

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 02.03.2025 11:09:30
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7224a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И
ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА**

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебно-методической работе

Л.В. Крылова

(подпись)



_____ 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.06 НОРМАТИВНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОИЗВОДСТВА
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

(шифр, название учебной дисциплины в соответствии с учебным планом)

Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление

Программа высшего образования	программа магистратуры
Направление подготовки	38.04.07 Товароведение
Магистерская программа:	Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность
Факультет	Маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс	1 очная 1 заочная

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными
возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2024

Рабочая программа учебной дисциплины «Нормативное обеспечение производства пищевых продуктов» для обучающихся по направлению подготовки: 38.04.07 Товароведение, магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2024 г. – для очной формы обучения
- в 2024 г. – для заочной формы обучения

Разработчик: Корчига Любовь Ивановна, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, кандидат экономических наук

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Протокол от 19 февраля 2024 года № 11

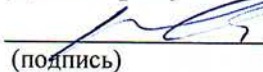
Заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства


(подпись)

В.Д. Малыгина

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела


(подпись)

Д.В. Махносов

(инициалы, фамилия)

Дата 27 февраля 2024 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от 28.02.2024 № 7

Председатель  Л.В. Крылова

© Корчига Л.И., 2024 год

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 4	Укрупненная группа направлений подготовки 38.00.00 Экономика и управление	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 38.04.07 Товароведение		
Модулей – 1	Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая деятельность	Год подготовки	
Смысловых модулей – 3		1-й	1-й
Общее количество часов – 144		Семестр	
		1-й	1-й
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2 самостоятельной работы обучающегося – 4,7	Программа высшего образования – программа магистратуры	Лекции	
		18 часов	10 часа
		Практические, семинарские занятия	
		18 часов	10 часов
		Лабораторные занятия	
		Самостоятельная работа	
		80,4 часов	112,1 часа
		Индивидуальные задания¹:	
		3ТМК 0,9	3 ТМК 1,5
Форма промежуточной аттестации:			
(зачет с оценкой, экзамен)			
Экзамен (0,4 час.)	Экзамен (0,4 час.)		

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 36/80,4

для заочной формы обучения – 20/112,1

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: подготовка магистрантов к решению задач в области экспертной и коммерческой деятельности на основе изучения основных нормативных правовых актов, действующих в пищевой отрасли.

Задачи учебной дисциплины: раскрыть вопросы правового регулирования в области установления обязательных требований к процессам производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования), реализации и утилизации пищевых продуктов; ознакомиться со спецификой нормативного обеспечения пищевых продуктов животного, растительного происхождения и специального назначения; раскрыть особенности нормативного обеспечения производства пищевых продуктов в Российской Федерации и Евразийском экономическом союзе.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.06 «Нормативное обеспечение производства пищевых продуктов» относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО 38.04.07 Товароведение.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях, полученных по дисциплинам «Товароведная экспертиза продовольственных товаров», «Безопасность товаров», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Основы практической товароведной деятельности», «Товароведение».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-2 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	ИД-1ПК-2 Осуществляет подбор законодательных, методических и нормативных документов для проведения идентификации и товарной экспертизы. ИДК-2ПК-2 Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и экспертизы, осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары. ИДК-3ПК-2 Оформляет документы по результатам идентификации и экспертизы

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: понятия, признаки и необходимость реализации процесса нормативного обеспечения в производстве пищевых продуктов, виды нормативных документов и особенности их использования на основных этапах ЖЦП; особенности нормативного обеспечения производства продуктов животной, растительной группы и продуктов специального назначения; совместимость требований национального законодательства с нормативной базой Таможенного союза и ВТО;

уметь: пользоваться нормативными документами как основным инструментарием нормативного обеспечения в производстве пищевых продуктов; отличать нормативные режимы производства продуктов животной, растительной группы и продуктов специального назначения;

владеть: навыками работы с нормативными документами, регламентирующими качество и безопасность пищевых продуктов.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1

Смысловой модуль 1. Общие научно-теоретические подходы к нормативному обеспечению производства пищевых продуктов.

Тема 1. Нормативное регулирование: понятие, признаки, необходимость.

Тема 2. Виды нормативных документов и особенности их использования на основных этапах жизненного цикла продукции.

Тема 3. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Смысловой модуль 2. Нормативное обеспечение режимов производства по отдельным группам пищевых продуктов.

Тема 4. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов животной группы.

Тема 5. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов растительной группы.

Тема 6. Особенности нормативного обеспечения пищевых продуктов специального назначения.

Смысловой модуль 3. Техническое регулирование в системе нормативного обеспечения производства пищевых продуктов.

Тема 7. Формирование системы технического регулирования по пищевым продуктам в рамках ЕАЭС.

Тема 8. Технические регламенты ТС на пищевые продукты. Система оценки соответствия продукции требованиям ТР ЕАЭС (ТС).

Тема 9. Международные организации по нормативному обеспечению качества, безопасности и производства пищевых продуктов.

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	л а б ³	ин д ⁴	СР ⁵		л	п	лаб	ин д	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Смысловой модуль 1. Общие научно-теоретические подходы к нормативному обеспечению производства пищевых продуктов.												
Тема 1. Нормативное регулирование: понятие, признаки, необходимость.	13	2	2			9	15	1	1			13
Тема 2. Виды нормативных документов и особенности их использования на основных этапах жизненного цикла продукции.	13	2	2			9	15	1	1			13
Тема 3. Обеспечение качества	13	2	2			9	17	2	2			13

продовольственного сырья и пищевых продуктов.												
Итого по смысловому модулю 1	39	6	6			27	47	4	4			39
Смысловой модуль 2. Нормативное обеспечение режимов производства по отдельным группам пищевых продуктов.												
Тема 4. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов животной группы	13,4	2	2			9,4	14	1	1			12
Тема 5. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов растительной группы	13	2	2			9	14	1	1			12
Тема 6. Особенности нормативного обеспечения пищевых продуктов специального назначения	13	2	2			9	15	1	1			13
<i>Итого по смысловому модулю 2</i>	<i>39,4</i>	<i>6</i>	<i>6</i>			<i>27,4</i>	<i>43</i>	<i>3</i>	<i>3</i>			<i>37</i>
Смысловой модуль 3. Техническое регулирование в системе нормативного обеспечения производства пищевых продуктов.												
Тема 7. Формирование системы технического регулирования по пищевым продуктам в рамках ЕАЭС.	13	2	2			9	14	1	1			12
Тема 8. Технические регламенты ТС на пищевые продукты. Система оценки соответствия продукции требованиям ТР ЕАЭС (ТС).	13	2	2			9	14,1	1	1			12,1
Тема 9. Международные организации по нормативному обеспечению качества, безопасности и производства пищевых продуктов.	12	2	2			8	14	1	1			12
<i>Итого по смысловому модулю 3</i>	<i>38</i>	<i>6</i>	<i>6</i>			<i>26</i>	<i>42,1</i>	<i>3</i>	<i>3</i>			<i>36,1</i>
<i>Всего по смысловым модулям</i>	<i>116,4</i>	<i>18</i>	<i>18</i>			<i>80,4</i>	<i>132,1</i>	<i>10</i>	<i>10</i>			<i>112,1</i>

<i>Катт</i>	0,9				0,9		1,5				1,5	
<i>СРж</i>	24,3				24,3							
<i>ИК</i>												
<i>КЭ</i>	2				2		2				2	
<i>Каттэк</i>	0,4				0,4		0,4				0,4	
<i>Контроль</i>							8				8	
<i>Всего часов</i>	144	18	18		27,6	80,4	144	10	10		11,9	112,1

- Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные задания;
5. СР – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Нормативное регулирование: понятие, признаки, необходимость.	2	1
2	Тема 2. Виды нормативных документов и особенности их использования на основных этапах жизненного цикла продукции.	2	1
3	Тема 3. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.	2	2
4	Тема 4. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов животной группы	2	1
5	Тема 5. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов растительной группы	2	1
6	Тема 6. Особенности нормативного обеспечения пищевых продуктов специального назначения	2	1
7	Тема 7. Формирование системы технического регулирования по пищевым продуктам в рамках ЕАЭС.	2	1
8	Тема 8. Технические регламенты ТС на пищевые продукты. Система оценки соответствия продукции требованиям ТР ЕАЭС (ТС).	2	1
9	Тема 9. Международные организации по нормативному обеспечению качества, безопасности и производства пищевых продуктов.	2	1
Всего		18	10

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрено

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1			
2			
3			
Всего			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Нормативное регулирование: понятие, признаки, необходимость.	9	13
2	Тема 2. Виды нормативных документов и особенности их использования на основных этапах жизненного цикла продукции.	9	13
3	Тема 3. Обеспечение качества продовольственного сырья и пищевых продуктов.	9	13
4	Тема 4. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов животной группы	9,4	12
5	Тема 5. Нормативное обеспечение режимов производства продуктов растительной группы	9	12
6	Тема 6. Особенности нормативного обеспечения пищевых продуктов специального назначения	9	13
7	Тема 7. Формирование системы технического регулирования по пищевым продуктам в рамках ЕАЭС.	9	12
8	Тема 8. Технические регламенты ТС на пищевые продукты. Система оценки соответствия продукции требованиям ТР ЕАЭС (ТС).	9	12,1
9	Тема 9. Международные организации по нормативному обеспечению качества, безопасности и производства пищевых продуктов.	8	12
Всего:		80,4	112,1

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;

- в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Тематика контрольных работ

1. Правовое регулирование качества и безопасности пищевых продуктов
2. Нормативные требования к информации на продуктах питания
3. Нормативные требования к ценникам на товар и упаковке пищевых продуктов. Особые условия продажи пищевых продуктов
4. Менеджмент качества пищевых продуктов
5. Нормативное обеспечение качества пищевых продуктов при расфасовке, упаковке и маркировке
6. Нормативные документы в сфере обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов
7. Нормативные требования к транспортировке продуктов питания в магазины
8. Нормативное обеспечение в производстве зерномучных изделий
9. Нормативное обеспечение в производстве плодов и овощей
10. Нормативное обеспечение в производстве мяса и мясных товаров
11. Мониторинг передовых международных систем нормативного обеспечения в производстве пищевых продуктов
12. Нормативное обеспечение в производстве молока и молочных продуктов.

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

1. Нормативные документы, которые разрабатывают предприятия, учреждения, организации.
2. Процедуры разработки, принятия и применения национальных стандартов.
3. Поверка средств измерительной техники. 4. Концепция стандартов ИСО серии 9000.
5. Порядок разработки национальных стандартов и их пересмотр.
6. Виды национальных стандартов.

7. Метрологическая аттестация средств измерительной техники.
8. Цель и задачи всеобщего менеджмента качества (TQM).
9. Классификация и общая характеристика средств измерений. Разработка национальных стандартов.
10. Схема передачи единиц физических величин с помощью эталонов.
11. Сущность TQM, его принципы и преимущества
12. Объекты технических регламентов
13. Классификация национальных нормативных документов.
14. Этапы развития отечественного уровня качества.
15. Объекты и субъекты стандартизации.
16. Порядок разработки технических условий, их обозначение.
17. Эталоны единиц физических величин, их виды и назначение.
18. Классификация показателей качества продукции.
19. Цель и задачи комплексной системы управления качеством продукции.
20. Виды стандартов.
21. Международная организация стандартизации (ISO): виды деятельности.
22. Физические единицы и виды их обозначения.
23. Классификация и характеристика эталонов физических величин.
24. Цель и задачи системы управления качеством.
25. Ошибки измерений, их классификация.
26. Чем отличаются технические регламенты от стандартов.
27. Классификация и характеристика средств измерительной техники.
28. Технические комитеты по стандартизации, их задачи и функции.
29. Взаимосвязь технических регламентов и стандартов

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в очной форме обучения¹

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		
– реферат	13	13
– текущий модульный контроль (ЗТМК)	9	27
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр		100

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой по заочной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		
– реферат	13	13
– текущий модульный контроль (ЗТМК)	9	27
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр		100

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу										Максимальная сумма баллов
Смысловой модуль 1			Смысловой модуль 2			Смысловой модуль 3			Реферат	Экзамен
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	T9	13	60
9			9			9			40	100

Примечание. T1, T2, ... T17 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости и шкалы ECTS

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	5 «отлично»	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
75-89	4 «хорошо»	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок
60-74	3 «удовлетворительно»	удовлетворительное выполнение со значительным количеством недостатков
менее 60	2 «неудовлетворительно»	с возможностью повторной аттестации

1. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Пузыня, Т. А. Инновационное обеспечение развития пищевой промышленности / Т. А. Пузыня. — Великие Луки : Великолукская государственная академия физической культуры и спорта, 2014. — 181 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/45242.html>

2. Никитченко, В. Е. Система обеспечения безопасности пищевой продукции на основе принципов НАССР : учебное пособие / В. Е. Никитченко, И. Г. Серёгин, Д. В. Никитченко. — Москва : Российский университет дружбы народов, 2010. — 208 с. — ISBN 978-5-209-03421-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/11445.html>

Дополнительная:

1. Гурина, Р. Р. Управление качеством в пищевой промышленности : учебно-методическое пособие по выполнению практических работ / Р. Р. Гурина, Н. Г. Хоменец. — Москва : Российский университет дружбы народов, 2018. — 36 с. — ISBN 978-5-209-08517-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/91085.html>

2. Чернова, Е. В. Управление качеством на предприятии общественного питания : учебное пособие / Е. В. Чернова, Н. В. Барсукова. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2021. — 234 с. — ISBN 978-5-6044302-1-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/99735.html>

3. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И. А. Рогов, Н. И. Дунченко, В. М. Позняковский [и др.]. — Саратов : Вузовское образование, 2014. — 226 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/4176.html>

4. Роева, Н. Н. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / Н. Н. Роева. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2011. — 256 с. — ISBN 978-5-904406-17-2. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/40852.html>

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 2.110. – Электрон. дан. – [Донецк, 2021]. – Локал. сеть Науч. б-ки ГО ВПО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с экрана.
2. IPRbooks: Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : [«АЙ Пи Эр Медиа»] / [ООО «Ай Пи Эр Медиа»]. – Электрон. текстовые, табл. и граф. дан. – Саратов, [2018]. – Режим доступа: \. – Загл. с экрана.
3. СЭБ «Лань» : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] / [ООО «Издательство «Лань»]. – Электрон. текстовые дан. – [Электронно-библиотечная система Издательства Лань, 2016-]. – Режим доступа : <https://e.lanbook.com/> – Загл. с титул. экрана.
4. Бизнес+Закон [Электронный ресурс] : Агрегатор правовой информации / [Информационно-правовая платформа]. – Электрон. текстовые дан. – [Донецк, 2020-]. – Режим доступа : <https://bz-plus.ru>. – Загл. с экрана.
5. «Полпред Справочники» [Электронный ресурс] : электрон. б-ка / [База данных экономики и права]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Полпред Справочники», 2010-]. – Режим доступа : <https://polpred.com>. – Загл. с экрана.
6. Book on lime : Электронно-библиотечная система [Электронный ресурс] : ООО «Книжный дом университета». – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2017. – Режим доступа : <https://bookonline.ru>. – Загл. с экрана.
7. Elibrary.ru [Электронный ресурс] : науч. электрон. б-ка / ООО Науч. электрон. б-ка. – Электрон. текстовые. и табл. дан. – [Москва] : ООО Науч. электрон. б-ка., 2000- . – Режим доступа : <https://elibrary.ru>. – Загл. с экрана.
8. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» [Электронный ресурс] / [ООО «Итеос» ; Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев]. – Электрон. текстовые дан. – [Москва : ООО «Итеос», 2012-]. – Режим доступа : <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с экрана.
9. «Национальная Электронная Библиотека» [Электронный ресурс] / [Информационная система]. – Электрон. текстовые дан. – Москва, 2015. – Режим доступа : <https://rusneb.ru/> – Загл. с экрана.
10. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского [Электронный ресурс] / НБ ДонНУЭТ. – Электрон. дан. – [Донецк, 1999-]. – Режим доступа: <http://catalog.donnuet.education> – Загл. с экрана.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в лекционных аудиториях и специализированных предметных лабораториях, предназначенных для проведения лабораторных работ по дисциплине «Технология транспортировки и хранения пищевых продуктов»

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м ²	Перечень оборудования, количество
1	Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения практических занятий	24 посадочных места, вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкаф сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200; выставочная экспозиция «Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5; весы Вт 200.
2	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы	30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Корчига Любовь Ивановна	По основному месту работы	доцент, кандидат экономических наук	Высшее, товароведение, диплом кандидата наук КА № 000407	<p>1. Удостоверение о повышении квалификации 612400027777, рег. № 1-15259 от 29.09.2022 «Актуальные вопросы преподавания в образовательных учреждениях высшего образования: нормативно-правовое, психолого-педагогическое и методическое сопровождение», в объеме 24 часов, ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет, г. Ростов-на-Дону (29.09.2022 – 01.10.2022 г.)</p> <p>2. Сертификат о повышении квалификации по программе «Комплексное сопровождение образовательного процесса обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья» Регистрационный номер 0038/20овз от 09.10.2020, в объеме 36 часов</p>

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.03 ТЕХНОЛОГИЯ ТРАНСПОРТИРОВКИ И ХРАНЕНИЯ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение
(код и наименование)

Магистерская программа: Товароведение продовольственных товаров и коммерческая
деятельность
(наименование)

Трудоемкость учебной дисциплины: 3,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

знать: - факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность на этапах транспортировки и хранения пищевых продуктов; принципы формирования ассортимента и управления товарными потоками на этапах транспортировки и хранения; требования к упаковке и маркировке пищевых продуктов, условиям и срокам их хранения и транспортировки; технические регламенты и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов на стадиях транспортировки и хранения;

уметь: выявлять причины возникновения дефектов продукции и товарных потерь, оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации, осуществлять контроль за соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации пищевых продуктов, проводить оперативный контроль и учет поступления и реализации пищевых продуктов;

владеть: основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности пищевых продуктов на всех этапах товародвижения.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-2 Способен осуществлять идентификацию и экспертизу товаров, выявлять недоброкачественную, фальсифицированную, контрафактную продукцию на всех этапах товародвижения.	ИД-1ПК-2 Осуществляет подбор законодательных, методических и нормативных документов для проведения идентификации и товарной экспертизы. ИДК-2ПК-2 Определяет объем выборки, проводит отбор образцов (проб) для идентификации и экспертизы, осуществляет идентификацию и экспертизу товаров, выявляет недоброкачественные, фальсифицированные, контрафактные товары. ИДК-3ПК-2 Оформляет документы по результатам идентификации и экспертизы

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Технология хранения пищевых продуктов.

Тема 1. Научные основы хранения пищевых продуктов. Процессы, протекающие в пищевых продуктах при хранении.

Тема 2. Классификация пищевых продуктов по режимам хранения и требования, предъявляемые к продуктам длительного хранения.

Тема 3. Условия хранения пищевых продуктов. Правила размещения пищевых продуктов на хранение с учетом их структуры, состава и доли в товарообороте.

Смысловой модуль 2. Технология транспортировки пищевых продуктов

Тема 4. Роль транспортировки в сохранении качества пищевых продуктов во время товародвижения.

Тема 5. Условия и правила перевозок пищевых продуктов наземными видами транспорта.

Тема 6. Условия и правила перевозок пищевых продуктов морским, речным и воздушным транспортом.

Смысловый модуль 3. Особенности хранения и транспортировки однородных групп пищевых продуктов

Тема 7. Особенности хранения и транспортировки зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых продуктов.

Тема 8. Особенности хранения и транспортировки мясных и рыбных продуктов.

Тема 9. Особенности хранения и транспортировки молочных, яичных продуктов и пищевых жиров.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.
(зачет, экзамен)

Разработчик:

Корчига Л.И.

к.э.н., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства



Малыгина В.Д., д.э.н., проф.