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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной и методической работе
_____/В.Г. Шубаева/
«_20_» _июня_ 20_18_ г.

ТОВАРОВЕДЕНИЕ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ПРОДУКЦИИ ПРЕДПРИЯТИЙ ПИТАНИЯ В ГОСТИНИЧНОМ КОМПЛЕКСЕ

Рабочая программа дисциплины

Направление подготовки	43.03.03 Гостиничное дело
Направленность (профиль) программы	Ресторанная деятельность
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Составитель:
_____/ к.э.н., доцент Клейн Е.Д.

Санкт-Петербург
2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ 3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ 3
3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ 3
4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ 3
5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ 4
6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА 8
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ 8
7.1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ 8
7.2. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ 9
8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ 9
9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 10
9.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ 10
9.2. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА 11
10. ОСОБЕННОСТИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ 11
11. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО 12
ДИСЦИПЛИНЕ 12

1. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: сформировать у обучающихся комплекс представлений о классификации и стандартизации продовольственных товаров и продукции предприятий питания в гостиничном комплексе, химическом составе и физических свойствах, о методах оценки качества товаров.

Задачи:

- сформировать у обучающихся представление о классификации, ассортименте и качестве продовольственных товаров, условиях хранения;
- сформировать у обучающихся практические умения и навыки оценки качества продовольственных товаров в соответствии с современными требованиями;
- дать представление о достижениях отечественной и зарубежной науки, техники и технологии производства новых видов пищевых продуктов;
- дать представление о технологических процессах, происходящих при производстве и хранении продовольственных товаров.
- - научить применять нормативно-правовую и технологическую документацию в области товароведения продовольственных товаров и продукции предприятий питания.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина Б1.В.ДВ.05.02 «Товароведение продовольственных товаров и продукции предприятий питания в гостиничном комплексе» относится к выборным дисциплинам Блока 1, и является обязательной для освоения обучающимся после их выбора.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

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

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

Код и наименование компетенции выпускника	Этапы формирования компетенций	Планируемые результаты обучения/индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенции)
ПК-5 – способностью контролировать выполнение технологических процессов и должностных инструкций в гостиничной деятельности, готовностью к организации работ по подтверждению соответствия системе классификации гостиниц и других средств размещения	Второй уровень (углубленный) (ПК-5)-2	Декомпозиция V Знать: нормативно-правовую и технологическую документацию, технологические процессы управления материальными ресурсами предприятий питания гостиничного комплекса З2 (V) (ПК-5) Уметь: применять нормативно-правовую и технологическую документацию, обеспечивающую управление ресурсами предприятий питания гостиничного комплекса У2 (V) (ПК-5) Владеть: навыками применения нормативно-правовой и технологической документации, регламентирующей использование и продажу продовольственных товаров и продукции предприятий питания в гостиничном комплексе В2 (V) (ПК-5)

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Трудоемкость дисциплины составляет 5 зачетных единиц, 180 часов, из которых 36 часов самостоятельной работы обучающегося отводится на подготовку и защиту экзамена.

Форма промежуточной аттестации: экзамен, курсовая работа - 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

Номер и наименование тем	Объем дисциплины (ак. часы)			
	Контактная работа			СРО
	ЗЛТ	ПЗ	ЛР	
1	2	3	4	5
Тема 1. Введение в товароведение продовольственных товаров и теоретические основы товароведения.	2	3	-	9
Тема 2. Зерно и продукты его переработки.	2	3	-	9
Тема 3. Свежие овощи, плоды и продукты их переработки	2	3	-	9
Тема 4. Кондитерские товары	2	3	-	9
Тема 5. Вкусовые товары	2	3	-	9
Тема 6. Молоко и молочные продукты	2	4	-	9
Тема 7. Мясо и мясные продукты	4	4	-	9
Тема 8. Яйца и яичные продукты.	2	3	-	9
Тема 9. Рыба и рыбные продукты	2	3	-	9
Тема 10. Пищевые жиры	2	3	-	9
Экзамен				36
Всего по дисциплине:	22	32	-	126

*ЗЛТ – занятия лекционного типа, ПЗ – все виды занятий семинарского типа, кроме лабораторных работ, ЛР – лабораторные работы, СРО – самостоятельная работа обучающегося

5. СОДЕРЖАНИЕ РАЗДЕЛОВ И ТЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Тема 1. Введение в товароведение продовольственных товаров и теоретические основы товароведения

Предмет, содержание и задачи товароведения продовольственных товаров. Классификация продовольственных товаров. Качество продовольственных товаров, методы его исследования. Основные факторы, определяющие качество. Связь товароведения с другими дисциплинами.

Основные факторы, определяющие качество. Химический состав пищевых продуктов и физические свойства пищевых продуктов, их связь с качеством и сроками хранения. Процессы, происходящие в продовольственных товарах при их хранении и транспортировке. Влияние различных видов тары и упаковки материалов на качество и сохраняемость продовольственных товаров. Химический состав и кулинарно-технологические свойства товаров.

Научные основы консервирования пищевых продуктов. Способы, характеристика и сущность консервирования, их влияние на качество продовольственных товаров.

Нормативно-правовая и технологическая документация предприятий питания гостиничного комплекса. Должностные инструкции работников предприятий питания гостиничного комплекса.

Тема 2. Зерно и продукты его переработки

Основные виды зерновых культур, используемых для производства круп и муки.

Строение зерна пшеницы, химический состав отдельных частей. Влияние качества зерна, условий хранения и переработки на качество круп и муки.

Крупы. Способы получения. Классификация. Товароведная характеристика отдельных видов круп. Требования к качеству и условиям хранения. Использование в кулинарии.

Мука. Классификация. Основы производства, помолы. Краткая характеристика отдельных видов пшеничной и ржаной муки. Технологические свойства. Использование в кулинарии.

Хлеб и хлебобулочные изделия. Особенности производства пшеничного и ржаного хлеба. Классификация и ассортимент хлеба. Хлеб и хлебобулочные изделия диетического назначения. Требования к качеству хлеба. Дефекты и болезни хлеба. Хранение хлеба и хлебобулочных изделий. Сущность процесса черствения. Упаковка хлеба.

Макаронные изделия. Общая характеристика макаронных изделий. Классификация. Химический состав и пищевая ценность. Характеристика сырья и процессов производства и их влияние на качество готовой продукции. Экспертиза качества.

Концентраты из зернового сырья. Классификация: концентраты обеденных блюд, взорванные зерна, продукты экструзионной технологии, хлопья, «мюсли». Химический состав и пищевая ценность. Экспертиза качества.

Тема 3. Свежие овощи, плоды и продукты их переработки.

Свежие овощи. Классификация. Химический состав, пищевая ценность, основные хозяйственно-ботанические сорта, степени зрелости, болезни и повреждения, условия и сроки хранения, требования к качеству.

Свежие плоды. Классификация. Товароведная характеристика основных групп плодов. Основные помологические сорта плодов, ягод и ампелографические сорта винограда**.** Болезни и повреждения, оптимальные условия и сроки хранения**.**

Продукты переработки плодов и овощей. Классификация переработанных плодов и овощей по методам консервации. Классификация и ассортимент плодоовощных консервов, требования к качеству. Условия хранения, дефекты консервов, причины их возникновения.

Сушеные плоды и овощи. Способы сушки и их влияние на качество готовой продукции. Требования к качеству, дефекты и причины их возникновения. Квашеные, соленые овощи и моченые плоды. Ассортимент и требования к качеству. Условия и сроки хранения квашеных и соленых овощей, моченых продуктов.

Замороженные плоды и овощи. Влияние условий замораживания на качество готовой продукции. Отличие пищевой ценности замороженных овощей и плодов от свежих. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения.

Тема 4. Кондитерские товары

Крахмал. Виды. Экспертиза качества. Саго искусственное: особенности производства, виды, товарные сорта, использование. Патока: виды, назначение, показатели качества, дефекты, хранение.

Сахар. Классификация, экспертиза качества. Дефекты, их причины и пути предупреждения. Хранение. Заменители сахара: сорбит, ксилит, сукразит и др. Особенности их химического состава и пищевой ценности.

Мед. Химический состав, пищевая ценность и биологическая ценность. Классификация меда. Экспертиза качества, дефекты, условия и сроки хранения меда.

Сахаристые кондитерские изделия. Классификация. Особенности производства, ассортимент. Требования к качеству. Хранение.

Мучные кондитерские изделия: классификация, пищевая ценность, показатели качества, условия хранения.

Тема 5. Вкусовые товары

Классификация по группам. Значение в питании. Пряности и приправы. Виды, товароведная характеристика, использование в кулинарии, значение в питании.

Пищевые кислоты. Вкусовое и физиологическое значение пищевых кислот.

Алкогольные напитки. Спирт, его пищевое использование. Водка и ликероводочные изделия: классификация, ассортимент. Оценка качества, упаковка, маркировка. Условия и сроки хранения. Ром и виски. Характеристика и отличительные особенности. Виноградные вина. Классификация. Факторы, формирующие качество. Дефекты, пороки, болезни вин, возникающие при производстве и хранении. Игристые вина. Товароведная оценка качества. Коньяк. Схема производства и оценка качества.

Пиво. Классификация, отличительные особенности основных сортов. Ассортимент. Оценка качества. Дефекты пива. Упаковка и маркировка. Условия и сроки хранения.

Безалкогольные напитки. Классификация, ассортимент, упаковка и хранение. Минеральная вода. Классификация, ассортимент. Требования к качеству.

Чай. Химический состав чая. Технология производства байхового чая. Товарные сорта чая. Требования к качеству. Ароматизированные чаи. Маркировка, транспортирование и хранение чая. Изменение качества при хранении.

Кофе. Виды и сорта натурального кофе. Классификация, пищевая ценность. Факторы, формирующие качество: сырье, процессы производства. Кофе натуральный в зернах и молотый. Сорта. Оценка качества и хранение. Кофе растворимый. Оценка качества. Условия и сроки хранения. Кофейные напитки. Оценка качества, хранение.

Тема 6. Молоко и молочные продукты

Пищевая ценность молока. Ассортимент молока и сливок. Характеристика основных видов молока и сливок, контроль качества. Роль упаковочных материалов и асептического розлива на стойкость при хранении молока.

Кисломолочные продукты. Ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения. Пути повышения стойкости кисломолочных продуктов при хранении в зависимости от термической и химической обработки готового продукта, способов упаковки.

Сыры. Химический состав, пищевая и биологическая ценность. Товароведная классификация и ассортимент сыров. Видовые особенности твердых сычужных сыров, полутвердых, мягких, рассольных и кисломолочных сыров. Причины возникновения дефектов и меры их предупреждения. Экспертиза качества и условия хранения.

Масло коровье. Состав и потребительская ценность сливочного масла. Факторы, формирующие качество сливочного масла. Методы производства сливочного и топленого масла. Современный ассортимент и классификация сливочного масла. Экспертиза качества, дефекты сливочного и топленого масел. Упаковка, маркировка и условия хранения.

Молочные консервы. Классификация, методы консервирования. Молоко сгущенное стерилизованное, молоко сгущенное с сахаром и пищевыми добавками. Факторы, влияющие на качество и сохраняемость. Оценка качества, условия хранения.

Сухие молочные продукты, способы сушки молочных продуктов, ассортимент. Особенности расфасовки и упаковки, хранение и восстановление. Ассортимент. Детские сухие молочные продукты, особенности технологии. Условия хранения.

Тема 7. Мясо и мясные продукты

Виды и основные породы убойного скота. Химический состав, пищевая ценность мяса. Послеубойные изменения в мясе. Послеубойные изменения и кулинарно-технологические достоинства. Классификация мяса по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию.

Охлажденное и замороженное мясо. Влияние способов и условий размораживания

мяса на качество мясных изделий. Субпродукты, виды и категории, пищевая ценность и кулинарное использование. Требования к качеству и условия хранения.

Мясо птицы. Химический состав и пищевая ценность. Классификация птицы по виду, возрасту, термическому состоянию, качеству обработки и упитанности. Требования к качеству, упаковка и условия хранения.

Колбасные изделия. Классификация. Пищевая и биологическая ценность. Ассортимент и требования к качеству. Дефекты допустимые и недопустимые, упаковка, условия хранения и сроки реализации колбасных изделий.

Мясные консервы. Пищевая ценность. Значение мясных консервов для питания и их кулинарное использование. Классификация консервов в зависимости от основного сырья и назначения. Ассортимент, технология производства и оценка качества мясных консервов. Условия и сроки хранения.

Мясные копчености. Классификация мясных копченостей в зависимости от вида мяса и термической обработки. Ассортимент, требования к качеству, условия хранения.

Тема 8. Яйца и яичные продукты

Строение куриного яйца. Химический состав, пищевая ценность. Изменения, происходящие при хранении яиц. Требования к качеству. Дефекты куриных яиц, виды и причины их возникновения. Продукты переработки яиц. Мороженые яичные продукты, сухие яичные порошки. Требования к качеству, условия хранения.

Тема 9. Рыба и рыбные продукты.

Классификация промысловых рыб. Химический состав, пищевая ценность и биологическая ценность рыбы. Живая товарная рыба, биотехнические основы ее сохранения, способы транспортирования. Оценка качества. Охлажденная и мороженая рыба, влияние способов охлаждения и замораживания на качество. Экспертиза качества и условия хранения охлажденной и мороженой рыбы.

Соленые рыбные продукты. Консервирующее действие соли. Способы посола и их влияние на качество. Ассортимент, оценка качества и хранения соленых рыбных продуктов.

Вяленые, сушеные и копченые рыбные продукты. Оценка качества и условия хранения сушеной, копченой и вяленой рыбы. Дефекты вяленой, сушеной и копченой рыбы.

Тема 10. Пищевые жиры.

Классификация пищевых жиров. Показатели качества пищевых жиров. Химические изменения пищевых жиров в процессе производства, порча в процессе реализации и хранения.

Растительное масло. Товароведная характеристика основных видов растительных масел и требования к качеству. Упаковка, маркировка, условия хранения.

Животные топленые жиры. Классификация, химический состав, пищевая ценность. Требования к качеству, условия хранения.

Маргариновая продукция. Классификация. Сырье в маргариновом производстве, схема производства. Требования к качеству, дефекты. Условия и сроки хранения маргаринов.

Кулинарные, кондитерские и хлебопекарные жиры. Классификация, химический состав, пищевая ценность, назначение. Ассортимент и характеристика основных видов. Требования к качеству, дефекты, условия и сроки хранения.

Майонез. Классификация, состав и пищевая ценность. Требования к качеству, стойкость майонезных эмульсий и факторы, влияющие на нее. Дефекты. Условия и сроки хранения.

6. ЗАНЯТИЯ СЕМИНАРСКОГО ТИПА

Таблица 6.1 – Практические занятия/ Семинарские занятия / Лабораторные работы

№ темы	Тема занятия	Вид занятия / Оценочное средство
1	2	3
1	Классификации в товароведении продовольственных товаров и продукции общественного питания	ПЗ: решение практических задач
2	Зерно и продукты его переработки. Органолептические показатели качества.	ПЗ: решение практических задач
3	Свежие овощи, плоды и продукты их переработки. Особенности хранения свежих овощей.	СЗ: тематическая дискуссия
4	Кондитерские товары, органолептические показатели качества.	ПЗ: решение практических задач
5	Вкусовые товары, органолептические показатели качества.	СЗ: тематическая дискуссия
6	Молоко и молочные продукты, органолептические показатели качества.	СЗ: тематическая дискуссия
7	Мясо и мясные продукты, органолептические показатели качества.	ПЗ: ролевая игра
8	Яйца и яичные продукты, органолептические показатели качества.	ПЗ: решение практических задач
9	Рыба и рыбные продукты, органолептические показатели качества.	ПЗ: решение практических задач
10	Пищевые жиры, органолептические показатели качества.	ПЗ: решение практических задач

* ПЗ – практические занятия, СЗ – семинарские занятия, ЛР – лабораторные работы

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 в 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
1-8	Подготовка к проверке знаний по теме. Подготовка устного сообщения. Подготовка к экзамену.

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

8. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

В преподавании дисциплины «Товароведение продовольственных товаров и продукции предприятий питания в гостиничном комплексе» используются разнообразные образовательные технологии, как традиционные, так и с применением активных и интерактивных методов обучения.

Активные и интерактивные методы обучения:

проблемный семинар (тема № 3)

тематическая дискуссия (тема № 5);

проблемная лекция (тема № 6);

ролевая игра (тема № 7)

Проблемный семинар: предполагает активное вовлечение студентов в процесс обсуждения и решения поставленной проблемы, процесс поиска решений направляется и контролируется преподавателем.

Тематическая дискуссия: обсуждение темы (спорного или проблемного характера) в учебной группе.

Проблемная лекция: преподаватель ставит вопрос или формулирует проблемную задачу и показывает варианты ответов или способов решения, а студенты наблюдают за поиском и определяют свое отношение к полученному материалу.

Ролевая игра: имитационный игровой метод обучения, характеризующийся следующими основными признаками:

наличие проблемы или задачи в сфере профессиональной деятельности и распределение ролей между участниками их решения (например, с помощью метода разыгрывания ролей может быть имитировано производственное совещание);

взаимодействие участников игрового занятия, обычно посредством проведения дискуссии;

ввод преподавателем в процессе занятия корректирующих условий;

оценка результатов обсуждения и подведение итогов преподавателем.

Ролевые игры отличаются от деловых игр «локальностью» и меньшей сложностью решаемых проблем, акцентом на ролевых функциях участников в игровой деятельности и оценке ее результатов. Цели и задачи участников связаны с наилучшим (адекватным, полным, корректным и т.д.) выполнением ролевых функций.

9. РЕСУРСНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 9.1.1 – Учебно-методическое обеспечение дисциплины

Библиографическое описание издания (автор, заглавие, вид, место и год издания, кол. стр.)	Основная/ дополнительная литература	Книгообеспеченность	
		Кол-во. экз. в библ. СПбГЭУ	Электронные ресурсы
Коник, Н. В. Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие / Н.В. Коник. - Москва : Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М, 2013. - 416 с. (ПРОФИль).	Основная	-	ЭБС ZNANIUM
Степанова С.А. Экономика предприятия туризма: Учебник/Степанова С. А., Крыга А. В. - Москва: НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 346 с.	Основная	-	ЭБС ZNANIUM
Лопатин С. А. Организация рационального питания в гостинице: учебное пособие / С.А.Лопатин, Е.И.Юванен, С.В.Чернова ; М-во образования и науки Рос. Федерации, Санкт-Петербургский гос. экономический ун-т, Кафедра гостиничного и ресторанного бизнеса.— Санкт-Петербург: Изд-во СПбГЭУ, 2017 .— 143 с.: ил., табл. — Сведения доступны также по Интернету: opac.unecon.ru .	Основная	55	ЭБ OPAC.UNECON.RU.
Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. - 592 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM
Галун, Л. А. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары / Галун Л.А., Лисовская Д.П., Рощина Е.В. - Мн.:Вышэйшая школа, 2009. - 254 с.	Дополнительная	-	ЭБС ZNANIUM

Таблица 9.1.2 – Перечень современных профессиональных баз данных (СПБД)

№	Наименование СПБД
1	Электронная библиотека Grebennikon.ru – www.grebennikon.ru
2	Научная электронная библиотека eLIBRARRY – www.elibrary.ru

3	Научная электронная библиотека КиберЛеника – www.cyberleninka.ru
4	База данных ПОЛПРЕД Справочники – www.polpred.com
5	База данных OECD Books, Papers & Statistics на платформе OECD iLibrary – www.oecd-ilibrary.org

Таблица 9.1.3 – Перечень информационных справочных систем (ИСС)

№	Наименование ИСС
1	Справочная правовая система КонсультантПлюс (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.consultant.ru)
2	Справочная правовая система «ГАРАНТ» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.garant.ru)
3	Информационно-справочная система «Кодекс» (инсталлированный ресурс СПбГЭУ или www.kodeks.ru)
4	Электронная библиотечная система BOOK.ru - www.book.ru
5	Электронная библиотечная система ЭБС ЮРАЙТ – www.urait.ru
6	Электронно-библиотечная система ЗНАНИУМ (ZNANIUM) – www.znanium.com
7	Электронная библиотека СПбГЭУ– opac.unecon.ru

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.

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)

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 (модуля).