

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Крылова Людмила Васильевна

Должность: Проректор по учебно-методической работе

Дата подписания: 02.03.2025 11:56:18

Уникальный программный ключ:

b066544bae1e449cd8bfce3977704676e271b2

**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

УТВЕРЖДАЮ:
Проректор по учебно-методической
работе **Л.В. Крылова**
«28» февраля 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б.1.О.27 БЕЗОПАСНОСТЬ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ РЕСУРСОВ

Укрупненная группа направлений подготовки: 35.00.00 Сельское, лесное и
рыбное хозяйство

Программа высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции

Профиль: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и
пищевых продуктов

Факультет маркетинга и торгового дела

Курс, форма обучения: 4 курс (очная форма обучения),

4 курс (заочная форма обучения),

Рабочая программа адаптирована для лиц
с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

**Донецк
2024**

Рабочая программа учебной дисциплины «Безопасность продовольственных ресурсов» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю: Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом Университета:


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

Разработчик: Медведкова И.И., доцент, канд. техн., наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения

Протокол от «19» февраля 2024 года № 11

Зав. кафедрой товароведения


(подпись)

В.Д. Малыгина
(инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела


(подпись)



Д.В. Махносов
(инициалы, фамилия)

Дата « 27 » 02 2024 года

ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом Университета

Протокол от «28» февраля 2024 года № 7

Председатель

 Л.В. Крылова

(подпись) (инициалы, фамилия)

© Медведкова И.И., 2024 год
© ФГБОУ ВО «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2024

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 – 3	Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство (код, название)	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (код, название)		
Модулей – 1	Профиль Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов (название)	Год подготовки	
Смысловых модулей – 3		4-й	4-й
Общее количество часов – 108		Семестр	
	7-й	7-й	
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 2; самостоятельной работы обучающегося – 2,8	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Лекции	
		18 час.	12 час.
		Практические, семинарские занятия	
		-	-
		Лабораторные занятия	
		18 час.	8 час.
		Самостоятельная работа	
		44,7 час.	75,8 час.
		Индивидуальные задания*:	
		3 ТМК	-
Форма промежуточной аттестации:			
экзамен	экзамен		

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 36/44,7

для заочной формы обучения – 20/75,8

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: формирование у обучающихся целостной системы знаний и умений по вопросам безопасности сырьевых ресурсов продовольственных товаров, создания современных систем управления безопасностью; овладение обучающимися объемом теоретических и практических знаний для подготовки специалиста, способного к самостоятельной работе в условиях торговых предприятий.

Задачи учебной дисциплины: предоставление обучающимся теоретических и практических знаний по теоретическим основам управления и обеспечения безопасности продовольственных товаров, ознакомление с научной нормативной, организационной и технической базой для создания современных систем безопасности продовольственных товаров, овладение методологическими подходами использования принципов всеобщего управления качеством, выяснения требований государственных стандартов ДСТУ ISO 9000, ДСТУ ISO 14000 для совершенствования деятельности и повышения безопасности отечественной продукции, формирование навыков работы с нормативными документами в области безопасности продовольственных товаров, в организации деятельности по разработке и внедрению систем управления качеством в соответствии с требованиями государственных стандартов ISO серии 9000, серии 14000 и основных принципов ХАССП.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина «Безопасность продовольственных ресурсов» является дисциплиной части, формируемой участниками образовательных отношений (Б.1.О.27) учебного плана направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Обеспечивающие дисциплины: «Сенсорный анализ», «Товароведение», «Высшая и прикладная математика».

Обеспечиваемые дисциплины: полученные знания необходимы для прохождения производственной практики (Производственная преддипломная практика) и для выполнения выпускной квалификационной работы.

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

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-4. Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ИДК-1 _{ПК-4} Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
	ИДК-2 _{ПК-4} Умеет проводить оценку качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов; идентифицировать дефекты и оценивать их влияние на качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов
	ИДК-3 _{ПК-4} Владеет методами экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: понятия безопасности товаров и услуг; основные положения теории качества; классификацию и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность продовольственных товаров; номенклатуру нормативных документов по обеспечению безопасности продовольственных товаров; основные принципы построения системы качества продукции; общие положения системы безопасности продуктов питания на основе ХАССП.

уметь: обеспечивать безопасность продовольственных товаров в торговых организациях; разрабатывать и внедрять системы качества в соответствии с требованиями международных стандартов ИСО; разрабатывать документы системы управления качеством и безопасности продовольственных товаров на перерабатывающих предприятиях; использовать процессные подходы для оценки систем управления качеством продовольственных товаров на всех стадиях товародвижения; самостоятельно работать с товароведческой литературой; при решении задач выбирать и использовать необходимые методы и средства; пользоваться приемами логического мышления (анализа, синтеза, сравнения, абстрагирования, обобщения и т.д.); самостоятельно пополнять, систематизировать и использовать знания в своей будущей практической деятельности.

владеть: навыками определения показателей безопасности пищевых продуктов.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. **Качество и безопасность товаров как отрасль знаний и предмет практической деятельности**

Тема 1. Значение безопасности в товароведении продовольственных товаров.

Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.

Смысловой модуль 2. **Классификация и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность продовольственных товаров**

Тема 3. Общая характеристика загрязняющих факторов продовольственного сырья и товаров.

Тема 4. Окружающая среда и безопасность продовольствия.

Тема 5. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие.

Смысловой модуль 3. **Основные принципы управления качеством и безопасностью продуктов.**

Тема 6. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции.

Тема 7. Основные принципы построения системы качества продукции.

Тема 8. Правовое обеспечение безопасности продовольственных товаров.

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	лаб ³	инд ⁴	СРС ⁵		л	п	лаб	инд	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	
Модуль 1. Безопасность товаров													
Смысловой модуль 1. Качество и безопасность товаров как отрасль знаний и предмет практической деятельности													
Тема 1. Значение безопасности в товароведении продовольственных товаров.	12	3		3		6	11	1		1		9	
Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.	12	3		3		6	11	1		1		9	
Итого по смысловому модулю 1	24	6		6		12	22	2		2		18	
Смысловой модуль 2. Классификация и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность продовольственных товаров													
Тема 3. Общая характеристика загрязняющих факторов продовольственного сырья и товаров.	9	2		2		5	11	1		1		9	
Тема 4. Окружающая среда и безопасность продовольствия.	9	2		2		5	11	1		1		9	
Тема 5. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие.	9	2		2		5	12	2		1		9	
Итого по смысловому модулю 2	27	6		6		15	34	4		3		27	
Смысловой модуль 3. Основные принципы управления качеством и безопасностью продуктов.													
Тема 6. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции.	10	2		2		6	13	2		1		10	
Тема 7. Основные принципы	10	2		2		6	13	2		1		10	

построения системы качества продукции.												
Тема 8. Правовое обеспечение безопасности продовольственных товаров.	9,7	2		2		5,7	13,8	2		1		10,8
Итого по смысловому Модулю 3	29,7	6		6		17,7	39,8	6		3		30,8
Всего по смысловым модулям:	80,7	18		18		44,7	95,8	12		8		75,8
<i>Катт</i>					0,9							1,8
<i>СРэк</i>					24							
<i>КЭ</i>					2							2
<i>Каттэк</i>					0,4							0,4
<i>Контроль</i>												8
Всего часов	108	18		18	27,3	44,7	108	12		8	12,2	75,8

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены учебным планом

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	Очно-заочная форма
1	Тема 1. Значение безопасности в товароведении продовольственных товаров.	3	
2	Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.	3	
3	Тема 3. Общая характеристика загрязняющих факторов продовольственного сырья и товаров.	2	
4	Тема 4. Окружающая среда и безопасность продовольствия	2	
5	Тема 5. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие.	2	
6	Тема 6. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции.	2	
7	Тема 7. Основные принципы построения системы качества продукции.	2	
8	Тема 8. Правовое обеспечение безопасности продовольственных товаров.	2	
	Всего:	18	-

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Значение безопасности в товароведении продовольственных товаров.	6	9
2	Тема 2. Теория качества и ее основные концепции.	6	9
3	Тема 3. Общая характеристика загрязняющих факторов продовольственного сырья и товаров.	5	9
4	Тема 4. Окружающая среда и безопасность продовольствия	5	9
5	Тема 5. Природные компоненты продуктов, проявляют вредное воздействие.	5	9
6	Тема 6. Теоретические основы управления качеством и безопасностью продукции.	6	10
7	Тема 7. Основные принципы построения системы качества продукции.	6	10
8	Тема 8. Правовое обеспечение безопасности продовольственных товаров.	5,7	10,8
	Всего:	44,7	75,8

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;
- 1) 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;
- 2) 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.
- 1) для глухих и слабослышащих:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.
- 2) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
 - в печатной форме;
 - в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Вопросы для текущего модульного контроля (ТМК)

Смысловой модуль 1. Качество и безопасность товаров как отрасль знаний и предмет практической деятельности

1. Качество продовольственных товаров: сущность и основные показатели.
2. Безопасность продовольствия и здоровья человека: проблемы и перспективы
3. Основные факторы, влияющие на качество товара
4. Порядок и периодичность контроля продовольственного сырья и продуктов по показателям безопасности
5. Источники загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.
6. Пути снижения вредного воздействия ксенобиотиков.
7. Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции.

Смысловой модуль 2. Классификация и характеристика факторов, обеспечивающих безопасность продовольственных товаров

8. Загрязненные продукты питания и здоровье человека.
9. Нитраты и нитриты в продуктах питания.
10. Регламентация допустимого содержания нитратов и нитритов в пищевых продуктах
11. Питание и основные вещества пищевых продуктов и добавок.
12. Пищевые продукты и проблемы радиации.
13. Методы радиационного контроля пищевых продуктов.
14. Источники загрязнения сырья растительного происхождения радиоактивными веществами.
15. Нормативно-правовая база управления качеством продукции и безопасностью питания
16. Методы радиационного контроля пищевых продуктов.

Смысловой модуль 3. Основные принципы управления качеством и безопасностью продуктов.

17. Влияние радиоактивных веществ на организм человека.
18. Эталтированный пищевой продукт, который целенаправленно подвергался иррадиации.
19. Возможные последствия аварии на Чернобыльской станции на безопасность пищевых продуктов.
20. Использование радиационной ионизирующей технологии.
21. Содержание радионуклидов в пищевых продуктах соответствующих допустимых уровней, установленные действующими нормативными документами.

22. Перспективные методы диагностики безопасности пищевых продуктов.
23. Основные принципы снижения вредных веществ в продуктах.
24. Документы, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов в странах ЕС.

Вопросы для контрольной работы

1. Качество продовольственных товаров: сущность и основные показатели.
2. Безопасность продовольствия и здоровья человека: проблемы и перспективы
3. Основные факторы, влияющие на качество товара
4. Порядок и периодичность контроля продовольственного сырья и продуктов по показателям безопасности
5. Источники загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.
6. Пути снижения вредного воздействия ксенобиотиков.
7. Нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность пищевой продукции.
8. Загрязненные продукты питания и здоровье человека.
9. Нитраты и нитриты в продуктах питания.
10. Регламентация допустимого содержания нитратов и нитритов в пищевых продуктах
11. Питание и основные вещества пищевых продуктов и добавок.
12. Пищевые продукты и проблемы радиации.
13. Методы радиационного контроля пищевых продуктов.
14. Источники загрязнения сырья растительного происхождения радиоактивными веществами.
15. Нормативно-правовая база управления качеством продукции и безопасностью питания
16. Методы радиационного контроля пищевых продуктов.
17. Влияние радиоактивных веществ на организм человека.
18. Эталтированный пищевой продукт, который целенаправленно подвергался иррадиации.
19. Возможные последствия аварии на Чернобыльской станции на безопасность пищевых продуктов.
20. Использование радиационной ионизирующей технологии.
21. Содержание радионуклидов в пищевых продуктах соответствующих допустимых уровней, установленные действующими нормативными документами.
22. Перспективные методы диагностики безопасности пищевых продуктов.
23. Основные принципы снижения вредных веществ в продуктах
24. Документы, регламентирующие качество и безопасность пищевых продуктов в странах ЕС.

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

Система оценивания по учебной дисциплине по очной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль: - лабораторная работа (Собеседование. Лабораторные работы: 1-8)	2	16
- текущий модульный контроль (опрос)	8	24
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	60
Итого за семестр	<i>100</i>	

Система оценивания по учебной дисциплине на заочной форме обучения

Форма контроля	Макс. количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль:		
- лабораторная работа	3,5	28
- текущий модульный контроль	4	12
Промежуточная аттестация	<i>экзамен</i>	60
Итого за семестр		<i>100</i>

Вопросы для промежуточной аттестации (вопросы к экзамену)

1. Сформулируйте понятие качества товаров.
2. Какой товар лично для Вас является качественным?
3. Объясните уровни качества продовольственных товаров.
4. Приведите структуру потребительской ценности продовольственных товаров на примере конкретной продукции.
5. Что называют пищевой ценностью?
6. Что называют энергетической ценностью?
7. Что называют биологической ценностью?
8. Что называют свойством товара?
9. Перечислите номенклатуру свойств продовольственного товара.
10. Что называют показателем качества?
11. Перечислите номенклатуру показателей качества.
12. Приведите примеры показателей качества для конкретной продукции.
13. Перечислите и раскройте понятие групп факторов, влияющих на качество продукции.
14. Перечислите и раскройте понятие факторов, влияющих на качество продукции.
15. приведите примеры влияние конкретных факторов на качество отдельных продуктов питания.
16. Выберите продукт питания и подробно раскройте сущность факторов, формирующих его качество.
17. Предложите авторское дополнение к номенклатуре факторов, формирующих качество продовольственных товаров.
18. Поясните сущность понятия безопасность.
19. Перечислите виды безопасности продовольственных товаров.
20. Перечислите основные критерии нормирования безопасности.
21. Перечислите специфические критерии нормирования безопасности.
22. Что называют пестицидами?
23. Что называют радионуклидами?
24. Что относят к микотоксинам?
25. Каким образом нитраты и нитриты влияют на безопасность продовольственных товаров?
26. Приведите примеры микробиологических показателей безопасности.
27. Приведите примеры паразитологических показателей безопасности.
28. Поясните понятие гормональных препаратов и раскройте пути их попадания в пищевые продукты.
29. Назовите основные виды безопасности продовольственных товаров, контролируемые на территории страны.
30. Раскройте сущность безопасности при ввозе на таможенную территорию страны.
31. Раскройте сущность ветеринарной безопасности
32. Раскройте сущность фитосанитарной безопасности
33. Раскройте сущность санитарно-эпидемиологической безопасности
34. Раскройте сущность гигиенических нормативов по микробиологическим показателям.

35. Укажите факторы, влияющие на безопасность пищевых продуктов.
 36. Какие факторы относят к внутренним?
 37. Каким образом микроорганизмы влияют на безопасность пищевых продуктов?
 38. Перечислите вредителей пищевых продуктов.
 39. Поясните влияние тары и упаковки как экзогенного фактора безопасности пищевых продуктов.

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Текущее тестирование и самостоятельная работа, балл								Текущий контроль	Экзамен	Все виды учебной деятельности
Смысловой модуль № 1		Смысловой модуль № 2			Смысловой модуль № 3					
T1	T2	T3	T4	T5	T6	T7	T8	40	60	100
2	10	2	2	10	2	2	10			

Примечание. T1, T2, ... T8 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	«Отлично» (5)	отлично – отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
80-89	«Хорошо» (4)	хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 10 %)
75-79		хорошо – в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок (до 15 %)
70-74	«Удовлетворительно» (3)	удовлетворительно – неплохо, но со значительным количеством недостатков
60-69		удовлетворительно – выполнение удовлетворяет минимальные критерии
35-59	«Неудовлетворительно» (2)	неудовлетворительно – с возможностью повторной аттестации
0-34		неудовлетворительно – с обязательным повторным изучением дисциплины (выставляется комиссией)

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная:

1. Дубина И.Н. Основы управления рисками [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Дубина И.Н., Кишибекова Г.К.— Электрон. текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2018.— 266 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/76240.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Дополнительная:

1. Киладзе А.Б. Продовольственная безопасность России в системе евразийской интеграции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Киладзе А.Б.— Электрон. Текстовые данные.—СПб.: Троицкий мост, 2016.— 60 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/51503.html>.— ЭБС «IPRbooks»
2. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Е.П. Корнена [и др.].— Электрон. Текстовые данные.—Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 384 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65295.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Н.И. Дунченко [и др.].— Электрон. Текстовые данные.— Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017.— 480 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/65296.html>.— ЭБС «IPRbooks»
4. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ В.М. Позняковский [и др.].— Электрон. Текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 326 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4162.html>.— ЭБС «IPRbooks»
5. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие/ Позняковский В.М.— Электрон. Текстовые данные.— Саратов: Вузовское образование, 2014.— 527 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4167.html>.— ЭБС «IPRbooks»
6. Антошина, К. А. Безопасность товаров [Электронный ресурс] : курс лекций для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение (Профиль: Товароведение продовольств. товаров и коммерч. деятельность)оч. и заоч. форм обучения / К. А. Антошина ; М-во образования и науки ДНР, ГО ВПО "Донец. нац. ун-т экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского", Каф. товароведения и экспертизы продовольств. товаров . — Донецк : ДонНУЭТ, 2018 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ
7. Калачев С.Л. Безопасность товаров. Теория и практика [Электронный ресурс]: монография/ Калачев С.Л., Плахотник А.Н.— Электрон. текстовые данные.— М.: Российская таможенная академия, 2017.— 136 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/84846.html>.— ЭБС «IPRbooks»

Учебно-методические издания:

1. Медведкова И.И. Безопасность продовольственных ресурсов. - Курс дистанционного обучения на платформе Moodle, 2024.

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Сайт дистанционного обучения ГО ВПО ДонНУЭТ <http://distant.donnuet.education/>
2. Автоматизированная библиотечная информационная система Unilib: UC : версия 2.110 / локальная сеть Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского. – Донецк, 2003- . – Обновляется раз в год. – Систем. требования: ПК с процессором ; Windows ; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft ; мышь. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
3. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского / Научная библиотека Донецкого национального университета экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского : официальный сайт. – Донецк, 1999- . – Обновляется постоянно. – URL: <http://catalog.donnuet.ru>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
4. Информιο : средство массовой информации / ООО «РИНФИЦ» : официальный сайт. – Москва : [б. и.], 2022. – URL: <https://www.informio.ru/>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.

5. Лань : электронно-библиотечная система / Издательский дом «Лань» : официальный сайт. – Санкт-Петербург, 2011- . – Обновляется постоянно. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
6. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л. И. Абалкина : электронная библиотека / Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова» : официальный сайт. – Москва : KnowledgeTree Inc., 2003- . – Обновляется постоянно. – URL: <http://liber.rea.ru/login.php>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
7. Русская история : электронная версия журнала / Мультимедийный молодежный портал «Русская история» : официальный сайт. – Москва, 2008- . – Обновляется постоянно. – URL: <http://rus-ist.ru>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
9. Сетевая электронная библиотека : консорциум электронно-библиотечной системы «Лань» / Издательский дом «Лань» : официальный сайт. – Санкт-Петербург, 2011- . – Обновляется раз в год. – URL: <https://e.lanbook.com/>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
8. Цифровая библиотека IPRsmart (IPRsmart ONE) : база данных / ООО «Ай Пи Эр Медиа» : официальный сайт. – Саратов, 2022. – Обновляется постоянно. – URL: <http://www.iprbookshop.ru>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
9. book on lime : электронно-библиотечная система / ООО «Книжный дом университета» : официальный сайт. – Москва : КДУ, 2017. – Обновляется постоянно. – URL: <https://bookonlime.ru>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
10. Polpred : электронно-библиотечная система / ООО «Полпред Справочники» : официальный сайт. – Москва : Polpred.com, 1997- . – Обновляется постоянно. – URL: <https://polpred.com>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
11. Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» : научная библиотека открытого доступа / ООО «Итеос» : официальный сайт. – Москва : ООО «Итеос», 2012- . – Обновляется постоянно. – URL: <http://cyberleninka.ru>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
12. Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации ; Российская государственная библиотека : официальный сайт. – Москва, 2004- . – Обновляется постоянно. – URL: <https://rusneb.ru/>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.
13. elibrary.RU : научная электронная библиотека / ООО Научная электронная библиотека : официальный сайт. – Москва : ООО Научная электронная библиотека, 2000- . – Обновляется постоянно. – URL: <https://elibrary.ru>. – Загл. с титул. экрана. – Текст : электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м ²	Перечень оборудования, количество
1.	Учебная лаборатория 4416 «Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров» для проведения лекций	30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы ВТ 200.
2.	Учебная аудитория 4318 для проведения практических занятий	76 посадочных мест, учебная мебель, доска, мультимедийный проектор, экран.
3.	Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения консультаций и экзамена	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.
4.	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 (2005 г.); 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	Должность (для совместителей место основной работы, должность)	Наименование учебного заведения, которое окончил (год окончания, специальность, квалификация по диплому)	Ученая степень, шифр и наименование научной специальности, ученое звание, какой кафедрой присвоено, тема диссертации	Повышение квалификации (наименование организации, вид документа, тема, дата выдачи)
Медведкова Инна Игоревна	доцент кафедры товароведения	Донецкий государственный университет экономики торговли, 2001г., специальность: Маркетинг, квалификация: маркетолог-экономист в области продовольственных товаров	Кандидат технических наук, 05.18.15 – Товароведение пищевых продуктов, доцент кафедры товароведения и экспертизы продовольственных товаров, доктор философии в области технических наук, тема диссертации: «Качество и сохраняемость свежих тепличных томатов с использованием обработки пленкообразующей композицией»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Повышения квалификации 16.12.2020 - 29.01.2021, 72 часа, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/348 2. Повышение квалификации, 19.09.2022 - 21.09.2022, 36 часов, ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК № 612400026471 3. Повышение квалификации, 16.05.2023 - 19.05.2023, 36 часов ФГБОУ ВО «ДонГТУ», Удостоверение о ПК №612400030712 4. Повышения квалификации 15.04.2024 - 17.05.2024, 72 часа, ГП Донецкстандартметрология, г. Донецк, Справка о прохождении стажировки №08/780