

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный
университет имени М.М. Джамбулатова»
Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного
питания**



Врио проректора
по учебной работе и ДО
О.А. Османов
«22» июня 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
дисциплины
«Экспертиза сырья и пищевых продуктов»

Направление подготовки
19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

Направленность (профиль) подготовки
«Технология и организация ресторанного дела»

Квалификация
Бакалавр

Форма обучения
очная

Махачкала, 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: д. с.-х.н., профессор



М.М.Салманов

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного «11» июня 2026 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой, д. с.-х.н., профессор



М.М.Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «17» июня 2026 г., протокол № 10.

Председатель методической
комиссии факультета



Г.А. Макуев

Содержание

1. Цели и задачи дисциплины
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся
5. Содержание дисциплины
 - 5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах
 - 5.2. Тематический план лекций
 - 5.3. Тематический план практических занятий
 - 5.4. Содержание разделов дисциплины
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
7. Фонды оценочных действий
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
11. Информационные технологии и программное обеспечение
12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

1. Цели и задачи дисциплин

Цель дисциплины приобретение теоретических знаний, практического умения и навыков экспертной оценки товаров, необходимых для профессиональной деятельности по организации общественного питания.

Задачи дисциплины являются:

- выявление элементов экспертизы, входящих в ее структуру;
- классификация экспертной деятельности;
 - определение области применения экспертизы товаров, а также принципов и оснований для ее проведения;
 - выявление отличий экспертизы от других видов оценочной деятельности;
 - установление прав и обязанностей экспертов, их роли в обеспечении качества;
 - изучение организационной структуры субъектов экспертизы потребительских товаров;
 - овладение средствами и методами проведения экспертизы;
 - изучение организации проведения экспертизы потребительских товаров;
 - овладение навыками документального оформления экспертной оценки товаров.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть

ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности -	ИД-1 ОПК 2 - Применяет математические методы и осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	математические методы осуществляет математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	применять математические методы и осуществлять математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Применением математических методических существующих математическую обработку данных, полученных в ходе разработки продукции общественного питания, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции
ОПК-2	Способен применять основные законы и методы исследований естественных наук для решения задач профессиональной деятельности -	ИД-2 ОПК-2 - Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции	Применяет основные физико-химические и химические методы анализа для разработки, а также экспертизы качества сырья и готовой продукции

ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-1 ОПК-5 Владеет методиками контроля и управления качеством продукции общественного питания	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	Методы контроля и управления качеством продукции общественного питания	Уметь использовать методикам и контроля и управления качеством продукции общественного питания	методикам и контроля и управления качеством продукции общественного питания
ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-2ОПК-5 - Составляет программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнении работами стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	знать программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнении работами стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Составлять программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнении работами стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг	Методам и использования программы контроля за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнении работами стандартов предприятия, обеспечением безопасности и качества продукции и услуг

ОПК-5	Способен организовывать и контролировать производство продукции питания	ИД-3ОПК-5 - Разрабатывает и реализует мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	Экспертиза сырья и пищевых продуктов	мероприятия по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	разрабатывать и реализовывать мероприятия по управлению качествами безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания	методами разработки и реализации мероприятий по управлению качеством и безопасностью кулинарной продукции на предприятиях общественного питания
-------	---	--	--------------------------------------	--	---	---

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.О.27 Экспертиза сырья и пищевых продуктов входит в Блок дисциплин – **обязательная часть учебного плана.**

Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	
1.	Технология консервов и пищевых концентратов	+	
2.	Технологии кулинарной продукции кухни мира	+	
3.	Барное дело	+	
4.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	

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

Очная форма обучения

Виды учебной работы	Всего часов/ зачетных единиц	Курс (семестр)
		4 (8)
Общая трудоемкость, час зачетные единицы	252 7	252 7
Аудиторные занятия, в т. ч.	90 (16) *	90 (16) *
лекции	36 (8) *	36 (8) *
практические занятия	54 (8) *	54 (8) *
Самостоятельная работа, в т. ч.	126	126
реферат	40	40
подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	40	40
самостоятельное изучение тем	46	46
Промежуточная аттестация, экзамен	36	36 экзамен

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы (модули) дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1.	Раздел 1 Экспертиза сырья и пищевых продуктов	216	36 (8) *	54 (8) *	126
	Промежуточная аттестация	36			36
Всего		252	36 (8) *	54 (8) *	162

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
1. Раздел Экспертиза сырья и пищевых продуктов		
1	Введение в дисциплину	2
	Предмет, цели, задачи учебной дисциплины	2
	Объекты и субъекты товарной экспертизы	2
	Средства товарной экспертизы	4
	Методы товарной экспертизы	4
	Товароведная экспертиза	4
	Санитарно-гигиеническая экспертиза	4
	Ветеринарно-санитарная экспертиза	2
	Экологическая экспертиза товаров	2
	Организация проведения товарной экспертизы	6
	Идентификация и фальсификация товаров	4
Всего		36

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование практических занятий	Количество часов
1. Раздел Экспертиза сырья и пищевых продуктов		
1.	Экспертиза качества свежих овощей	6
	Экспертиза качества мяса	6
	Экспертиза качества мясных консервов	6
	Экспертиза качества рыбных пресервов	6
	Экспертиза качества молока и молочных продуктов	6
	Проведение гигиенической экспертизы товаров	6
	Экспертная оценка экологических свойств товаров	6
	Экспертная оценка фальсифицированных товаров	6
	Оформление результатов товароведной экспертизы	6
ИТОГО:		54

(*)* - занятия, проводимые в интерактивных формах

5.4. Содержание разделов дисциплины

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
1	Введение в дисциплину	Основные понятия и термины. Понятие и сущность экспертизы. История возникновения и развития экспертизы в России и за рубежом. Роль и задачи экспертизы на современном этапе. Современное состояние организации экспертизы в России и в Дагестане.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5
	Предмет, цели и задачи дисциплины	Предмет, содержание и задачи курса. Отличие экспертизы продовольственных товаров от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сортировки, оценки уровня качества, сертификации и т.п. Классификация экспертизы товаров по видам деятельности: экономическая, технологическая, судебно-правовая, таможенная, медицинская; товароведная и т.п. Задачи, особенности назначения и условий проведения каждого вида экспертизы. Классификация экспертизы товаров по условиям применения и стадиям определения: комплексная, оперативная, повторная, контрольная и т.п. Виды товароведных экспертиз: классификационная, качественная, количественная, санитарно-гигиеническая, экологическая, документальная, стоимостная и т.п. Особенности каждого вида.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5
	Объекты и субъекты товарной экспертизы	Основные термины и определения. Характеристика объектов экспертизы. Классификация объектов экспертизы. Субъекты экспертизы. Классификация субъектов товарной экспертизы по юридическому и физическому статусу. Эксперты и экспертные комиссии. Требования, предъявляемые к экспертам. Основные права и обязанности экспертов. Экспертные комиссии. Порядок назначения и условия работы. Способы получения суждений экспертов: интервьюирование, анкетирование, смешанный способ. Государственные экспертные учреждения России. Торгово-промышленная палата РФ и ее комитеты. Негосударственные экспертные предприятия, частные	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
		эксперты. Экспертные лаборатории. Критерии и порядок аккредитации экспертных лабораторий.	
	Средства товарной экспертизы	Основные термины и определения. Классификация средств товарной экспертизы. Средства информации о товарах. Материально-технические средства. Классификация средств измерений применяемых при товарной экспертизе. Средства обнаружения, рекомендуемые при проведении товарной экспертизы.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5
	Методы товарной экспертизы	Классификация методов экспертизы продовольственных товаров. Инструментальные методы. Расчетные методы. Регистрационные методы. Органолептические методы. Статистические, экспертные и социологические методы. Достоинства и недостатки	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5
	Товароведная экспертиза	особенности экспертизы продовольственных товаров по количеству и качеству. Нормативная основа такой экспертизы (регламенты, стандарты, инструкции и т.п.). Виды и классификация документов. Общие положения договора купли-продажи, предмет договора, сроки поставки, качество, количество и способы оценки товара, его цена и цена поставки. Договор контрактации. Заявки и заказы на товары. Экспертиза прямых договорных связей. Договор поставки: содержание; коммерческо-правовой комментарий; имущественная ответственность; изменение и расторжение договора поставки. Проверка соответствия документов на товар. Транспортные накладные. Основные документы, используемые для учета товарно-материальных ценностей	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5
	Санитарно-гигиеническая экспертиза	Основные термины и определения. Объекты и субъекты санэкспертизы. Гигиенические свойства продовольственных товаров. Показатели, определяющие гигиенические свойства. Виды и особенности гигиенической экспертизы продовольственных товаров. Санитарные нормы и правила (СанПиН). Гигиени-	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
		ческие нормы. Санитарно-эпидемиологические заключения на продовольственные товары. Маркировка продовольственных товаров на соответствие гигиеническим требованиям. Виды товаров, для которых требуется обязательная гигиеническая экспертиза. Порядок проведения и оформления результатов гигиенической экспертизы. Санитарно-эпидемиологическое заключение, порядок выдачи и оформления.	ИД-3ОПК-5
	Ветеринарно-санитарная экспертиза	Цели и задачи ветеринарно-санитарной экспертизы. Объекты и субъекты ВСЭ. Система Государственной ветеринарной и ведомственной ветеринарно-санитарной службы РФ, их задачи, функции, подчиненность, возможность привлечения для целей экспертизы. Информационное обеспечение ВСЭ. Государственный ветеринарный надзор. Федеральный закон «О ветеринарии» как правовая основа ветеринарной экспертизы. Ветеринарные требования по обеспечению безопасности отечественного и импортного сырья животного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Ветеринарные правила. Ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5
	Экологическая экспертиза	Цели и задачи экологической экспертизы. Безопасность и экологическая чистота товаров. Классификация экологических показателей загрязнения окружающей среды. Источники экологических загрязнений. Утилизационные загрязнения и способы их утилизации. Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опасных товаров. Виды экологической экспертизы продовольственных товаров. Методики экспертизы экологических свойств некоторых видов продовольственных товаров.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5
	Порядок проведения и оформления результатов	Порядок назначения экспертизы. Процедура проведения экспертизы продовольственных товаров. Основные этапы проведения экспертизы: подготовительный этап, этап работы-эксперта, заключительный этап. Методы и техника получения суждений экспертов. Обработка результатов экспертизы. Требования, предъяв-	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5

№ п/п раз дела	Наименование темы дисциплины	Содержание раздела	Компетенции
	экспертизы продовольственных товаров	ляемые к результатам экспертизы. Анализ результатов и подготовка решения эксперта. Сроки проведения экспертизы. Порядок оформления экспертного заключения или акта экспертизы.	ИД-3ОПК-5
	Идентификация и фальсификация товаров	Понятие идентификации продовольственных товаров. Цели и методы идентификации. Функции идентификация. Виды идентификации. Средства идентификации. Критерии идентификации. Оформление результатов идентификации Фальсификация товаров. Объекты фальсификации. Способы и средства качественной и количественной фальсификации. Информационная фальсификация.	ИД-1ОПК-2 ИД-2ОПК-2 ИД-1ОПК-5 ИД-2ОПК-5 ИД-3ОПК-5

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Ко- личе- ство часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основ- ная (из п.7 РПД)	дополни- тельная (из п.7 РПД)	(интер- нет- ресурсы) (из п.8 РПД)
1	Классификационные требова- ния к экспертам и их аттестация	16	1-8	1-4	1-22
2	Изучение Положения о прове- дении экспертизы некачествен- ных и опасных продоволь- ственного сырья и пищевых продуктов, их использование или уничтожения.	16	1-8	1-4	1-22
3	Изучение правил торговли	16	1-8	1-4	1-22
4	Изучение правил по охране труда в торговле	16	1-8	1-4	1-22
5	Изучение санитарных норм и правил при проведении товар- ной экспертизы	16	1-8	1-4	1-22
6	Изучение строительных норм и правил при проведении товар- ной экспертизы	16	1-8	1-4	1-22
7	Фальсификация товаров	16	1-8	1-4	1-22
8	Порядок изъятия и утилизации недоброкачественных и опас- ных товаров	14	1-8	1-4	1-22
Всего		126			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Основная

1. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 364 с. — ISBN 978-5-507-47675-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL:

<https://e.lanbook.com/book/403991>

2. Бурмагина, Т. Ю. Экспертиза качества сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Т. Ю. Бурмагина. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2023 — Часть 1 : Молочное сырье и молочные продукты — 2023. — 143 с. — ISBN 978-5-98076-383-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/387686>

3. Бурмагина, Т. Ю. Экспертиза качества сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Т. Ю. Бурмагина. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2023 — Часть 1 : Молочное сырье и молочные продукты — 2023. — 143 с. — ISBN 978-5-98076-383-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/387686>

4. Маловастый, К. С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы : учебное пособие / К. С.

- Маловастый. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1354-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211187>
5. Якупова, Л.Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : 2019-08-14 / Л.Ф. Якупова, А.Х. Волков, Г.П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122955>
6. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Текст] : учебно-справочное пособие для вузов / под ред. В.М. Позняковского. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское изд-во, 2007. - 528с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 5-379-00140-8 :
7. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность [Текст] : учебное пособие / Л.А. Маюрников, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов и др.; под ред. В.М. Позняковского. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. - 424с. - ISBN 978-5-98879-130-0 :
8. Киладзе, А. Б. Товароведение и экспертиза животного сырья [Текст] : учебное пособие. - Санкт-Петербург: Проспект Науки, 2012. - 184с. - ISBN 978-5--903090-75-4

Дополнительная

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебное пособие / М. Ф. Боровков, С. Ю. Пигина, Ф. И. Василевич, Н. А. Малофеева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-86341-527-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/392789>
2. Линич, Е.П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103192> .
3. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов [Текст] : учебно-справочное пособие для вузов / под ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск : Сибирское университетское изд-во, 2001. - 526с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 5-379-00140-8
4. Теплов, В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья [Текст] : учебное пособие. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К*", 2004. - 311с. - ISBN 5-94798-309-5 :

Интернет ресурсы

1. Министерство сельского хозяйства РФ.-mcx.ru
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000.
<http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbgmu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - rsl.ru
6. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>
7. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека.
8. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
9. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной служ- бы

«Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

10. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
11. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».
12. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.
13. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».
14. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы.
15. www.konfop.ru – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].
16. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей.
17. www.turistprav.ru – Общественная организация содействия защите прав потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста».
18. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС». 19. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
20. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие/ А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.
21. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
22. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным планом соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

В процессе самостоятельной работы студент должен пройти все стадии познавательного процесса, начиная от стадии систематизации литературы и её изучения, завершая анализом, осмыслением и восприятием изученного материала.

Самостоятельная работа студентов направлена на более глубокое усвоение изучаемого курса, формирование навыков исследовательской работы и ориентирование студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
 - проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
 - подготовка докладов к семинарам и практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
 - работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
 - поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
 - решение практических и ситуационных задач;
 - работы с тестами и контрольными вопросами для самопроверки;

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов и при защите курсовой работы. При этом форма контроля может быть разной: тестирование, экспресс-опрос на лабораторно-практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фами-

лии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонды оценочных средств в Приложении 1

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Основная литература:

1. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2024. — 364 с. — ISBN 978-5-507-47675-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/403991>
2. Бурмагина, Т. Ю. Экспертиза качества сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Т. Ю. Бурмагина. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2023 — Часть 1 : Молочное сырье и молочные продукты — 2023. — 143 с. — ISBN 978-5-98076-383-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/387686>
3. Бурмагина, Т. Ю. Экспертиза качества сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / Т. Ю. Бурмагина. — Вологда : ВГМХА им. Н.В. Верещагина, 2023 — Часть 1 : Молочное сырье и молочные продукты — 2023. — 143 с. — ISBN 978-5-98076-383-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/387686>
4. Маловастый, К. С. Диагностика болезней и ветсанэкспертиза рыбы : учебное пособие / К. С. Маловастый. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 512 с. — ISBN 978-5-8114-1354-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211187>
5. Якупова, Л.Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : 2019-08-14 / Л.Ф. Якупова, А.Х. Волков, Г.П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122955>
6. Позняковский, В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Текст] : учебно-справочное пособие для вузов / под ред. В.М. Позняковского. - 4-е изд., испр. и доп. - Новосибирск : Сибирское университетское изд-во, 2007. - 528с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 5-379-00140-8 :

7. **Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность** [Текст] : учебное пособие / Л.А. Маюрников, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов и др.; под ред. В.М. Позняковского. - Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. - 424с. - ISBN 978-5-98879-130-0 :
8. **Киладзе, А. Б.** Товароведение и экспертиза животного сырья [Текст] : учебное пособие. - Санкт-Петербург: Проспект Науки, 2012. - 184с. - ISBN 978-5--903090-75-4

б) Дополнительная

5. **Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства** : учебное пособие / М. Ф. Боровков, С. Ю. Пигина, Ф. И. Василевич, Н. А. Малофеева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2023. — 92 с. — ISBN 978-5-86341-527-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/392789>
6. **Линич, Е.П.** Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е.П. Линич, Э.Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: <https://e.lanbook.com/book/103192> .
7. **Позняковский, В.М.** Экспертиза мяса и мясопродуктов [Текст] : учебно-справочное пособие для вузов / под ред. В.М. Позняковского. - Новосибирск : Сибирское университетское изд-во, 2001. - 526с. - (Экспертиза пищевых продуктов и продовольственного сырья). - ISBN 5-379-00140-8
8. **Теплов, В.И.** Товароведение и экспертиза животноводческого сырья [Текст] : учебное пособие. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К*", 2004. - 311с. - ISBN 5-94798-309-5 :

9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

15. Министерство сельского хозяйства РФ.-mcx.ru
16. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000.
<http://elibrary.ru>
17. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
18. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
19. Российская государственная библиотека - rsl.ru
20. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>
21. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека.
22. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
23. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
24. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
25. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».
26. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.

27. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».

28. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы.

15. www.konfop.ru – Международная конфедерация обществ потребителей.

[Электронный ресурс].

19. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей.

20. www.turistprav.ru – Общественная организация содействия защите прав потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста».

21. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС». 19. <http://www.1gost.ru/>

На данном сайте представлено большое количество

национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ

23. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие/ А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.

24. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

25. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань «ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО) ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27.01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени

5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2 ДарГАУ 11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Экспертиза сырья и пищевых продуктов» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс). Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену. К экзамену допускаются студенты аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

11 Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

Услуги глобальной информационно-коммуникационной сети	ООО «СУММА-ТЕЛЕКОМ», Договор № 40390000050 от 19.10.2009 г. ЗАО «Национальный Телеком», Дополнительное соглашение к Договору № 40390000050
---	---

Интернет	от 19.10.2009 г. № 68/2016 от 01.05.2016 г. – ежегодное пролонгирование.
Услуги глобальной информационно-коммуникационной сети Интернет	ООО «ОПТИКА-ТЕЛЕКОМ», Договор № 174/14 от 03.02.2014 г.- ежегодное пролонгирование.
OfficeStandard 2010	Microsoft OpenLicense: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Windows 8 Professional	Microsoft OpenLicense: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Windows 7 Professional	Microsoft Open License: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Windows 8	Microsoft Open License: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная
Apache OpenOffice. The Free and Open Productivity Suite. ApacheOpenOffice 4.1.3 released	Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель: SUN/Oracle.
LibreOffice is Free Software	Свободное программное обеспечение LibreOffice, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель – «TheDocumentFoundation».
Условия предоставления услуг GoogleChrome.	Исходный код предоставляется бесплатно, бессрочно с неограниченным количеством лицензионных соглашений, правообладатель – «Google».
MozillaFirefox	– бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей, разработчики – участники проекта mozilla.org.
7-Zip. License for use and distribution [7-Zip. Лицензия на использование и распространение].	Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель – IgorPavlov.
AdobeAcrobatReader программа для работы с документами в формате *.pdf,	Бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей. Правообладатель - AdobeSystemsIncorporated https://www.adobe.com/ru
Turbo Pascal School Pak	В свободном доступе : http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses/
PascalABC.NET	В свободном доступе : http://mmcs.sfedu.ru/
ПП «1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ(2190103807618)	ООО «Рарус-Софт», Лицензионный Договор № АДР-23269 от 13 июля 2018 г.
Kaspersky Anti-Virus for Windows Workstationsи другие антивирусные программы	По наличному расчету в специализированных организациях – срок 1 год – обновление по необходимости
Портал информационной и методической поддержки инклюзивного среднего профессионального образования	http://www.wil.ru - рекомендация Министерства образования и науки РФ
Портал учебно-методического центра высшего профессионального образования студентов с	http://umcvpo.ru - рекомендация Министерства образования и науки РФ

12 Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения практических занятий. Плакаты и стенды.

13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистентом;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.
- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистентом.
- по желанию студента экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

УТВЕРЖДАЮ

Врио проректор по учебной работе и ДО

_____ *О.А. Османов*

«___» _____ 20__ г.

В программу дисциплины (модуля) «Экспертиза сырья и пищевых продуктов» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №___ от _____ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М. / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

«___» _____ 20__ г.

Лист регистрации изменений в РПД

[illegible]