

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Силин Яков Петрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 21.09.2021 13:51:24
Уникальный программный идентификатор:
24f866be2aca16484036a8cbb3c509a9571e605f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО «Уральский государственный экономический университет»

Выбрана
на заседании кафедры

Утверждена
Советом по учебно-методическим вопросам
и качеству образования



11.12.2020 г.
протокол № 5
И.о. зав. кафедрой Плиски О.В.

20 января 2021 г.
протокол № 6
Председатель Карх Д.А.
(подпись)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование дисциплины	Безопасность продукции
Направление подготовки	27.03.02 Управление качеством
Профиль	Управление качеством в производственно-технологических системах и сфере услуг
Форма обучения	заочная
Год набора	2021

Разработана:
Доцент, кандидат сельскохозяйственных наук
Донскова Людмила Александровна

Екатеринбург
2021 г.

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ	3
1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП	3
3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ	3
4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП	3
5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН	4
6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ	4
7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	6
8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ	10
9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	10
10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	11
11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ	12

ВВЕДЕНИЕ

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования - программы бакалавриата, разработанной в соответствии с ФГОС ВО

ФГОС ВО	Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 27.03.02 Управление качеством (приказ Минобрнауки России от 31.07.2020 г. № 869)
ПС	

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

является формирование знаний о безопасности продукции (продовольственных и непродовольственных товаров) и уровня потенциальной опасности (рисков) от возникновения химических (веществ и материалов), физических (волновых источников энергии и излучений различной природы) и биологических факторов опасности для сохранения экологии человека и получение практических навыков работы с продукцией в области оценки безопасности

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП

Дисциплина относится к вариативной части учебного плана.

3. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Промежуточный контроль	Часов				3.е.
	Всего за семестр	Контактная работа .(по уч.зан.)		Самостоятельная работа в том числе подготовка контрольных и курсовых	
		Всего	Практические занятия, включая курсовое проектирование		
Семестр 9					
Зачет	144	12	12	128	4

4. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ОПОП

В результате освоения ОПОП у выпускника должны быть сформированы компетенции, установленные в соответствии ФГОС ВО.

Профессиональные компетенции (ПК)

Шифр и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенций
производственно-технологический	
ПК-3 Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукцией (услугами) в ходе эксплуатации	ИД-3.ПК-3 Иметь практический опыт: Анализ применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации Разработка предложений по корректированию применяемых и применению новых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации Разработка методик по применению новых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации

ПК-3 Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукцией (услугами) в ходе эксплуатации	ИД-2.ПК-3 Уметь: Применять актуальную нормативную документацию по разработке и применению методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации
	ИД-1.ПК-3 Знать: Национальная и международная нормативная база в области управления качеством продукции (услуг) Основные методы квалитетрического анализа продукции (услуг) при определении методов контроля продукции (услуг) Методы управления документооборотом организации

5. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

Тема	Наименование темы	Всего часов	Контактная работа (по уч.зан.)			Самост. работа	Контроль самостоятельной работы
			Лекции	Лабораторные	Практические занятия		
			Часов				
Семестр 9		140					
Тема 1.	Национальная и международная нормативная база в области управления качеством продукции (услуг). Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции	25			1	24	
Тема 2.	Теоретические основы безопасности продукции. Риски. Факторы и виды опасности, природа их происхождения	22			2	20	
Тема 3.	Безопасность продовольственной продукции	22			4	18	
Тема 4.	Безопасность непродовольственной продукции	24			2	22	
Тема 5.	Обеспечение и управление безопасностью потребительских	15			1	14	
Тема 6.	Методики измерения и контроля характеристик материалов, заготовок и комплектующих изделий. Основные методы квалитетрического анализа продукции (услуг) при определении методов контроля продукции (услуг)	15			1	14	
Тема 7.	Порядок предъявления рекламаций по качеству материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий	17			1	16	

6. ФОРМЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ШКАЛЫ ОЦЕНИВАНИЯ

Раздел/Тема	Вид оценочного средства	Описание оценочного средства	Критерии оценивания
Текущий контроль (Приложение 4)			

Тема 1	Тест (Приложение 4)	Система стандартизированных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося. Тестовое задание содержит 27 вопросов с вариантами ответов	10 баллов
Тема 3-4	Рабочая тетрадь (Приложение 4)	Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме или разделу. Содержит практические задания и перечень терминов для составления глоссария	10 баллов
Тема 1-5	Подготовка реферативного сообщения с презентацией (Приложение 4)	Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном и мультимедийном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а так же собственные взгляды на нее	10 баллов
Промежуточный контроль (Приложение 5)			
9 семестр (За)	Билеты	Комплект - 25 билетов. В каждом билете три задания - теоретический вопрос, практическое задание и тестовое задание	50 баллов

ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

Показатель оценки освоения ОПОП формируется на основе объединения текущей и промежуточной аттестации обучающегося.

Показатель рейтинга по каждой дисциплине выражается в процентах, который показывает уровень подготовки студента.

Текущая аттестация. Используется 100-балльная система оценивания. Оценка работы студента в течение семестра осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки учебных достижений в процессе обучения по данной дисциплине.

В рабочих программах дисциплин и практик закреплены виды текущей аттестации, планируемые результаты контрольных мероприятий и критерии оценки учебных достижений.

В течение семестра преподавателем проводится не менее 3-х контрольных мероприятий, по оценке деятельности студента. Если посещения занятий по дисциплине включены в рейтинг, то данный показатель составляет не более 20% от максимального количества баллов по дисциплине.

Промежуточная аттестация. Используется 5-балльная система оценивания. Оценка работы студента по окончании дисциплины (части дисциплины) осуществляется преподавателем в соответствии с разработанной им системой оценки достижений студента в процессе обучения по данной дисциплине. Промежуточная аттестация также проводится по окончании формирования компетенций.

Порядок перевода рейтинга, предусмотренных системой оценивания, по дисциплине, в пятибалльную систему.

Высокий уровень – 100% - 70% - отлично, хорошо.

Средний уровень – 69% - 50% - удовлетворительно.

Показатель оценки	По 5-балльной системе	Характеристика показателя
100% - 85%	отлично	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на высоком уровне
84% - 70%	хорошо	обладают теоретическими знаниями в полном объеме, понимают, самостоятельно умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Могут быть допущены недочеты, исправленные студентом самостоятельно в процессе работы (ответа и т.д.)
69% - 50%	удовлетворительно	обладают общими теоретическими знаниями, умеют применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов на среднем уровне. Допускаются ошибки, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.
49 % и менее	неудовлетворительно	обладают не полным объемом общих теоретическими знаниями, не умеют самостоятельно применять, исследовать, идентифицировать, анализировать, систематизировать, распределять по категориям, рассчитать показатели, классифицировать, разрабатывать модели, алгоритмизировать, управлять, организовать, планировать процессы исследования, осуществлять оценку результатов. Не сформированы умения и навыки для решения
100% - 50%	зачтено	характеристика показателя соответствует «отлично», «хорошо», «удовлетворительно»
49 % и менее	не зачтено	характеристика показателя соответствует «неудовлетворительно»

7. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

7.2 Содержание практических занятий и лабораторных работ

Тема 1. Национальная и международная нормативная база в области управления качеством продукции (услуг). Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции

Тема 1. Национальная и международная нормативная база в области управления качеством продукции (услуг). Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции

Форма проведения – лабораторная работа

Цель – ознакомление с нормативными документами, регламентирующими вопросы качества продукции

Задание 1. Ознакомление с ФЗ РФ «О техническом регулировании» от 27.12. 2002 года N 184-ФЗ (с изменениями на 27.11. 2015 г.)

Задание 2. Ознакомление с Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевой продукции» ТР ТС 021/2011 г.

Тема 2. Теоретические основы безопасности продукции. Риски. Факторы и виды опасности, природа их происхождения

Тема 2. Теоретические основы безопасности продукции. Риски. Факторы и виды опасности, природа их происхождения

Форма проведения - лабораторная работа

Задание 1. Используя Методическую разработку, ознакомиться с видами и характеристикой разных видов безопасности, заполнить таблицу

Задание 2. Определение природы происхождения опасностей

Задание 3. Определение рисков при потере безопасности продукции

Задание 4. Методология риска опасностей загрязнения пищевых продуктов. Научно-технический прогресс, повышение рисков возникновения новых опасных веществ и новых источников энергии.

Тема 3. Безопасность продовольственной продукции

Тема 3. Изучение безопасности продовольственной продукции

Форма проведения – лабораторная работа

Цель занятия: изучение теоретических основ безопасности продовольственной продукции и овладение практическими навыками оценки безопасности продуктов животного и растительного происхождения, воды питьевой и продуктов детского питания, упаковки и пищевых добавок

1. Определение безопасности мяса и мясной продукции на основе Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»

2. Изучение основ безопасности по Техническому регламенту Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» ТР ТС 033/2013

3. Определение безопасности товаров по Техническому регламенту Таможенного союза «О рыбы и рыбной продукции» ТР ТС 040/2016

4. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности воды»

5. Ознакомление с теоретическими положениями о содержании нитратов в растительной продукции и определение нитратов

6. Изучение требований к безопасности упаковки в соответствии с Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности упаковки» ТР ТС 005/2011 г.

7. Изучение требований к безопасности пищевых добавок в соответствии с Техническим регламентом Таможенного Союза «О безопасности пищевых добавок» ТР ТС 029/2012 г.

8. Практическая часть

9. Тестовые задания

10. Доклады и их обсуждение

Тема 4. Безопасность непродовольственной продукции
Тема. Изучение безопасности непродовольственной продукции
Форма проведения – лабораторная работа

Цель занятий: – ознакомление с теоретическими основами безопасности непродовольственной продукции приобретение практических навыков по определению состояния безопасности отдельных групп товаров

Задания

1. Изучение требований и определение безопасности продукции легкой промышленности
2. Изучение требований и определение безопасности игрушек
3. Изучение требований и определение безопасности мебельной продукции
4. Изучение требований и определение безопасности товаров детского ассортимента
5. Практическое задание (решение ситуаций)
6. Защита докладов
7. Тесты

Тема 5. Обеспечение и управление безопасностью потребительских товаров
Тема. Изучение практики обеспечения и управления безопасностью потребительских товаров
Форма проведения - лабораторная работа

Задания:

1. Практика управления безопасностью на основе Международных стандартов серии ИСО 9000
2. Система менеджмента в соответствии со стандартами серии ИСО 14000. OHSAS 18000, SA 8000.
3. Системы, направленные на обеспечение безопасности продукции в пищевой промышленности: система качества, основанная на принципах HACCP; отраслевые системы менеджмента пищевой продукции в соответствии с требованиями стандарта ИСО 22000:2005 и ИСО 15161:2001.
4. Интегрированная система менеджмента.

Тема 6. Методики измерения и контроля характеристик материалов, заготовок и комплектующих изделий. Основные методы квалитметрического анализа продукции (услуг) при определении методов контроля продукции (услуг)

Методики измерения и контроля характеристик материалов, заготовок и комплектующих изделий. Основные методы квалитметрического анализа продукции (услуг) при определении методов контроля продукции (услуг)

Форма занятия - лабораторная работа

Задания:

1. Ознакомление с методиками измерения и контроля характеристик материалов, комплектующих изделий и заготовок
2. Практическое измерение и осуществление контроля характеристик, заготовок и комплектующих изделий отдельных видов продовольственной и непродовольственной продукции.

Тема 7. Порядок предъявления рекламаций по качеству материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий

Порядок предъявления рекламаций по качеству материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий

Цель занятий - изучение теоретических и приобретение практических навыков в области предъявления рекламаций по качеству и безопасности материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий

Задания:

1. Порядок предъявления рекламаций по качеству и безопасности продовольственной продукции
2. Порядок предъявления рекламаций по качеству и безопасности непродовольственной продукции

<p>Тема 1. Национальная и международная нормативная база в области управления качеством продукции (услуг). Нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Повторение и изучение материала лекций 2. Проработка материала и составление опорного конспекта 3. Подготовка к практическим занятиям 4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией 5. Тестирование
<p>Тема 2. Теоретические основы безопасности продукции. Риски. Факторы и виды опасности, природа их происхождения</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Повторение и изучение материала лекций 2. Проработка материала и составление опорного конспекта 3. Подготовка к практическим занятиям 4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией 5. Тестирование
<p>Тема 3. Безопасность продовольственной продукции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Повторение и изучение материала лекций 2. Проработка материала и составление опорного конспекта 3. Подготовка к практическим занятиям 4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией 5. Тестирование
<p>Тема 4. Безопасность непродовольственной продукции</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Повторение и изучение материала лекций 2. Проработка материала и составление опорного конспекта 3. Подготовка к практическим занятиям 4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией 5. Тестирование
<p>Тема 5. Обеспечение и управление безопасностью потребительских товаров</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Повторение и изучение материала лекций 2. Проработка материала и составление опорного конспекта 3. Подготовка к практическим занятиям 4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией 5. Тестирование
<p>Тема 6. Методики измерения и контроля характеристик материалов, заготовок и комплектующих изделий. Основные методы квалиметрического анализа продукции (услуг) при определении методов контроля продукции (услуг)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Повторение и изучение материала лекций 2. Проработка материала и составление опорного конспекта 3. Подготовка к практическим занятиям 4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией 5. Тестирование
<p>Тема 7. Порядок предъявления рекламаций по качеству материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Повторение и изучение материала лекций 2. Проработка материала и составление опорного конспекта 3. Подготовка к практическим занятиям 4. Подготовка реферативного сообщения с презентацией 5. Тестирование

7.3.1. Примерные вопросы для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 1

7.3.2. Практические задания по дисциплине для самостоятельной подготовки к зачету/экзамену
Приложение 2

7.3.3. Перечень курсовых работ
Не предусмотрено учебным планом

7.4. Электронное портфолио обучающегося
Материалы не размещаются

7.5. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы
Приложение 5

7.6 Методические рекомендации по выполнению курсовой работы
Не предусмотрено учебным планом

8. ОСОБЕННОСТИ ОРГАНИЗАЦИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ

По заявлению студента

В целях доступности освоения программы для лиц с ограниченными возможностями здоровья при необходимости кафедра обеспечивает следующие условия:

- особый порядок освоения дисциплины, с учетом состояния их здоровья;
- электронные образовательные ресурсы по дисциплине в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- изучение дисциплины по индивидуальному учебному плану (вне зависимости от формы обучения);
- электронное обучение и дистанционные образовательные технологии, которые предусматривают возможности приема-передачи информации в доступных для них формах.
- доступ (удаленный доступ), к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определен РПД.

9. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Сайт библиотеки УрГЭУ

<http://lib.usue.ru/>

Основная литература:

1. Калачев С. Л.. Теоретические основы товароведения и экспертизы. [Электронный ресурс]:учебник для бакалавров : для студентов вузов, обучающихся по специальностям "Коммерция" и "Товароведение и экспертиза товаров". - Москва: Юрайт, 2019. - 477 – Режим доступа: <https://urait.ru/bcode/425165>

2. Сурков И. В., Кантере В. М., Ермолаева Е. О., Позняковский В. М.. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания. [Электронный ресурс]:учебник для студентов вузов, обучающихся по направлениям подготовки 27.03.02 "Управление качеством", 38.03.02 "Товароведение", 19.03.04 "Технология продукции и организация общественного питания". - Москва: ИНФРА-М, 2018. - 336 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/925846>

3. Бобренева И. В.. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов. [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2019. - 56 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/113372>

4. Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А.. ХАССП на предприятиях общественного питания. [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 196 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/130189>

5. Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В.. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. [Электронный ресурс]:. - Санкт-Петербург: Лань, 2017. - 316 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/92612>

6. Донскова Л. А., Беляев Н. М., Тохириен Б.. Безопасность потребительских товаров. [Электронный ресурс]:учебное пособие. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2017. - 147 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/18/p490466.pdf>

7. GMP в пищевой промышленности.:пособие по ответственному управлению : [перевод с английского]. - Санкт-Петербург: Профессия, 2017. - 291

Дополнительная литература:

1. Демакова Е. А.. Система мониторинга и управления безопасностью продукции. [Электронный ресурс]:монография. - Красноярск: Красноярский Государственный Торгово-Экономический институт, 2011. - 158 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/422536>

2. Позняковский В. М.. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии). [Электронный ресурс]:учебник для подготовки бакалавров и магистров по направлению 100800 "Товароведение". - Москва: ИНФРА-М, 2015. - 271 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/460795>

3. Айзман Р. И., Иашвили М. В., Петров С. В., Герасев А. Д.. Экологическая и продовольственная безопасность. [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов вузов. - Москва: ИНФРА-М, 2016. - 240 – Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/507987>

4. Маюрникова Л. А., Позняковский В. М., Суханов Б. П., Гореликова Г. А., Давыденко Н. И.. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность. [Электронный ресурс]:учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по направлениям "Товароведение", "Технология продукции и организация общественного питания". - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2016. - 448 – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/69878>

5. Протасова Л. Г.. Сертификационные испытания и экспертиза товаров. [Электронный ресурс]:конспект лекций. - Екатеринбург: [Издательство УрГЭУ], 2009. - 72 – Режим доступа: <http://lib.usue.ru/resource/limit/ump/09/p467800.pdf>

6. Донскова Л. А.. Менеджмент качества товаров.:учебное пособие. - Курск: Университетская книга, 2019. - 238

10. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ, ОНЛАЙН КУРСОВ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Libre Office. Лицензия GNU LGPL. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

МойОфис стандартный. Соглашение № СК-281 от 7 июня 2017. Дата заключения - 07.06.2017. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Astra Linux Common Edition. Договор № 1 от 13 июня 2018, акт от 17 декабря 2018. Срок действия лицензии - без ограничения срока.

Перечень информационных справочных систем, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

Справочно-правовая система Гарант. Договор № 58419 от 22 декабря 2015. Срок действия лицензии -без ограничения срока

11. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Реализация учебной дисциплины осуществляется с использованием материально-технической базы УрГЭУ, обеспечивающей проведение всех видов учебных занятий и научно-исследовательской и самостоятельной работы обучающихся:

Специальные помещения представляют собой учебные аудитории для проведения всех видов занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду УрГЭУ.

Все помещения укомплектованы специализированной мебелью и оснащены мультимедийным оборудованием спецоборудованием (информационно-телекоммуникационным, иным компьютерным), доступом к информационно-поисковым, справочно-правовым системам, электронным библиотечным системам, базам данных действующего законодательства, иным информационным ресурсам служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа презентации и другие учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации.