

ЭКСПЕРТИЗАМИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»



**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной и  
методической работе

В.Г. Шубаева

« 12 » 06 20 19 г.

**ЭКСПЕРТИЗА И МЕНЕДЖМЕНТ ФУНКЦИОНАЛЬНЫХ,  
СПЕЦИАЛИЗИРОВАННЫХ И ОРГАНИЧЕСКИХ ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ**

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность программы Экспертиза и менеджмент товаров

Уровень высшего образования Бакалавриат

Форма обучения Очная

Составители:

к.т.н., доцент Мирзоев А.М.

Санкт-Петербург  
2019

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ .....	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП .....	3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....	3
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ .....	4
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ .....	5
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА .....	9
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ .....	10
7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины .....	10
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ .....	11
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ .....	11
9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....	11
9.2 Материально-техническое обеспечение учебного процесса .....	12
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ .....	14
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ .....	15
12. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ .....	16

## 1.ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель** освоения дисциплины:.. приобретение необходимых знаний и освоение компетенций в области экспертизы и менеджмента функциональных, специализированных и органических пищевых продуктов и получение необходимых профессиональных навыков для работы в сфере внутренней и внешней торговли, разработки, производства и иных стадиях жизненного цикла этой группы товаров

Основные **задачи** дисциплины:

- изучение истории возникновения рынка функциональных, специализированных и органических пищевых продуктов(ФСОР);
- анализ рынка ФСОР и тенденции его развития;
- оценка качества и безопасности сырья для получения ФСОР;
- формирование качества ФСОР в производстве;
- изучение инновационных технологий производства ФСОР;
- анализ физических, химических, биохимических и микробиологических процессов, протекающих в ФСОР при хранении, и их влияние на качество и безопасность;
- изучение мер, направленных на предотвращение фальсификации ФСОР;
- изучение ассортимента ФСОР;
- товарный менеджмент ФСОР.

## 2.МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Дисциплина Б1 В ОД 36 «Экспертиза и менеджмент функциональных, специализированных и органических пищевых продуктов» входит в вариативную часть Блока 1 основной образовательной программы высшего образования ФГОС ВО подготовки по направлению 38.03.07 Товароведение

## 3.ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП представлены в таблице 3.1.

Таблица 3.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с планируемыми результатами освоения ООП

Код формируемых компетенций	Уровень освоения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине характеризующие этапы формирования компетенций (показатели освоения компетенции)
1	2	3
ПК-5: <i>способностью применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупке, продвижении и реализации сырья и товаров с учетом их потребительских свойств</i>	Второй уровень (углубленный) (ПК-5) -2	Знать: принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупках, продвижении и реализации функциональных, специализированных и органических пищевых продуктов с учетом особенностей их потребительских свойств и назначения, сырьевых особенностей, технологий производства и условий хранения и транспортирования; стандарты менеджмента качества применительно к управлению функциональными, специализированными и органическими пищевыми продуктами; национальные нормативные и правовые документы РФ (национальные стандарты РФ, национальные технические регламенты); межгосударственные стандарты СНГ; нормативные документы ЕАЭС и СНГ (технические регламенты ТС и ЕАЭС); нормативные документы международных организаций по стандартизации (ИСО, ЕОКК), имеющие отношение к функциональным, специализированным и

		<p>органическим пищевым продуктам; национальные, межгосударственные и международные стандарты правил упаковки, маркировки, транспортирования и хранения функциональных, специализированных и органических пищевых продуктов 32(II) (ПК-5);</p> <p>Уметь: применять принципы товарного менеджмента и маркетинга при закупках, продвижении и реализации функциональных, специализированных и органических пищевых продуктов с учетом особенностей их потребительских свойств и назначения У2(II) (ПК-5);</p> <p>Владеть: навыками применения стандартов менеджмента качества применительно к управлению функциональными, специализированными и органическими пищевыми продуктами В2(II) (ПК-5);</p>
<p><i>ПК-12: системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности</i></p>	<p>Третий уровень (продвинутый) (ПК-12) -3</p>	<p>Знать: нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию, правила и порядок проведения товарной экспертизы и оценочной деятельности функциональных, специализированных и органических пищевых продуктов в РФ и на международном уровне; особенности состава, свойств, сырья, производства (выращивания) и использования этих продуктов; требования безопасности; классификацию, виды специализированных и органических пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации; порядок экспертизы этих продуктов в экспертной организации; порядок отбора проб и его особенности для отдельных видов продуктов; технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий, методов отбора проб и испытаний; акты отбора проб и экспертизы; протоколы испытаний, методы и средства экспертизы; экспресс- и инновационные методы экспертизы функциональных, специализированных и органических пищевых продуктов 33(II) (ПК-12);</p> <p>Уметь: применять нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию, правила и порядок проведения товарной экспертизы и оценочной деятельности функциональных, специализированных и органических пищевых продуктов в РФ и на международном уровне, технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий, методов отбора проб и испытаний У3(II) (ПК-12);</p> <p>Владеть: навыками отбора проб с учетом особенностей для отдельных видов продуктов, составления актов отбора проб и экспертизы, протоколов испытаний функциональных, специализированных и органических пищевых продуктов В3(II) (ПК-12);</p>

#### 4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часов, из которых 36 часов самостоятельной работы студента согласно РУП отводится на подготовку и сдачу экзамена.

Форма промежуточной аттестации: экзамен - 7 семестр.

Распределение фонда времени по темам дисциплины по очной форме обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение фонда времени по темам дисциплины (очная форма обучения)

Номер и наименование тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
<i>I</i>	2	3	4	5
РАЗДЕЛ 1. Экспертиза и менеджмент функциональных, пищевых продуктов (ФПП)				
Тема 1.1. Введение	2			6
Тема 1.2. Основные термины и определения в области функциональных, пищевых продуктов (ФПП)	2			6
Тема 1.3. Сырье и производство функциональных продуктов. Использование инновационных технологий	4			6
Тема 1.4. Принципы товарного менеджмента при закупках, продвижении и реализации функциональных пищевых продуктов	4			6
Тема 1.5. Экспертиза функциональных продуктов растительного происхождения	2		8	6
Тема 1.6. Экспертиза функциональных продуктов животного происхождения	2		8	6
РАЗДЕЛ 2. Экспертиза и менеджмент специализированных, пищевых продуктов (СПП)				
Тема 2.1. Сырье и производство специализированных, пищевых продуктов	4			6
Тема 2.2. Принципы товарного менеджмента при закупках, продвижении и реализации специализированных пищевых продуктов	4			6
Тема 2.3. Экспертиза специализированных, пищевых продуктов	4		8	6
РАЗДЕЛ 3. Экспертиза и менеджмент органических пищевых продуктов (ОПП)				
Тема 3.1. Особенности производства (выращивания) органических, пищевых продуктов	6			6
Тема 3.2. Принципы товарного менеджмента при закупках, продвижении и реализации органических пищевых продуктов	4			6
Тема 3.3. Экспертиза органических пищевых продуктов	2		8	6
<i>Всего за семестр:</i>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>32</b>	<b>72</b>
<b>Всего по дисциплине:</b>	<b>40</b>	<b>-</b>	<b>32</b>	<b>72</b>

## 5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

### РАЗДЕЛ 1. Экспертиза и менеджмент функциональных, пищевых продуктов (ФПП)

#### Тема 1.1. Введение

Цели, задачи, предмет и структура учебной дисциплины. Возникновение и развитие рынка ФПП. Закон об улучшении питания в Японии. Food Health Use (FOSHU). Концепция государственной политики в области здорового питания населения России (1998). Научная концепция ФП в Европе. Фальсификация функциональных пищевых товаров в России и за рубежом

Тема 1.2. Основные термины и определения в области функциональных, пищевых продуктов (ФПП)

Понятие о функциональных продуктах питания. Основные компоненты функциональных пищевых продуктов: аминокислоты, белки, витамины, жирные кислоты, биологически значимые элементы, антиокислители, пищевые волокна. Функциональный пищевой ингредиент. Пробиотический пищевой продукт, пробиотик Пребиотики и синбиотики. Натуральный функциональный пищевой продукт. Заявление об эффективности функционального пищевого продукта.

Тема 1.3. Сырье и производство функциональных продуктов. Использование инновационных технологий

Сырье. Районы выращивания и производства в России и в мире. Требования к растительному сырью для получения функциональных продуктов. Производство отдельных видов функциональных продуктов.

Основные отечественные и мировые производители функциональных продуктов. Сырье и особенности производства. Основные районы выращивания и производства функциональных продуктов животного происхождения. Детское и спортивное питание. Инновационные технологии в производстве отечественных функциональных продуктов животного происхождения. Инновационные технологии

Тема 1.4. Принципы товарного менеджмента при закупках, продвижении и реализации функциональных пищевых продуктов

Стандарты менеджмента качества применительно к управлению функциональными пищевыми продуктами, международных организаций по стандартизации (ИСО, ЕОКК), имеющие отношение к функциональным, пищевым продуктам; национальные, межгосударственные и международные стандарты правил упаковки, маркировки, транспортирования и хранения функциональных, пищевых продуктов

Принципы формирования ассортимента ФПП. Промышленный и торговый ассортимент. Структурирование ассортимента.

Эффективность и проблема выбора оптимального поставщика ФПП

Тема 1.5. Экспертиза функциональных продуктов растительного происхождения

Экспертиза функциональных продуктов на основе: зерна, овощей и фруктов

Особенности органолептического анализа. Дегустационный анализ. Инструментальные методы оценки и физико-химические показатели качества.

Нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию, правила и порядок проведения товарной экспертизы и оценочной деятельности функциональных пищевых продуктов в РФ и на международном уровне. Особенности состава, свойств, сырья, производства (выращивания) и использования функциональных продуктов растительного происхождения. Требования безопасности. Функциональные продукты растительного

происхождения подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы этих продуктов в экспертной организации; порядок отбора проб и его особенности для функциональных продуктов растительного происхождения. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий, методов отбора проб и испытаний; акты отбора проб и экспертизы; протоколы испытаний, методы и средства экспертизы; экспресс- и инновационные методы экспертизы функциональных продуктов растительного происхождения

Тема 1.6. Экспертиза функциональных продуктов животного происхождения

Экспертиза функциональных молочных продуктов. Особенности органолептического анализа. Дегустационный анализ. Измерительные методы. Физико-химические показатели.

Экспертиза функциональных мясных продуктов

Особенности органолептического анализа. Показатели качества. Измерительные методы оценки качества функциональных мясных продуктов.

Экспертиза функциональных жировых товаров. Потребительские свойства и показатели качества. Особенности органолептического анализа. Измерительные методы и физико-химические показатели качества.

Нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию, правила и порядок проведения товарной экспертизы и оценочной деятельности функциональных пищевых продуктов в РФ и на международном уровне. Особенности состава, свойств, сырья, производства (выращивания) и использования функциональных продуктов животного происхождения. Требования безопасности. Функциональные продукты животного происхождения подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы этих продуктов в экспертной организации; порядок отбора проб и его особенности для функциональных продуктов животного происхождения. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий, методов отбора проб и испытаний; акты отбора проб и экспертизы; протоколы испытаний, методы и средства экспертизы; экспресс- и инновационные методы экспертизы функциональных продуктов животного происхождения.

## **РАЗДЕЛ 2. Экспертиза и менеджмент специализированных пищевых продуктов (СПП)**

Тема 2.1. Сырье и производство специализированных, пищевых продуктов

Специализированные продукты как пищевые продукты заданного химического состава, повышенной пищевой ценности и/или направленной эффективности. Отличительные признаки специализированных и функциональных продуктов. ГОСТ Р 55577-2013-Продукты пищевые специализированные и функциональные. Информация об отличительных признаках и эффективности. Основное сырье для производства

специализированных, пищевых продуктов. Особенности технологий получения специализированных пищевых продуктов.

Специализированные продукты для питания детей раннего возраста, лактирующих и беременных женщин, пожилых людей. Специализированные продукты для питания спортсменов. Продукты лечебно-профилактического питания. Пищевые продукты с повышенной пищевой и биологической ценностью.

Тема 2.2. Принципы товарного менеджмента при закупках, продвижении и реализации специализированных пищевых продуктов

Стандарты менеджмента качества применительно к управлению специализированными пищевыми продуктами, международных организаций по стандартизации (ИСО, ЕОКК), имеющие отношение к специализированным пищевым продуктам; национальные, межгосударственные и международные стандарты правил упаковки, маркировки, транспортирования и хранения специализированных пищевых продуктов

Принципы формирования ассортимента специализированных пищевых продуктов.

.Промышленный и торговый ассортимент. Структурирование ассортимента.

Эффективность и проблема выбора оптимального поставщика специализированных, пищевых продуктов.

Тема 2.3. Экспертиза специализированных пищевых продуктов.

Экспертиза специализированных пищевых продуктов для питания детей раннего возраста, лактирующих и беременных женщин, пожилых людей  
Экспертиза специализированных пищевых продуктов для спортсменов.

Нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию, правила и порядок проведения товарной экспертизы и оценочной деятельности специализированных пищевых продуктов в РФ и на международном уровне. Особенности состава, свойств, сырья, производства (выращивания) и использования специализированных пищевых продуктов. Требования безопасности. Специализированные пищевые продукты, подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы этих продуктов в экспертной организации; порядок отбора проб и его особенности для специализированных пищевых продуктов. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий, методов отбора проб и испытаний; акты отбора проб и экспертизы; протоколы испытаний, методы и средства экспертизы; экспресс- и инновационные методы экспертизы специализированных пищевых продуктов

РАЗДЕЛ 3. Экспертиза и менеджмент органических пищевых продуктов (ОПП)



Тема 3.1. Особенности производства (выращивания) органических, пищевых продуктов.

Понятия: органическая продукция, органическое сельское хозяйство, производители органической продукции.

Федеральный закон от 3 августа 2018 г. N 280-ФЗ "Об органической продукции и о внесении изменений в отдельные законодательные акты Российской Федерации". Отличительные признаки и эффективность органических пищевых продуктов. Правовое регулирование отношений в области производства органической продукции. Требования к производству органической продукции.. Государственная поддержка производителей органической продукции

Тема 3.2. Принципы товарного менеджмента при закупках, продвижении и реализации органических пищевых продуктов

Стандарты менеджмента качества применительно к управлению органическими пищевыми продуктами, международных организаций по стандартизации (ИСО, ЕОКК), имеющие отношение к специализированным пищевым продуктам; национальные, межгосударственные и международные стандарты правил упаковки, маркировки, транспортирования и хранения органических пищевых продуктов

Подтверждение соответствия производства органической продукции. Единый государственный реестр производителей органической продукции. Маркировка органической продукции.

Принципы формирования ассортимента специализированных пищевых продуктов. Промышленный и торговый ассортимент. Структурирование ассортимента. Эффективность и проблема выбора оптимального поставщика.

Тема 3.3. Экспертиза органических пищевых продуктов.

Экспертиза органического зерна, свежих фруктов и овощей, семян масличных культур, круп и муки из органического сырья.

Нормативно-правовые акты, регламентирующие организацию, правила и порядок проведения товарной экспертизы и оценочной деятельности органических пищевых продуктов в РФ и на международном уровне. Особенности состава, свойств, сырья, производства (выращивания) и использования органических пищевых продуктов. Требования безопасности. Органические пищевые продукты. подлежащие обязательной сертификации. Порядок экспертизы этих продуктов в экспертной организации; порядок отбора проб и его особенности для органических пищевых продуктов. Технические регламенты, национальные, межгосударственные и международные стандарты технических условий, методов отбора проб и испытаний; акты отбора проб и экспертизы; протоколы испытаний, методы и средства экспертизы; экспресс- и инновационные методы экспертизы органических пищевых продуктов

## **6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА**

Таблица 6.1 – Практические занятия/Семинарские занятия/ Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия
1	2	3
1.5	Экспертиза функциональных продуктов из зерна.	ЛЗ
1.5	Экспертиза функциональных продуктов из овощей и фруктов	ЛЗ
1.6	Экспертиза функциональных молочных продуктов	ЛЗ
1.6	Экспертиза функциональных мясных продуктов	ЛЗ
1.6	Экспертиза функциональных жировых товаров	ЛЗ
2.3	Экспертиза специализированных пищевых продуктов для питания детей раннего возраста	ЛЗ
2.3	Экспертиза специализированных пищевых продуктов для спортсменов	ЛЗ
3.3	Экспертиза органического зерна	ЛЗ
3.3	Экспертиза органических свежих фруктов и овощей	ЛЗ

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

### 7.1. Методические указания для обучающегося по освоению дисциплины

Для формирования четкого представления об объеме и характере знаний и умений, которыми надо будет овладеть по дисциплине в самом начале учебного курса обучающийся должен ознакомиться с учебно-методической документацией:

- рабочей программой дисциплины: с целями и задачами дисциплины, ее связями с другими дисциплинами образовательной программы, перечнем знаний и умений, которыми в процессе освоения дисциплины должен владеть обучающийся,
- порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации;

- графиком консультаций преподавателей кафедры.

Систематическое выполнение учебной работы на занятиях лекционных и семинарских типов, а также выполнение самостоятельной работы позволит успешно освоить дисциплину.

В процессе освоения дисциплины обучающимся следует:

- слушать, конспектировать излагаемый преподавателем материал;
- ставить, обсуждать актуальные проблемы курса, быть активным на занятиях;
- задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений;
- выполнять задания практических занятий полностью и установленные сроки.

При затруднениях в восприятии материала следует обратиться к основным литературным источникам. Если разобраться в материале не удалось, то обратиться к лектору (по графику его консультаций) или к преподавателю на занятиях семинарского типа.

Обучающимся, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющим письменного решения задач или не подготовившимся к данному занятию, рекомендуется не позже чем в 2 - недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме.

### 7.2. Организация самостоятельной работы

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая работа обучающихся, направленная на формирование указанных компетенций, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, без его непосредственного участия.

Методическое обеспечение самостоятельной работы при наличии обучающихся лиц с

ограниченными возможностями представляется в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Виды самостоятельной работы по дисциплине представлены в таблице 7.2.1.

Таблица 7.2.1 – Организация самостоятельной работы обучающегося

№ темы	Вид самостоятельной работы
1	2
1.1	Подготовка к экзамену.
1.2	Подготовка к экзамену.
1.3	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к опросу Подготовка к экзамену.
1.4	. Подготовка к экзамену.
1.5	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка к коллоквиуму. Подготовка к экзамену.
1.6	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к ПИУ. Подготовка к экзамену
2.1	Подготовка к экзамену
2.2	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к опросу Подготовка к экзамену
2.3	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к ПИУ. Подготовка к экзамену
3.1	Подготовка к экзамену
3.2	Подготовка к проверке знаний по теме Подготовка к коллоквиуму Подготовка к экзамену
3.3	Подготовка к экзамену

Каждый вид СРО, указанный в таблице 7.2.1 обеспечен методическими материалами.

## 8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Экспертиза и менеджмент функциональных, специализированных и органических пищевых продуктов» используются разнообразные образовательные технологии как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

- лекция-дискуссия (темы № 1.1; 2.1;3.1 );
- интерактивная лекция с применением видео- и аудиоматериалов (темы № 1.2-1.6; 2.2 и 3.2)
- работа в малых группах (лабораторные работы);

*Лекция дискуссия* - проблемная лекция строится таким образом, что познания учащихся приближаются к поисковой, исследовательской деятельности. Здесь участвуют мышление учащихся и его личностное отношение к усваиваемому материалу.

*Интерактивная лекция с применением видео- и аудиоматериалов* - способствует преобразованию устной и письменной информации в визуальную форму при использовании видео- и аудиоматериалов. Такая лекция способствует успешному решению проблемной ситуации, т.к. активно включается мыслительная деятельность обучающихся при широком использовании наглядности и т.

*Работа в малых группах*, дает возможность всем обучающимся участвовать в работе группы, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения, разрешать возникающие разногласия;

## 9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### 9.1. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор,	Основная/	Книгообеспеченность
--	-----------	---------------------

заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	дополнительная литература	Кол-во. экз. в библиот. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Елисева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров :Учебник/ Л.Г.Елисева, Т.Г. Родина , А.В. Рыжакова . - Москва:Дашков и К, 2017. - 930 с.	Осн	-	<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
Товарный менеджмент: Учебное пособие / Т.Н. Иванова , О.Ю.Еремина, О.В. Евдокимова ; Под ред. Т.Н.Ивановой. - Москва:НИЦ ИНФРА-М, 2017. - 234 с.	Осн	-	<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
Чебакова Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с.	Доп	-	<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А.А. Вытовтов. - Москва: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с.	Доп	-	<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>
Иванова Т.Н. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н.Иванова - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с.	Доп	-	<a href="#">ЭБС ZNANIUM</a>

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – <a href="http://www.grebennikon.ru">www.grebennikon.ru</a>
2	Научная электронная библиотека eLIBRARY – <a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>
3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – <a href="http://www.cyberleninka.ru">www.cyberleninka.ru</a>
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – <a href="http://www.polpred.com">www.polpred.com</a>
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – <a href="http://www.oecd-ilibrary.org">www.oecd-ilibrary.org</a>

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a> )
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.garant.ru">www.garant.ru</a> )
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или <a href="http://www.kodeks.ru">www.kodeks.ru</a> )
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - <a href="http://www.book.ru">www.book.ru</a>
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – <a href="http://www.ura.ru">www.ura.ru</a>
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – <a href="http://www.znanium.com">www.znanium.com</a>
7	Электронная библиотека СПбГЭУ– <a href="http://opac.unicon.ru">opac.unicon.ru</a>

## 9.2 Материально-техническое обеспечение учебного процесса

Для реализации данной дисциплины имеются специальные помещения для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, а также помещения для самостоятельной работы. Ряд практических занятий проводится в специализированном учебном классе.

Таблица 9.2.1 – Перечень программного обеспечения (ПО)

№ п/п	Наименование ПО
1	Microsoft Windows Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г

2	Microsoft Office Professional (КОНТРАКТ № 244/20 «26» июня 2020 г)
3	7-Zip (freeware)

Лабораторные работы по дисциплине проводятся в лаборатории:

Таблица 9.2.2 – Лаборатория «Товароведения и экспертизы продовольственных товаров»

Вид учебных занятий	Адрес, № аудитории	Лабораторное оборудование
Лабораторные работы	192007; г. Санкт-Петербург, ул. Прилуцкая, д. 3, аудитория № 119	<p>Специализированная мебель и оборудование: Учебная мебель на 15 посадочных мест, Ноутбук Fujitsu LIFEBOOK AH532 Core i5-3230M/4Gb/DVDRW/GT640M 2Gb/15.6"/HD/Глян/black/BT/NoOs/VFY:AH532M55A5RU – 1 шт.; Проектор ASER QNX1108 – 1 шт.; Компьютер Samsung (в составе монитор SyncMaster E1920 + системный блок) – 1 шт.; Компьютер LG (в составе монитор Flatron 1942SE + системный блок) с подключением к сети «Интернет» и обеспечение доступа в электронную информационно-образовательную среду организации – 3 шт.; Столы письменные – 6 шт.; Столы лабораторные – 14 шт.; Стулья – 27 шт.; Кресло оператора – 1 шт.; Шкафы для документов – 4 шт.; Шкафы металлические для реактивов – 4 шт.; Книжные шкафы – 2 шт.; Шкаф для одежды – 1 шт.; Доска ученическая (3 створки) – 1 шт.; Сушильный шкаф Binder ED-53 – 1 шт.; Муфельная печь МИМП-3УЭ – 2 шт.; Шкаф лабораторный (вытяжной) – 1 шт.; Титровальная установка – 1 шт.; Термостат ТС-1/120 – 1 шт.; Холодильник Indesit – 2 шт.; Сахариметр СУ-5 – 1 шт.; рН-метр - рН-150 – 1 шт.; Стол-мойка – 3 шт.; Стол для весов ЛАБ-600 ВГ – 1 шт.; Центрифуга молочная ЦЛМ-12 – 1 шт.; Центрифуга ОПн-3М – 1 шт.; Рефрактометр РФ-454 – 2 шт.; Рефрактометр РФ-464 – 1 шт.; Спектрофотометр ПЭ-5300В – 1 шт.; Весы электронные AG-200 – 1 шт.; Весы электронные В 2002 – 1 шт.; Весы электронные лабораторные В 2104 – 1 шт.; Весы ВЛТЭ-2200 – 1 шт.; Весы торговые М-ЕР 322 – 1 шт.; Магнитная мешалка С-MAG – 2 шт.; Мельница универсальная М20, ИКА – 1 шт.; Электрическая плита Ладога 8835 – 2 шт.; Колбонагреватель ES-4100 – 1 шт.; Баня БКЛ-М комбинированная – 1 шт.; Бани водяные – 5 шт.; Микроскоп Микмед-5 – 5 шт.; Микроскоп XSP-104 – 7 шт.; Влагомер ВАД 40-М – 1 шт.; Ареометры – 30 шт.; Дистиллятор ДЭ-4-2 – 1 шт.; Анализатор молока Клевер-2М – 1 шт.; Овоскоп сортировочный ОН-10 – 1 шт.; Мультиметр цифровой М830В – 1 шт.; Газоанализатор портативный ПГА – 1 шт.; Измеритель температуры и относительной влажности воздуха ТКА-ПКМ – 1 шт.; Стол лабораторный с тумбой – 14 шт.; Доска аудиторная 3 створки – 1 шт.; Пурка ПХ-1 – 1 шт.; Штативы для пробирок – 20 шт.; Штативы металлические – 5 шт.;</p>

		Спиртовки – 6 шт.; Петли с держателями микробиологические – 5 шт.; Пинцеты – 6 шт.; Шпатели – 2 шт.; Учебные плакаты и наглядные пособия по списку: Плакаты по хлебу – 19 ед., Плакаты по мясу и птице – 6 ед., Плакаты по мясным продуктам – 16 ед., Плакаты по сырам – 7 ед., Плакаты по овощам – 11 ед., Плакаты по фруктам – 5 ед., Плакаты по пряностям – 2 ед., Плакаты по микробиологии – 2 ед., Плакаты Классификация пищевых концентратов – 1 ед., Плакаты Классификация пряностей – 2 ед., Плакат Ассортимент молочных консервов – 1 ед., Плакат Консервирование – 1 ед., Плакат Маркировка консервов – 1 ед., Плакат Классификация йогуртов – 1 ед., Плакат Минеральные вещества – 1 ед., Плакат Витамины – 1 ед., Плакат Углеводы – 2 ед., Плакат Экологические знаки – 1 ед., Плакат Штриховое кодирование – 1 ед., Альбом Товароведение продовольственных товаров – 4 ед., Альбом Колбасные изделия и копчености – 1 ед., Альбом Сыры – 1 ед., Альбом Израильские вина – 1 ед., Альбом Мясо и мясопродукты – 1 ед., Каталог Сорта бахчевых культур – 4 ед., Каталог Сорта косточковых культур – 3 ед., Каталог Сорта ягод и орехов – 2 ед., Каталог Сорта картофеля – 3 ед., Каталог Яблоки, груши, айва – 1 ед. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: мультимедийные приложения к лекционным курсам и практическим занятиям, интерактивные учебно-наглядные пособия.
--	--	---

## **10.ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ**

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья Университет обеспечивает:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

## **11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Фонд оценочных средств для проведения аттестации уровня сформированности компетенций обучающихся по дисциплине оформляется отдельным документом и является приложением к рабочей программе дисциплины.

## 12. ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ

в рабочую программу дисциплины «Экспертиза и менеджмент функциональных, специализированных и органических пищевых продуктов» образовательной программы направления подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Экспертиза и менеджмент товаров: (бакалавриат)

[illegible]