

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

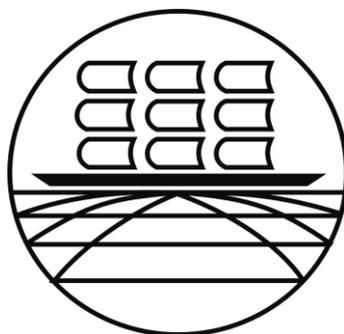
УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»



И.В. Артеменко

(подпись)

«31» августа 2019 г.



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

учебной дисциплины ОП.13 Товароведение продовольственных товаров программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки
форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании

Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство

Председатель МК

В.А. Обносков

Протокол от «29» мая 2019 г.

Разработано

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденное приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.

Автор (составитель): Минеева Е. Н., преподаватель первой категории отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВПО «МГТУ»

Рецензент: Грибова О. М., преподаватель первой категории отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВПО «МГТУ»

Содержание

Лист ознакомления	2
Учет экземпляров	3
Учет корректуры	4
Введение	6
Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся	9
Порядок выполнения самостоятельной ра- боты обучающихся	15

Введение

Методические указания по самостоятельной работе обучающихся учебной дисциплине Товароведение продовольственных товаров составлены в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного

утверждения

1.1 Цели и задачи самостоятельной работы

В основе самостоятельной работы обучающихся по дисциплине лежат принципы самостоятельности, развивающе-творческой направленности, целевого планирования, личностно-деятельностного подхода.

Основные цели самостоятельной работы обучающихся по Товароведению продовольственных товаров:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности мышления, ответственности и организованности;
- формирование способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- разрешение противоречий между трансляцией знаний и их усвоением во взаимосвязи теории и практики;
- развитие исследовательских умений.

1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения ОП.13 обучающийся должен **уметь**:

- У1 - распознавать ассортимент пищевых продуктов по внешним отличительным признакам;
- У2 - определять качество сырья и готовой продукции;
- У3 - осуществлять взаимозаменяемость пищевых продуктов;
- У4 - пользоваться нормативной документацией.

знать:

- 31 - вопросы рационального питания;
- 32 - нормативную документацию;
- 33 - классификацию и ассортимент пищевых продуктов;
- 34 - химический состав, пищевую ценность продуктов, изменение их свойств под влиянием различных факторов;
- 35 - требования к качеству продуктов;
- 36 - условия и сроки хранения сырья;
- 37 - кулинарные свойства пищевых продуктов в общественном питании с учетом требований современных направлений в производстве, использовании и потреблении.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1)

Таблица 1 Компетенции, формируемые дисциплиной Товароведение продовольственных товаров в соответствии с ФГОС СПО

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1, У2. 31 – 37.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1, У2. 31 – 37.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1 – У4. 35,36,37
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития	У1 – У4. 31, 32, 37.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности	У1, У4. 32, 37
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1 – У4. 31, 37.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У3, У4. 31, 37.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1 – У4. 31, 37.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1 – У4. 31 – 37.
ПК 1.1	Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1 – У3. 31, 34 – 36.
ПК 1.2	Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	У1 – У3. 31, 34 – 36.
ПК 1.3	Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции	У1 – У3. 31, 34 – 36.
ПК 2.1	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 2.2	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 2.3	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У2, У3. 31, 34 – 37.

ПК 3.1	Организовывать и проводить приготовление сложных супов.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 3.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 3.3	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 3.4	Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 4.1	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 4.2	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 4.3	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 4.4	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У2, У3. 31, 34 – 37.
ПК 6.1	Участвовать в планировании основных показателей производства	У1, У4. 32, 35, 36.
ПК 6.2	Планировать выполнение работ исполнителями	У1, У4. 31, 37.
ПК 6.3	Организовывать работу трудового коллектива.	У1, У4. 31, 37.
ПК 6.4	Контролировать ход и оценивать результаты выполнения работ исполнителями	У1 – У3. 31, 37.
ПК 6.5	Вести утвержденную учетно-отчетную документацию	У4. 32.

2. Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся

Наименование разделов и тем	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Аудиторная учебная нагрузка, час	Самостоятельная работа обучающегося, час	Форма организации самостоятельной работы обучающегося	Уровень освоения	Рекомендуемые источники литературы
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.		34	20	12			
	Самостоятельная работа	8	4	2			
Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания.	Изучение показателей химического состава, определяющих энергетическую, биологическую ценность и эффективность.			2	Составление конспекта	2	<p>1. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>2. Николаева, Н. Справочник товароведов продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.</p> <p>3. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - Х46 М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.</p>
	Самостоятельная работа	6	4	2			
Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров	Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп.			2	Составление таблицы	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ,</p>

							<p>2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p>
Тема 1.4. Классификация продовольственных товаров		4	2	2			
	Самостоятельная работа						
	Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерно-мучных товаров.			2	Составление конспекта	2	<p>1. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>2. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.</p>
Тема 1.5. Хранение продовольственных товаров		4	2	2			
	Самостоятельная работа						
	Изучение условий и сроков годности важнейших продуктов питания (работа со стандартами)			2	Составление конспекта	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.</p>

							<p>Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p> <p>4. Николаева, Н. Справочник товароведов продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.</p> <p>5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». – М: Изд.Офиц. – Изд-во стандартов, 2014. – 40 с.: ил.</p>
		4	2	2			
	Самостоятельная работа						
Тема 1.6. Консервирование продовольственного сырья	Изучение методов консервирования, применяемых в быту и предприятиях общественного питания.			2	Составление конспекта	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p> <p>4. Николаева, Н. Справочник товароведов продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.</p>

		4	2	2			
	Самостоятельная работа						
Тема 1.7. Потери, причины возникновения и пути их сокращения.	Факторы, влияющие на потери, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению потерь.			2	Составление конспекта	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p> <p>4. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.</p>
Раздел 2. Товарная характеристика основных групп продовольственных товаров.		176	120	44			
		16	12	2			
	Самостоятельная работа						
Тема 2.1. Зерномучные товары.	Анализ показателей качества разных подгрупп и видов зерномучных товаров по стандартам (работа с НД). Выявление показателей технологических свойств и безопасности.			2	Составление конспекта	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688</p>

							<p>Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p> <p>4. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.</p> <p>5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» – М: Изд-во стандартов, 2006. – 28 с.: ил.</p>
		15	10	3			
	Самостоятельная работа						
Тема 2.2. Плодоовощные товары.	Изучение правил отбора средних образцов или объединенных проб (решение ситуационных задач). Анализ показателей качества продуктов переработки плодов и овощей по стандарту.			3	Составление конспекта	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p>

							4. Николаева, Н. Справочник товароведов продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с. 5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» – М: Изд-во стандартов, 2006. – 28 с.: ил.
Тема 2.3. Вкусовые товары.		11	8	3			
	Самостоятельная работа						
	Анализ показателей качества вин, пива и безалкогольных напитков со стандартами. Выявление общих и специфических показателей.			3	Составление конспекта	2	1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана. 2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с. 3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с. 4. Николаева, Н. Справочник товароведов продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с. 5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» – М: Изд-во стандартов, 2006. – 28 с.: ил.
Тема 2.4. Кондитерские товары		11	8	3			
	Самостоятельная работа						

	Анализ показателей качества кондитерских товаров по стандартам			3	Составление конспекта	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p> <p>4. Николаева, Н. Справочник товарововеда продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.</p>
		11	8	3			
	Самостоятельная работа						
Тема 2.5. Пищевые жиры.	Изучение ассортимента растительных масел, животных жиров и маргарина в торговле.			3	Составление таблицы	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Изда-</p>

							<p>тельский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p> <p>4. Николаева, Н. Справочник товароведов продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.</p> <p>5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» – М: Изд-во стандартов, 2006. – 28 с.: ил.</p>
		7	4	3			
	Самостоятельная работа						
Тема 2.6. Яйцо и продукты его переработки	Изучение условий и сроков хранения яиц и продуктов их переработки.			3	Составление таблицы	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p> <p>4. Николаева, Н. Справочник товароведов продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.</p> <p>5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Об-</p>

							щие требования» – М: Изд-во стандартов, 2006. – 28 с.: ил.
		13	8	3			
	Самостоятельная работа						
Тема 2.7. Молочные товары.	Изучение ассортимента молока, кисломолочных продуктов, мороженого, сыров в торговле.			3	Составление таблицы	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p> <p>4. Николаева, Н. Справочник товарововеда продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.</p> <p>5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» – М: Изд-во стандартов, 2006. – 28 с.: ил.</p>
		19	14	3			
	Самостоятельная работа						
Тема 2.8. Мясные товары	Ознакомление с принципами сортовой разделки мясных туш. Зарисовка схем сортовой разделки.			3	Составление конспекта	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых</p>

							<p>пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p> <p>4. Николаева, Н. Справочник товароведов продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.</p> <p>5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» – М: Изд-во стандартов, 2006. – 28 с.: ил.</p>
		19	14	3			
	Самостоятельная работа						
Тема 2.9. Рыбные товары	Изучение ассортимента рыбных товаров в торговле.			3	Составление таблицы	2	<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p>

						<p>с.</p> <p>3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p> <p>4. Николаева, Н. Справочник товароведов продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.</p> <p>5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» – М: Изд-во стандартов, 2006. – 28 с.: ил.</p>
Курсовое проектирование		45	30	15		<p>1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.</p> <p>2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.</p> <p>3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.</p> <p>4. Круглякова, Г. В. Коммерческое товароведение продовольственных товаров. Учебник / Г.В. Круглякова, Г.Н. Кругляков. - М.: Дашков и Ко, 2015. - 496 с.</p> <p>5. Николаева, Н. Справочник товароведов продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.</p>

							<p>с.</p> <p>6. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов : научно-практический журнал / учред. Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Государственный университет — учебно-научно-производственный комплекс» (Госуниверситет – УНПК) ; ред. сов. В.А. Голенков ; редкол. В.С. Громова ; гл. ред. Т.Н. Иванова - Орел : Госуниверситет - УНПК, 2013-2015</p> <p>7. Нормативные документы: ГОСТ, ГОСТ Р.</p>
--	--	--	--	--	--	--	---

Методические рекомендации по работе с литературой

Важной составляющей самостоятельной внеаудиторной подготовки является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях.

Умение работать с литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.

Существует несколько методов работы с литературой.

Один из них - самый известный - метод повторения: прочитанный текст можно заучить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически и поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются.

Выписки - небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отделы абзацев, а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию содержания прочитанного.

Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания исходного источника информации. По сути, выписки – не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора, статистические и даталогические сведения. В отдельных случаях – когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над текстом – вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.

Конспект – сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

Методические рекомендации по составлению конспекта:

1. Внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта;
2. Выделите главное, составьте план;
3. Кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора;
4. Законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.
5. Грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

В тексте конспекта желательно приводить не только тезисные положения, но и их доказательства. При оформлении конспекта необходимо стремиться к емкости каждого предложения. Мысли автора книги следует излагать кратко, заботясь о стиле и выразительности написанного. Число дополнительных элементов конспекта должно быть логически обоснованным, записи должны распределяться в определенной последовательности, отвечающей логической структуре произведения. Для уточнения и дополнения необходимо оставлять поля.

Самостоятельная работа

Изучение показателей химического состава, определяющих энергетическую, биологическую ценность и эффективность.

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.

Тема 1.2. Пищевая ценность продуктов питания.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить понятия пищевая ценность.
3. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Изучение показателей химического состава, определяющих энергетическую, биологическую ценность и эффективность.».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Почему практическая калорийность меньше теоретической?
2. Какие продукты обладают большей калорийностью?
3. Какие продукты вы порекомендуете употреблять тучным людям? Худым?
4. Какие вещества обладают энергетической ценностью?
5. Чему равна энергетическая ценность белков, жиров и углеводов?
6. Что такое калорийность?
7. Назовите продукты, состоящие из углеводов, жиров?

Рекомендуемая литература:

4. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
5. Николаева, Н. Справочник товароведов продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.
6. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - Х46 М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.

Дополнительные источники:

1. Интернет - источники

Самостоятельная работа

Анализ показателей качества пищевых продуктов по стандартам и установление общих и специфических показателей для товаров однородных и разнородных групп.

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.**Тема 1.3. Оценка качества продовольственных товаров****Цель:**

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить понятия показателей качества.
3. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить таблицу «Показатели качества безопасности».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Показатели качества пищевых продуктов

Группа показателей	Вид показателей	Характеристика

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. Понятие стандарта.
2. Как классифицируются показатели качества?
3. Какие органолептические показатели определяются по стандарту?
4. Какие физико-химические показатели определяются по стандарту?
5. Какие микробиологические показатели определяются по стандарту?

Рекомендуемая литература:

4. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
5. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
6. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров.

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.

Тема 1.4. Классификация продовольственных товаров.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Сравнительная товароведная характеристика отдельных подгрупп зерномучных товаров».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие показатели входят в товароведную характеристику?
2. Какие подгруппы зерномучных товаров выделяют?

3. Какие показатели для зерномучных товаров проверяют согласно нормативной документации?

Рекомендуемая литература:

3. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
4. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Изучение условий и сроков годности важнейших продуктов питания (работа со стандартами)

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.

Тема 1.5. Хранение продовольственных товаров

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Изучение условий и сроков годности важнейших продуктов питания (работа со стандартами)».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Дайте определение понятию: сроки годности.
2. Как пищевые продукты классифицируются по условиям хранения?
3. Как пищевые продукты классифицируются по срокам годности?

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.
4. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.
5. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов». – М: Изд.Офиц. – Изд-во стандартов, 2014. – 40 с.: ил.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Изучение методов консервирования, применяемых в быту и предприятиях общественного питания.

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.

Тема 1.6. Консервирование продовольственного сырья

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Изучение методов консервирования, применяемых в быту и предприятиях общественного питания.»

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Назовите принципы консервирования.
2. Как классифицируются методы консервирования?
3. Охарактеризуйте физические методы консервирования.
4. Охарактеризуйте химические методы консервирования.
5. Охарактеризуйте физико-химические методы консервирования.
6. Охарактеризуйте биохимические методы консервирования.
7. Охарактеризуйте комбинированные методы консервирования.

Рекомендуемая литература:

5. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
6. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
7. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.
8. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Факторы, влияющие на потери, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению потерь.

Раздел 1. Основы товароведения продовольственных товаров.

Тема 1.7. Потери, причины возникновения и пути их сокращения.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.

2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Факторы, влияющие на потери, порядок списания, меры по предотвращению или сокращению потерь».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.

2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Назовите причины возникновения товарных потерь продовольственных товаров.
2. Опишите порядок списания товарных потерь?
3. Какие меры по предотвращению или их сокращению вы знаете?
4. Назовите меры по предотвращению или сокращению потерь.

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.

2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.

3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.

4. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Анализ показателей качества разных подгрупп и видов зерномучных товаров по стандартам (работа с НД). Выявление показателей технологических свойств и безопасности.

Раздел 2. Товарная характеристика основных групп продовольственных товаров.

Тема 2.1. Зерномучные товары.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Анализ показателей каче-

ства разных подгрупп и видов зерномучных товаров по стандартам (работа с НД). Выявление показателей технологических свойств и безопасности.».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.

2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Из каких частей состоит зерно?
2. Какие виды зерна используют для производства круп?
3. Какие процессы происходят при хранении круп, муки?
4. Что представляет собой простой и сортовой помолы зерна?
5. Какие требования предъявляются к качеству муки?
6. Дайте краткую характеристику каждому виду круп.
7. Как классифицируют макаронные изделия?
8. По каким признакам производится классификация хлеба?

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.

2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.

3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.

4. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.

5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» – М: Изд-во стандартов, 2006. – 28 с.: ил.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Изучение правил отбора средних образцов или объединенных проб (решение ситуационных задач). Анализ показателей качества продуктов переработки плодов и овощей по стандарту.

Раздел 2. Товарная характеристика основных групп продовольственных товаров.

Тема 2.2. Плодоовощные товары.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.
3. Решить ситуационные задачи

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Изучение правил отбора средних образцов или объединенных проб (решение ситуационных задач). Анализ показателей качества продуктов переработки плодов и овощей по стандарту».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.

2. Составить краткий конспект учебного материала.

3. Решить задачи:

ЗАДАЧА 1. Произведите отбор проб для определения качества арбузов, если они поступили в торговую сеть навалом в количестве 6 тонн.

ЗАДАЧА 2. В соответствии с действующими стандартами произвести отбор проб на огурцы свежие длиной менее 14 см, при условии, что поступило 230 ящиков по 15 кг в каждом.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Охарактеризуйте пищевую ценность овощей.
2. Дайте классификацию овощей по различным признакам.
3. Перечислите плоды, относящиеся к косточковым, и охарактеризуйте их пищевые достоинства.
4. Назовите способы переработки свежих плодов и овощей.

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.

2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.

3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.

4. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.

5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» – М: Изд-во стандартов, 2006. – 28 с.: ил.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Анализ показателей качества вин, пива и безалкогольных напитков со стандартами. Выявление общих и специфичных показателей.

Раздел 2. Товарная характеристика основных групп продовольственных товаров.

Тема 2.3. Вкусовые товары.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Анализ показателей качества вин, пива и безалкогольных напитков со стандартами. Выявление общих и специфических показателей».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие показатели говорят о качестве вин?
2. Назовите общие показатели качества безалкогольных напитков.
3. Назовите специфические показатели качества безалкогольных напитков, вин и пива.

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.
4. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.
5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» – М: Изд-во стандартов, 2006. – 28 с.: ил.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Анализ показателей качества кондитерских товаров по стандартам

Раздел 2. Товарная характеристика основных групп продовольственных товаров.

Тема 2.4. Кондитерские товары

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Анализ показателей качества кондитерских товаров по стандартам».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Почему содержание редуцирующих веществ нормируется стандартом?
2. Какой мед считается зрелым?
3. Что такое диастазное число?
4. Перечислите основные операции при производстве сахара-песка?
5. Что такое редуцирующие вещества?
6. Из чего получают какао-порошок и шоколад? _____
7. Как готовят какао-порошок? _____
8. Назвать и описать два вида какао-порошка. _____
9. Какой вкус, аромат и цвет должен иметь какао-порошок? _____
10. Какова влажность какао-порошка при выпуске и при хранении?

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.
4. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Изучение ассортимента растительных масел, животных жиров и маргарина в торговле.

Раздел 2. Товарная характеристика основных групп продовольственных товаров.

Тема 2.5. Пищевые жиры.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить понятия полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий.
3. Составить таблицу «Ассортимент растительных масел, животных жиров и маргарина»

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить таблицу «Ассортимент растительных масел, животных жиров и маргарина».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Ассортимент растительных масел, животных жиров и маргарина

Вид жиров	Ассортимент жиров	Технология производства

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. Чем отличается сладкосливочное от кислосливочного коровьего масла.
2. Чем отличается Вологодское масло от других видов?
3. Способы вытапливания животных жиров и влияние их на качество.
4. Назовите основное и вспомогательное сырье для производства маргарина.
5. Способы очистки растительных масел и их цель.
6. Как делятся растительные масла в зависимости от степени очистки

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.
4. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.
5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» – М: Изд-во стандартов, 2006. – 28 с.: ил.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Изучение условий и сроков хранения яиц и продуктов их переработки.

Раздел 2. Товарная характеристика основных групп продовольственных товаров.**Тема 2.6. Яйцо и продукты его переработки****Цель:**

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить понятия полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий.
3. Составить таблицу «Условия и сроки хранения яиц и продуктов переработки»

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить таблицу «Условия и сроки хранения яиц и продуктов переработки».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Условия и сроки хранения яиц и продуктов переработки

Вид продукта	Условия хранения	Сроки хранения

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие яйца называются диетическими?
2. На какие категории и по каким признакам делят куриные яйца?
3. Что такое меланж?
4. Какие Вы знаете сушеные яичные товары?

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.
4. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.
5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» – М: Изд-во стандартов, 2006. – 28 с.: ил.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Изучение ассортимента молока, кисломолочных продуктов, мороженого, сыров в торговле.

Раздел 2. Товарная характеристика основных групп продовольственных товаров.

Тема 2.7. Молочные товары

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить понятия полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий.
3. Составить таблицу «Ассортимент молочных товаров»

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить таблицу «Ассортимент молочных товаров».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Ассортимент молочных товаров

Вид продукта	Ассортимент	Технология производства	Требования к качеству

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. Почему молоко имеет высокую усвояемость?
2. Назовите способы консервирования молока и ассортимент сгущенных молочных консервов.
3. Назовите ассортимент сухих молочных консервов.
4. Какая разница между сливками и сметаной?
5. В чем заключается пищевое и диетическое значение молочнокислых продуктов?
6. Почему в кефире и кумысе содержится спирт?
7. Назовите молочнокислые продукты, которые применяются как лечебное средство.
8. Чем объясняется название «сычужные сыры»?
9. В чем сущность созревания сыров?
10. Какая разница между твердыми и мягкими сычужными сырами?
11. Назовите какими показателями характеризуются рассольные сыры.

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.
4. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.
5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» – М: Изд-во стандартов, 2006. – 28 с.: ил.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Ознакомление с принципами сортовой разделки мясных туш. Зарисовка схем сортовой разделки.

Раздел 2. Товарная характеристика основных групп продовольственных товаров.

Тема 2.8. Мясные товары

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.
3. Зарисовать схему сортовой разделки.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Ознакомление с принципами сортовой разделки мясных туш. Зарисовка схем сортовой разделки.».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Особенности химического состава и пищевая ценность мяса.
2. По каким признакам классифицируют мясо убойных животных?
3. Назовите классификацию субпродуктов по различным признакам.
4. Как производится разруб туш?
5. Какие крупнокусковые полуфабрикаты производят из туш?

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.
4. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.
5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» – М: Изд-во стандартов, 2006. – 28 с.: ил.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Изучение ассортимента рыбных товаров в торговле.

Раздел 2. Товарная характеристика основных групп продовольственных товаров.**Тема 2.9. Рыбные товары****Цель:**

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить понятия полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий.
3. Составить таблицу «Ассортимент рыбных товаров»

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить таблицу «Ассортимент рыбных товаров».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Ассортимент рыбных товаров

Вид продукта	Ассортимент	Технология производства	Требования к качеству

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. Чем объясняется высокая пищевая ценность и хорошая усвояемость мяса рыб?
2. Назовите способы замораживания рыбы.
3. Какие способы посола применяются при солении рыбы?
4. Назовите разницу между процессами вяления и сушки рыбы.
5. Чем отличается холодное копчение от горячего?
6. Чем отличаются рыбные консервы от пресервов?
6. На какие товарные сорта делится икра осетровых и лососевых рыб?
 7. Назовите виды ракообразных и их назначение.
 8. Виды иглокожих и особенности их состава.
 9. Охарактеризуйте морские водоросли и их использование.

Рекомендуемая литература:

1. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
3. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.
4. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.
5. ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» – М: Изд-во стандартов, 2006. – 28 с.: ил.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа
Курсовое проектирование

Цель:

Первоначальным этапом выполнения курсовой работы является изучение литературы по избранной теме (периодических изданий не менее чем за 5 года). Затем идет сбор статистических данных по избранной теме их анализ, обобщение и обработка результатов собственных исследований, если они имеются.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Курсовая работа выполняется в соответствии с планом и состоит из разделов.

Порядок выполнения задания.

Произвести выполнение курсовой работы согласно «Методическим указаниям на курсовое проектирование»

Форма контроля – защита курсовой работы.

Рекомендуемая литература:

8. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
9. Дубцов, Г.Г. Товароведение продовольственных товаров : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г. Г. Дубцов. — 4-е изд., стер. — М. : Издательский центр «Академия», 2013 — 336 с.
10. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учеб. / С. Л. Калачев. - Москва : Юрайт, 2015. - 463 с.
11. Круглякова, Г. В. Коммерческое товароведение продовольственных товаров. Учебник / Г.В. Круглякова, Г.Н. Кругляков. - М.: Дашков и Ко, 2015. - 496 с.
12. Николаева, Н. Справочник товароведа продовольственных товаров / Н. Николаева. - М.: Экономика, 2014. - 960 с.
13. Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов : научно-практический журнал / учред. Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Государственный университет — учебно-научно-производственный комплекс» (Госуниверситет – УНПК) ; ред. сов. В.А. Голенков ; редкол. В.С. Громова ; гл. ред. Т.Н. Иванова - Орел : Госуниверситет - УНПК, 2013-2015
14. Нормативные документы: ГОСТ, ГОСТ Р.

Дополнительная:

1. Контроль мясных полуфабрикатов и вареных колбасных изделий [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 "Товароведение и экспертиза товаров в сфере таможенной деятельности" по дисциплине "Товароведение продовольственных товаров" / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологий пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 727 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та.
2. Контроль пива [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых

- предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 **"Товароведение и экспертиза товаров в сфере таможенной деятельности"** по дисциплине **"Товароведение продовольственных товаров"** / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологий пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 851 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та.
3. Контроль соленой, сушеной и копченой рыбы [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 **"Товароведение и экспертиза товаров в сфере таможенной деятельности"** по дисциплине **"Товароведение продовольственных товаров"** / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологии пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 383 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та.
 4. Контроль хлеба и хлебобулочных изделий [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работы для студентов высш. учеб. заведений специальности 260602.65 "Пищевая инженерия малых предприятий" по дисциплине "Технохимический контроль производства пищевых продуктов", а также специальности 080401.65 **"Товароведение и экспертиза товаров в сфере таможенной деятельности"** по дисциплине **"Товароведение продовольственных товаров"** / Федер. агентство по рыболовству, Мурман. гос. техн. ун-т, Каф. технологии пищевых пр-в ; сост. Ю. В. Шокина. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 521 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2012. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та.

Перечень информационных ресурсов «Интернет»:

1. Основы товароведения : пособие / В.Е. Сыцко, Л.В. Целикова, Т.Ф. Марцинкевич и др. ; ред. В.Е. Сыцко. - 2-е изд., стер. - Минск : РИПО, 2015. - 264 с. : схем., табл. - Библиогр.: с. 237-239. - ISBN 978-985-503-469-9 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463655>Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс] : метод. указания к выполнению лаб. работ / Федер. агентство по рыболовству, ФГБОУ ВПО "Мурман. гос. техн. ун-т", Каф. технологии пищевых пр-в ; В. В. Корчунов, А. В. Барышников. - Электрон. текстовые дан. (1 файл : 688 Кб). - Мурманск : Изд-во МГТУ, 2013. - Доступ из локальной сети Мурман. гос. техн. ун-та. - Загл. с экрана.
2. Электронный каталог научной, учебной литературы и периодических изданий;
3. Виртуальная справочная служба в режиме on-line.