

МИНОБРНАУКИ РОССИИ  
ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
КАФЕДРА МАРКЕТИНГА И ТОРГОВЛИ

Рабочая программа дисциплины (модуля)  
**ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Направление и направленность (профиль)

38.03.07 Товароведение. Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности

Год набора на ОПОП  
2020

Форма обучения  
очная

Владивосток 2023

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Товароведение продовольственных товаров» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению(ям) подготовки 38.03.07 Товароведение (утв. приказом Минобрнауки России от 04.12.2015г. №1429) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).

Составитель(и):

*Вершинина А.Г., кандидат технических наук, доцент, Кафедра маркетинга и торговли, Anna.Vershinina@vvsu.ru*

Утверждена на заседании кафедры маркетинга и торговли от 31.05.2023 , протокол № 10

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Юрченко Н.А.

<b>ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ</b>	
Сертификат	1575639371
Номер транзакции	0000000000B230B7
Владелец	Юрченко Н.А.

Заведующий кафедрой (выпускающей)

Юрченко Н.А.

<b>ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ</b>	
Сертификат	1575639371
Номер транзакции	0000000000B230B8
Владелец	Юрченко Н.А.

## 1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель изучения дисциплины – приобретение теоретических знаний и практических умений и владение навыками в области товароведения продовольственных товаров, изучение принципов классификации, ассортимента и экспертизы качества продовольственных товаров.

Задачами дисциплины являются теоретическая и практическая подготовка специалиста товароведа-эксперта продовольственных товаров. Студенты должны уметь организовывать и проводить экспертизу, составлять аргументированные заключения, применять методы экспертной оценки и испытаний, осуществлять поиск и работать с необходимыми нормативными и техническими документами

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Планируемыми результатами обучения по дисциплине являются знания, умения, навыки, соотнесенные с компетенциями, которые формирует дисциплина, и обеспечивающие достижение планируемых результатов по образовательной программе в целом. Перечень компетенций, формируемых в результате изучения дисциплины (модуля), приведен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код компетенции	Формулировка компетенции	Планируемые результаты обучения	
38.03.07 «Товароведение» (Б-ТВ)	ПК-13	Умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	Знания:	правила приемки продовольственных товаров по количеству, качеству и комплектности
			Умения:	определять требования к продовольственным товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам
			Навыки:	основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности продовольственных товаров и установления соответствия их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам

## 3. Место дисциплины (модуля) в структуре основной образовательной программы

Дисциплина «Товароведение продовольственных товаров» относится к вариативной части

Входными требованиями, необходимыми для освоения дисциплины, является наличие у обучающихся компетенций, сформированных при изучении дисциплин и/или прохождении практик «Основы микробиологии», «Сенсорный анализ продовольственных товаров». На данную дисциплину опираются «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», «Оценка качества и конкурентоспособности

товаров и услуг», «Управление запасами», «Экспертиза товаров и услуг».

#### 4. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обучения	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудо-емкость (З.Е.)	Объем контактной работы (час)					СРС	Форма аттес-тации	
					Всего	Аудиторная			Внеауди-торная			
				лек.		прак.	лаб.	ПА	КСР			
38.03.07 Товароведение	ОФО	Бл1.В	3	4	55	18	0	36	1	0	89	Э

#### 5. Структура и содержание дисциплины (модуля)

##### 5.1 Структура дисциплины (модуля) для ОФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОФО

№	Название темы	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
		Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Зерномучные товары	2	0	4	12	Тест
2	Плоды, овощи и продукты их переработки	2	0	4	11	Тест
3	Кондитерские изделия. Крахмал. Сахар. Мед.	2	0	4	12	тест
4	Вкусовые товары	2	0	4	12	Тест
5	Молоко и молочные товары	2	0	4	12	Тест
6	Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла	4	0	8	8	Тест
7	Мясо и мясные товары	2	0	4	12	тест
8	Пищевые жиры	2	0	4	10	Тест
<b>Итого по таблице</b>		<b>18</b>	<b>0</b>	<b>36</b>	<b>89</b>	

##### 5.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОФО

*Тема 1 Зерномучные товары.*

Содержание темы: Значение зерномучных товаров в питании. Строение зерна и распределение питательных веществ по анатомическим частям зерна. Экспертиза качества зерна. Правила и режимы хранения. Крупа, мука, хлебобулочные и макаронные изделия. Классификация. Товароведная характеристика. Правила и режимы транспортирования и хранения. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа 1. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

*Тема 2 Плоды, овощи и продукты их переработки.*

Содержание темы: Плоды и овощи свежие. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Условия и сроки хранения. Экспертиза качества. Дефекты и болезни свежих плодов. Плоды и овощи переработанные. Способы консервирования. Товароведная характеристика переработанных плодов и овощей. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа 2. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

*Тема 3 Кондитерские изделия. Крахмал. Сахар. Мед.*

Содержание темы: Крахмал. Виды, сорта, товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Крахмалопродукты. Общая характеристика. Сахар. Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Мед. Классификация. Образование меда. Пищевая ценность. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и фальсификация меда. Фруктово-ягодные кондитерские изделия, карамель, конфеты, шоколад, какао-порошок, халва. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Мучные кондитерские изделия. Печенье, галеты, крекер, пряничные изделия, вафли, пирожные и торты, восточные сладости. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Условия и сроки хранения. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа 3. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

*Тема 4 Вкусовые товары.*

Содержание темы: Алкогольные напитки. Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Чай, кофе. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Пряности, приправы. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа 4. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

*Тема 5 Молоко и молочные товары.*

Содержание темы: Молоко, кисломолочные продукты. Классификация. Пищевая ценность. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа 5.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

### *Тема 6 Товары из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.*

Содержание темы: Основы систематизации рыбы и нерыбных гидробионтов. Пищевая ценность и безопасность рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Рыба живая, охлажденная, мороженая. Товароведная характеристика. Упаковка, транспортировка и хранение. Экспертиза качества. Товары из рыбы. Филе, полуфабрикаты, кулинарные изделия: соленая, пряная, маринованная, вяленая, сушеная, копченая рыба и балычные изделия. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Икорная продукция и аналоги. Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Продукты из нерыбных объектов водного промысла (морепродукты). Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины возникновения. Консервы и пресервы из рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Товароведная характеристика. Экспертиза качества. Маркировка консервов и пресервов. Хранение. Дефекты и безопасность консервов и пресервов. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

### *Тема 7 Мясо и мясные товары.*

Содержание темы: Мясо убойных животных. Товароведная классификация мяса. Пищевая ценность мяса. Клеймение и маркировка мяса. Экспертиза качества. Транспортирование и хранение. Субпродукты. Классификация. Пищевая ценность. Экспертиза качества. Упаковка. Транспортирование и хранение. Мясные полуфабрикаты, колбасные и солено-копченые изделия. Классификация. Пищевая ценность. Экспертиза качества. Упаковка. Транспортирование и хранение. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

### *Тема 8 Пищевые жиры.*

Содержание темы: Растительные масла. Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. Маргариновая продукция, жиры кулинарные, кондитерские и хлебопекарные. Классификация. Товароведная характеристика. Хранение. Экспертиза качества. Дефекты и причины их возникновения. В рамках данной темы выполняется лабораторная работа. .

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: лекции в ЭОС, активные формы: использование метода фасилитации.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к лабораторным работам, тесту.

## **6. Методические указания по организации изучения дисциплины (модуля)**

Для выполнения самостоятельной работы студентов необходимы помещения, укомплектованные соответствующей компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет", обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду ВГУЭС, к современным профессиональным базам данных, информационным

справочным системам (например, Консультант Плюс, Гарант Сервис и др.).

В данной учебной программе приведен перечень основных и дополнительных источников, которые предлагается изучить в процессе обучения по дисциплине. Кроме того, для расширения и углубления знаний по данной дисциплине целесообразно использовать: научные публикации в тематических журналах («Товаровед продовольственных товаров»); полнотекстовые базы данных библиотек; имеющиеся в библиотеках вуза и региона публикации на электронных и бумажных носителях и др.

Успешное освоение дисциплины предполагает активную работу студентов на лекциях и лабораторных занятиях, выполнение аттестационных мероприятий, эффективную самостоятельную работу.

В процессе изучения дисциплины студенту необходимо ориентироваться на самостоятельную проработку лекционного материала, подготовку к лабораторным работам.

#### **Методические рекомендации по обеспечению самостоятельной работы**

Цель СРС в процессе обучения заключается, как в усвоении знаний, так и в формировании умений и навыков по их использованию в новых условиях на новом учебном материале. Самостоятельная работа призвана обеспечивать возможность осуществления студентами самостоятельной познавательной деятельности в обучении, и является видом учебного труда, способствующего формированию у студентов самостоятельности.

В рамках подготовки к лабораторным работам студенты сначала прорабатывают лекционный материал, презентации по теме работы, знакомятся с целью, задачами и информационными источниками. При необходимости подбирают дополнительные информационные материалы, необходимую литературу, нормативные и законодательные документы, знакомятся с ними. В случае, если в заданиях работы необходимо написать доклад, изучают источники, различные данные и др., чтобы иметь представление о вопросах, затрагиваемых в работе.

Лабораторные занятия проводятся в специально оборудованной лаборатории, имеющей водопровод, вытяжку, термостат, микроскопы, также необходимы лабораторная посуда, реактивы и расходные материалы, наглядные пособия.

Для проведения занятий лекционного типа используются учебно-наглядные пособия в форме презентации, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие темам лекций, представленным в пункте 5 настоящей РПД.

Задания для лабораторных работ с методическими указаниями по их выполнению приведены в Приложении 2.

#### **Выполнение самостоятельной работы: подготовка докладов с презентацией**

Подготовка к докладу, сообщению должна сопровождаться изучением научной литературы (монографии, статьи, диссертации и др.) обобщением накопленного опыта по заявленной проблеме. Доклад оформляется в соответствии с требованиями к оформлению работ. Важно также подготовить свое выступление и презентацию для публичного выступления на занятии. Студент должен быть готов не только представить свою точку зрения, уметь её аргументировать, но и ответить на вопросы преподавателя и других студентов. При необходимости может быть представлено несколько точек зрения по проблеме и обсуждение проведено как «дуэль оппонентов».

#### **Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов.**

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.

- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

## **7. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

### **8.1 Основная литература**

1. Григорян Е. С. Товароведение : Учебное пособие [Электронный ресурс] : ИНФРА-М - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=354891>
2. Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров : Учебное пособие [Электронный ресурс] : РИОР - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=339739>
3. Николаева М.А., Карташова Л.В. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров : Учебник [Электронный ресурс] : НОРМА , 2019 - 320 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=337016>
4. Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник : в 2 частях. Часть 2. Модуль II. Товарная экспертиза / М. А. Николаева. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 192 с. - ISBN 978-5-91768-477-2. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1141782> (дата обращения: 06.09.2023).
5. Рензьева Т.В., Резниченко И.Ю., Савенкова Т.В. и др. Экспертиза мучных кондитерских изделий. Качество и безопасность : Учебник [Электронный ресурс] : Инфра-М , 2020 - 274 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=355555>

### **8.2 Дополнительная литература**

1. Агапкин, А. М., Курс лекций по товароведению и экспертизе зерномучных товаров : учебное пособие / А. М. Агапкин. — Москва : Русайнс, 2022. — 130 с. — ISBN 978-5-4365-1092-7. — URL: <https://book.ru/book/943327> (дата обращения: 08.09.2023). — Текст : электронный.
2. Анатомия пищевого сырья : практикум / Баймишев Р.Х.; Кашина Д.Ш. — Самара : РИЦ СГСХА, 2018 .— 133 с. — ISBN 978-5-88575-494-1 .— URL: <https://lib.rucont.ru/efd/642951> (дата обращения: 07.09.2023)
3. Волкова, А.В. Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения : методические указания для выполнения курсовой работы / Н.В. Праздничкова; А.В. Волкова .— Самара : РИЦ СГСХА, 2014 .— 27 с. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/327155> (дата обращения: 07.09.2023)
4. Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебник / А.А. Вытовтов. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 576 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014007-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/961708> (дата обращения: 06.09.2023).
5. Голубева, Л. В. Технология молока и молочных продуктов. Молочные консервы :



учебник и практикум для вузов / Л. В. Голубева. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2020. — 392 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-10842-2. — Текст : электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/452380> (дата обращения: 06.09.2023).

6. Голубенко, О. А. Экспертиза качества и сертификация кондитерских товаров : учебное пособие / О.А. Голубенко, Н.В. Коник. — Москва : ИНФРА-М, 2023. — 238 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-018583-5. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2021387> (дата обращения: 06.09.2023).

7. Дмитриченко, М. И., Экспертиза и оценка качества продовольственных товаров : учебник / М. И. Дмитриченко, А. М. Мирзоев. — Москва : КноРус, 2022. — 611 с. — ISBN 978-5-406-09956-8. — URL: <https://book.ru/book/944131> (дата обращения: 08.09.2023). — Текст : электронный.

8. Дячук Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов : Справочная литература [Электронный ресурс] : Инфра-М , 2020 - 366 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=346038>

9. Иванова Т. Н., Позняковский В. М., Добровольский В. Ф. Товароведение и экспертиза пищевых концентратов и пищевых добавок : Учебник [Электронный ресурс] : Инфра-М , 2020 - 265 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=356199>

10. Иванова Т.Н., Евдокимова О.В., Красильникова Е.В. и др. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : Учебное пособие [Электронный ресурс] : ИНФРА-М - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=355701>

11. Касторных М.С., Кузьмина В.А., Пучкова Ю.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : Учебник [Электронный ресурс] : Дашков и К , 2018 - 328 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=279505>

12. Сенсорный анализ продовольственных товаров: практикум/ составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 87 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/148566> (дата обращения: 21.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

13. Товароведение и таможенная экспертиза товаров растительного происхождения : методические указания / Волкова А.В.; Праздничкова Н.В. — Кинель : РИО СГСХА, 2019 . — 27 с. — URL: <https://lib.rucont.ru/efd/682438> (дата обращения: 07.09.2023)

14. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров : учебное пособие / Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова, Е. В. Красильникова [и др.]. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 240 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-009974-3. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1013471> (дата обращения: 06.09.2023).

15. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбной продукции : учебное пособие / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 164 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/216758> (дата обращения: 21.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

16. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения : Учебное пособие [Электронный ресурс] : НИЦ ИНФРА-М , 2020 - 304 - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/document?id=355069>

### **8.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):**

1. Электронная библиотечная система «РУКОНТ» - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/>

2. Научная электронная библиотека – <https://elibrary.ru/>

3. Образовательная платформа "ЮРАЙТ"

4. СПС КонсультантПлюс <http://www.consultant.ru/>

5. Электронная библиотека по всем отраслям знаний [Электронный ресурс] режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
6. Электронная библиотечная система ZNANIUM.COM - Режим доступа: <https://znanium.com/>
7. Электронно-библиотечная система "BOOK.ru"
8. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
9. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"
10. Электронно-библиотечная система "РУКОНТ"
11. электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>
12. Open Academic Journals Index (ОАИ). Профессиональная база данных - Режим доступа: <http://oaji.net/>
13. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: <https://www.prlib.ru/>

## **9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю) (при необходимости)**

### Основное оборудование:

- Анализатор влажности "ЭВЛАС-2М"
- Ареометр АОН-1 (набор из 19)
- Весы CAS SCL-150 дискретность 0,005
- Весы KERN 442-43N 400г/0,1
- Вискозиметр ВНЖ-0,3-ХС3
- Влагомер с ускоренной сушкой МТ-250
- Лабораторная зерновая мельница ЛЗМ-1
- Лабораторный холодильник-морозильник Liebherr LCv 4010
- Мельница лабораторная ЛЗМ
- Микроскоп Биомед 2
- Нитрат-тестер СОЭКС
- Прибор для определения пористости хлебопродуктов УОП-01
- Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп шкалой
- Термостат ЛАБ-ТЖ-ТС-01НМ
- Термостатирующая баня LOIP
- Устройство для измерения металломагнитной примеси ПИФ-2
- Центрифуга СМ-50
- Шейкер S-3.20М орбитальный, амплитуда 20 мм
- Шкаф суш-ый СНОЛ 58/350(электрон., сталь, вент-р)
- Штатив лабораторный ЛАБ-01 ШЛ

### Программное обеспечение:

## **10. Словарь основных терминов**

*Браковочное число* – контрольный норматив, равный максимальному числу дефектных единиц продукции в выборке или числу дефектов, приходящихся на сто единиц продукции. Является критерием для забраковывания партии продукции.

*Выборка* – единицы продукции, отобранные из контрольной партии для контроля и принятия решения о соответствии установленными требованиями.

*Группа однородной продукции* – это совокупность продукции, которая характеризуется общностью назначения и основных показателей качества (например, консервы мясные, овощные, изделия кондитерские, хлебобулочные).

*Дефект* – невыполнение требования, связанного с предполагаемым или установленным использованием.

*Идентификация продукции* – установление соответствия конкретной продукции образцу и (или) ее описанию.

*Несоответствие* – невыполнение требования нормативно-технического документа.

*Нормативная и техническая документация* – документы, устанавливающие требования.

*Объединенная проба* – проба, состоящая из нескольких точечных проб.

*Однородная партия* – определенное количество товаров одного вида, наименования, выработанных на одном предприятии в течение одной смены, оформленных одним документом о качестве и доставленных одним транспортным средством. Если же партия неоднородна, ее рассортировывают на однородные части и от каждой отбирают пробы.

*Приемочное число* – контрольный норматив, равный максимальному числу дефектных единиц продукции в выборке или числу дефектов, приходящихся на сто единиц продукции. Приемочное число является критерием для приемки партии продукции.

*Средняя проба (образец)* – часть объединенной пробы, направляемая на лабораторные исследования.

*Соответствие* – выполнение требования нормативно-технического документа.

*Стандарт* – нормативно-технический документ по стандартизации, устанавливающий комплекс норм, правил, требований к однородной или конкретной продукции и утвержденный компетентным органом.

*Товарная экспертиза* – экспертиза, направленная на определение соответствия (несоответствия) товарных характеристик продукции установленным требованиям и обоснование причин выявленных несоответствий.

*Точечная проба* – проба, взятая единовременно из нештучной продукции либо от каждой единицы выборки (если товар находится в транспортной таре).

*Эксперт* – лицо, обладающее компетентностью и специальными знаниями и/или опытом применительно к объекту, подвергаемому экспертизе.

*Экспертиза* – исследование каких-либо вопросов, решение которых требует специальных знаний и/или опыта, с представлением мотивированного заключения.