

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**

«МИЧУРИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

**Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства**

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 23 апреля 2025 г. № 8)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
Р.А. Чмир
«23» апреля 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
ТЕОРЕТИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДЕНИЯ**

Направление подготовки 38.03.06 Торговое дело

Направленность (профиль) - Коммерческая деятельность в АПК

Квалификация - бакалавр

Мичуринск - 2025 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Основными целями освоения дисциплины (модуля) являются:

- изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительную стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения,
- изучение номенклатуры показателей качества,
- факторов определяющих качество товаров,
- изучение объектов и субъектов товарной деятельности, информации о товаре,
- изучение методов применяемых в товароведении,
- экспертиза товаров и установление градации качества,
- приобретение обучающимися практических навыков, привитие навыков самостоятельной работы.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующих

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы:

Согласно учебному плану по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело дисциплина (модуль) «Теоретические основы товароведения» относится к обязательной части Блока 1. «Дисциплины (модули)» Б1.О.15.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания, умения и готовности, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Математика», «Экология», «Политология», «История коммерции», «Рекламная деятельность».

Знание и навыки, сформированные в рамках данной дисциплины, необходимы для последующего освоения базовых дисциплин направления подготовки таких как «Коммерческая деятельность на рынке информационных услуг», «Коммерческая деятельность», «Логистика», «Организация коммерческой деятельности предприятия», «Коммерческая деятельность на рынке продовольственных товаров» и т.д.

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины используются при изучении следующих дисциплин: «Организация и управление транспортно-складской логистикой», «Маркетинг услуг», «Коммерческая деятельность на рынке продовольственных товаров», «Мерчендайзинг», выполнении курсовых работ, прохождении производственных практик и написании выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Контроль поступления информации о прибытии груза

Освоение дисциплины направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-3. Способен анализировать и содержательно объяснять природу торгово-экономических процессов

ОПК-4. Способен предлагать экономически и финансово обоснованные организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности

Планируемые результаты обучения* (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
ОПК-3 ИД-3 _{ОПК-3} Анализирует торгово-экономические	Не способен анализировать торгово-экономические процессы и	Удовлетворительн о анализирует торгово-экономические процессы и	На достаточном уровне анализирует торгово-экономические процессы и	Свободно анализирует торгово-экономические процессы и в

процессы и содержательно объясняет их природу.	и содержательно объяснять их природу.	содержательно объяснять их природу..	содержательно объясняет их природу..	полной мере содержательно объясняет их природу.
ОПК-4 ИД-1 _{ОПК-4} Выявляет и описывает организационно-управленческие проблемы в профессиональной деятельности.	– Не может выявлять и описывать организационно-управленческие проблемы в профессиональной деятельности	С затруднениями выявляет и описывает организационно-управленческие проблемы в профессиональной деятельности	Хорошо выявляет и описывает организационно-управленческие проблемы в профессиональной деятельности	Отлично выявляет и описывает организационно-управленческие проблемы в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

Знать:

- основополагающие характеристики товаров
- показатели качества товаров
- методы товароведения
- классификацию товаров
- виды экспертиз и способы их проведения
- средства товарной информации
- ассортимент товаров
- факторы, формирующие и определяющие качество товаров

Уметь:

- формулировать задачи и цели современного товароведения
- пользоваться нормативными документами в своей профессиональной деятельности
- соблюдать действующее законодательство и требования нормативных документов
- оценивать качество и идентифицировать товар
- определять показатели и свойства ассортимента товаров
- применять основные методы и средства получения, хранения, переработки информации и работать с компьютером как со средством управления информацией
- получать товарную информацию об основополагающих характеристиках товара
- использовать методы предотвращения товарных потерь
- пользоваться нормативной документацией по ассортименту и качеству товаров
- анализировать и оценивать структуру ассортимента;

Владеть:

- методами экспертизы, оценка качества товаров и способами их сохранения.
- методами классификации и кодирования товаров;
- методами определения показателей ассортимента и его формирования;
- работой с действующими федеральными законами, нормативными документами
- методами идентифицировать товары для выявления и предупреждения их фальсификации

3.1. Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общепрофессиональных компетенций

Разделы, темы дисциплины	Компетенции		Общее количество компетенций
	ОПК-3	ОПК-4	
Тема 1. Предмет и задачи товароведения	×	×	2
Тема 2. Качество товаров. Подтверждение соответствия товаров в РФ	×	×	2
Тема 3. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров	×	×	2
Тема 4. Основы хранения пищевых продуктов.	×	×	2

Товарные потери			
Тема 5. Информация о товаре	×	×	2
Тема 6. Методы определения качества товаров.	×	×	2
Тема 7. Классификация товаров, классификаторы.	×	×	2
Тема 8. Кодирование товаров	×	×	2
Тема 9. Ассортимент товаров.	×	×	2
Тема 10. Товарная экспертиза.	×	×	2

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц – 108 акад. час.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды занятий	Количество акад. часов		
	по очной форме обучения 2 семестр	по очно- заочной форме обучения 3 семестр	по заочной форме обучения 2 курс
Общая трудоемкость дисциплины	108	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем, в т.ч.	54	48	16
Аудиторные занятия, из них	54	48	16
лекции	18	16	8
лабораторные работы			
практические занятия	18	32	8
Самостоятельная работа обучающихся, в т.ч.	72	60	88
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	34	16	30
подготовка к лабораторным, практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата	14	14	30
выполнение индивидуальных заданий	14	16	28
подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	12	14	
Контроль	-		4
Вид итогового контроля	зачет		зачет

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций	Объем в акад. часах			Формируемые компетенции
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Предмет и задачи товароведения.	2	2	1	ОПК-3, ОПК-4
2	Качество товаров. Подтверждение соответствия товаров в РФ	2	2	1	ОПК-3, ОПК-4
3	Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров	2	2	1	ОПК-3, ОПК-4
4	Основы хранения пищевых продуктов. Товарные потери	1	1	1	ОПК-3, ОПК-4
5	Информация о товаре	2	1	1	ОПК-3, ОПК-4

6	Методы определения качества товаров.	2	2	1	ОПК-3, ОПК-4
7	Классификация товаров, классификаторы.	2	2	1	ОПК-3, ОПК-4
8	Кодирование товаров	2	2	1	ОПК-3, ОПК-4
9	Ассортимент товаров.	2	2		ОПК-3, ОПК-4
10	Товарная экспертиза.	1	2		ОПК-3, ОПК-4
	ВСЕГО	18	16	8	

4.3. Практические занятия

№ раздела (темы)	Наименование занятия	Объем в акад. часах			Формируемые компетенции
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Тема: Качество товаров Занятие: Показатели безопасности продукции. Работа с Техническими регламентами Таможенного союза.	4	6	1	ОПК-3, ОПК-4
2	Тема: Понятие тары и упаковки Занятие: Изучение современных видов тары и упаковки	2	4	1	ОПК-3, ОПК-4
3	Тема: Ассортимент товаров Занятие: Расчет показателей ассортимента	2	4	1	ОПК-3, ОПК-4
4	Тема: Классификация товаров, классификаторы Занятие: Кодирования товаров, работа с классификаторами	4	4	1	ОПК-3, ОПК-4
5	Тема: Информация о товаре Занятие: Изучение информации о товаре, маркировки товаров, информационных знаков	2	6	1	ОПК-3, ОПК-4
6	Тема: Товарная экспертиза Занятие: Ветеринарная экспертиза Санитарно-гигиеническая экспертиза Экологическая экспертиза	2	4	1	ОПК-3, ОПК-4
7	Тема: Идентификация и фальсификация товаров Занятие: Обнаружение фальсификации товаров	2	4	2	ОПК-3, ОПК-4
ВСЕГО		18	32	8	

4.4 Лабораторные работы не предусмотрены учебным планом

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем акад. часов		
		очная форма обучения	очно-заочная форма обучения	заочная форма обучения
Тема 1. Предмет и задачи товароведения	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	2	3
	Подготовка к лабораторным, практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата (проекта)	2	2	3
	Выполнение индивидуальных заданий	2	2	3
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	2	2	
Тема 2. Качество товаров. Подтверждение соответствия товаров в РФ	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	2	3
	Подготовка к лабораторным, практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата (проекта)	2	2	3
	Выполнение индивидуальных заданий	2	2	3
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	2	2	
Тема 3. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	2	3
	Подготовка к лабораторным, практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата (проекта)	2	2	3
	Выполнение индивидуальных заданий	2	2	3
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	1	1	
Тема 4. Основы хранения пищевых продуктов. Товарные потери	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	2	3
	Подготовка к лабораторным, практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата (проекта)	2	2	3
	Выполнение индивидуальных заданий	2	2	3
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	1	1	
Тема 5. Информация о товаре	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	2	3
	Подготовка к лабораторным, практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата (проекта)	1	2	3
	Выполнение индивидуальных заданий	1	2	3

	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	1	1	
Тема 6. Методы определения качества товаров.	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	2	3
	Подготовка к лабораторным, практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата (проекта)	1	2	3
	Выполнение индивидуальных заданий	1	2	3
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	1	1	
Тема 7. Классификация товаров, классификаторы.	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	1	3
	Подготовка к лабораторным, практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата (проекта)	1	1	3
	Выполнение индивидуальных заданий	1	1	3
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	1	1	
Тема 8. Кодирование товаров	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	1	3
	Подготовка к лабораторным, практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата (проекта)	1	1	3
	Выполнение индивидуальных заданий	1	1	3
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	1	1	
Тема 9. Ассортимент товаров.	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	1	3
	Подготовка к лабораторным, практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата (проекта)	1	1	3
	Выполнение индивидуальных заданий	1	1	2
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	1	1	
Тема 10. Товарная экспертиза.	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	3	1	3
	Подготовка к лабораторным, практическим занятиям, коллоквиумам, защите реферата (проекта)	1	1	3
	Выполнение индивидуальных заданий	1	1	2
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	1	1	
Итого		54	60	88

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю)

1. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Теоретические основы товароведения», направление подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2022.

2. Блинникова О.М. Методические рекомендации по проведению практических занятий по дисциплине «Теоретические основы товароведения», направление подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2022.

3. Блинникова О.М. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы по дисциплине «Теоретические основы товароведения» для обучающихся направления подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2022.

4.6. Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы обучения

Целью контрольной работы является изучение основополагающих характеристик товаров, видов подтверждения соответствия продукции в РФ, а также приобретение навыков по экспертизе, идентификации. Основными задачами, поставленными при выполнении контрольной работы, являются: изучение основополагающих характеристик товаров, показатели качества товаров, методов товароведения, классификацию товаров, видов экспертиз и способы их проведения, средств товарной информации, ассортимента товаров, факторов, формирующие и определяющих качество товаров.

ТЕМЫ ПРЕДЛАГАЕМЫХ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ

1. Условия и способы хранения продовольственных товаров.
2. Фальсификация пищевых товаров.
3. Идентификация пищевых товаров.
4. Сертификация пищевых товаров.
5. Упаковка пищевых товаров.
6. Натуральная и синтетическая упаковка пищевых товаров.
7. Маркировка пищевых товаров.
8. Товарная экспертиза товаров.
9. Экологическая экспертиза товаров.
10. Санитарно-гигиеническая экспертиза товаров.
11. Ветеринарно-санитарная экспертиза товаров.
12. Методы консервирования пищевых продуктов.
13. Влияние факторов внешней среды на качество товара.
14. Энергетическая и пищевая ценность продовольственных товаров.
15. Ассортиментная характеристика товара.
16. Товароведная характеристика товара.
17. Растительные жиры.
18. Животные жиры.
19. Моно- и ди- сахара в пищевой продукции.
20. Полисахариды в пищевой продукции.
21. Крахмал в пищевой продукции.
22. Биологически активные добавки в пищевой продукции.
23. Пищевые добавки.
24. Белки пищевых продуктов.
25. Методы кодирования товаров, их достоинства и недостатки.
26. Потери массы пищевых продуктов при хранении и реализации и способы их снижения.
27. Виды и формы товарной информации.
28. Сенсорный анализ качества пищевых товаров и его проблемы.
29. Безопасность пищевых продуктов.

4.7. Содержание разделов дисциплины

1. Предмет и задачи товароведения

Товароведение: основные понятия, цели, задачи и методы товароведения. Потребительская стоимость товара, как предмет товароведения. Объекты и субъекты товароведения. Требования к товароведам. Взаимосвязь потребительной и меновой стоимости.

2. Качество товаров. Подтверждение соответствия товаров в РФ

Понятия качества товара, номенклатура потребительских свойств и показателей, критерии их выбора при оценке качества. Основополагающие товароведные характеристики, как важные критерии конкурентоспособности товаров. Градация качества. Классификация дефектов.

Показатели качества: единичные, комплексные, базовые, определяющие. Номенклатура показателей качества: назначения, сохраняемости, эргономические, эстетические, экономические, экологические, безопасности потребления, их характеристика.

Подтверждение соответствия товаров в РФ.

3. Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров

Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров: сырье, технологии производства, упаковка, условия транспортирования, хранения, реализации. Управление качеством.

Функции тары и упаковки. Требования, предъявляемые к таре и упаковке: безопасности, маркетинга и торговли. Классификация тары и ее характеристика. Полимерная тара, используемые материалы, ассортимент, достоинства и недостатки. Комбинированная тара. Перспективы производства тары и упаковки.

4. Основы хранения пищевых продуктов. Товарные потери

Товарные потери: виды, причины возникновения, порядок списания. Понятие: усушка, распыл, разлив, размаз, раскрошка, утечка, естественная убыль. Нормируемые потери. Активируемые потери. Пути снижения потерь при хранении. Понятия: потеря массы, гарантийные сроки годности, условия хранения. Цель и задачи хранения. Факторы, влияющие на сохранность продуктов внешние и внутренние. Влияние температуры, влажности, света, газового состава окружающей среды, вентиляции, санитарного состояния, контроль за режимом хранения, товарное соседство. Процессы, происходящие при хранении: сорбция и десорбция, кристаллизация, деформация, лом, бой, старение белков и коллоидов, радиационное облучение, накопление вредных металлов и их солей, помутнение и обесцвечивание, химический бомбаж, прогоркание, неферментативное потемнение. Биохимические процессы: дыхание, гидролиз, автолиз. Микробиологические: гниение, плесневение, брожение.

5. Информация о товаре

Закон о защите прав потребителей об информации. Постановление РФ об утверждении правил, обеспечивающих наличие на продуктах питания, ввозимых в РФ, информации на русском языке. Виды и формы товарной информации - основополагающая, коммерческая, потребительская. Требования к товарной информации. Средства товарной информации - маркировка (производственная, торговая). Структура маркировки. Информационные знаки. Применение основных методов и средств получения, хранения, переработки информации.

6. Методы определения качества товаров

Методы научного познания: эмпирические - измерительные (химические, физические, физико-химические, биологические, биохимические), органолептические; аналитические - метод управления (анализ, диагностика, прогнозирование, программирование, планирование) и метод систематизации (идентификации,

классификация, обобщение – кодирование); практической товароведной деятельности – технологические (упаковывание, маркирование, хранение). Методы контроля качества товаров и правила отбора проб из партии.

Товароведная, гигиеническая, ветеринарно - санитарная и экологическая экспертиза товаров: понятия, разновидности, назначение, особенности. Организация проведения товарной экспертизы. Идентификация товаров для выявления и предупреждения их фальсификации. Нормативная документация.

7. Классификация товаров, классификаторы

Учебная, торговая и стандартная классификации. Методы классификации продовольственных товаров. Понятие и виды (иерархический и фасетный). Общероссийский классификатор. Функции, сфера применения, структура. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности: функции, сфера применения, структура.

8. Кодирование товара.

Понятие и методы. Система штрихового кодирования. Понятие, принципы ШК, классификация, функции, структура, правила размещения ШК, технология ШК. Гармонизированная система описания и кодирования товаров (ГС). Функции, сфера применения, структура.

9. Ассортимент товаров

Ассортимент товаров: понятие, классификация, характеристики. Классификация ассортимента: промышленный и торговый; простой, сложный, групповой, развернутый, сопутствующий, смешанный, оптимальный, рациональный; реальный, прогнозируемый, учебный. Свойства и показатели ассортимента. Методы формирования и управление ассортиментом. Ассортиментная политика.

10. Товарная экспертиза

Цели и задачи товарной экспертизы. Основные понятия. Классификация, объекты, субъекты, критерии и методы экспертизы. Основания для проведения экспертизы. Требования к экспертам. Средства товарной экспертизы, классификация. Методы товарной экспертизы: классификация, преимущества и недостатки разных групп методов. Экспертные методы: классификация, характеристика методов группового опроса и экспертной оценки показателей качества.

5. Образовательные технологии

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в малых группах) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

При изучении дисциплины используется инновационная образовательная технология на основе интеграции компетентного и личностно-ориентированного подходов с элементами традиционного лекционно-семинарского и квазипрофессионального обучения с использованием интерактивных форм проведения занятий, исследовательской проектной деятельности и мультимедийных учебных материалов.

Вид учебных занятий	Форма проведения
Лекции	Слайдовые презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация). Электронные материалы.
Лабораторные работы	Традиционная форма – проведение лабораторных исследований, работа в малых группах

Практические занятия	Обсуждение и анализ предложенных вопросов на аудиторных занятиях, индивидуальные доклады, сообщения, тестирование, собеседования
Самостоятельная работа	сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к лабораторным и практическим занятиям и тестированию) и интерактивной формы (выполнение индивидуальных и групповых исследовательских работ)

6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике, творческих работ, проектов, оценки ответов обучающегося на коллоквиумах; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи зачета – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «Теоретические основы товароведения».

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Теоретические основы товароведения»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			Наименование	Кол-во
1	Предмет и задачи товароведения	ОПК-3, ОПК-4	Тестовые задания	4
			Вопросы для коллоквиума	7
			Темы рефератов	1
			Вопросы к зачету	1
2	Качество товаров. Подтверждение соответствия товаров в РФ	ОПК-3, ОПК-4	Тестовые задания	6
			Вопросы для коллоквиума	9
			Темы рефератов	2
			Вопросы к зачету	2
3	Факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров	ОПК-3, ОПК-4	Тестовые задания	6
			Вопросы для коллоквиума	9
			Темы рефератов	2
			Вопросы к зачету	2
4	Основы хранения пищевых продуктов. Товарные потери	ОПК-3, ОПК-4	Тестовые задания	6
			Вопросы для коллоквиума	8
			Темы рефератов	
			Вопросы к зачету	

5	Информация о товаре	ОПК-3, ОПК-4	Тестовые задания Вопросы для коллоквиума Темы рефератов Вопросы к зачету	6 10 3 5
6	Методы определения качества товаров	ОПК-3, ОПК-4	Тестовые задания Вопросы для коллоквиума Темы рефератов Вопросы к зачету	11 6 3 5
7	Классификация товаров, классификаторы.	ОПК-3, ОПК-4	Тестовые задания Вопросы для коллоквиума Темы рефератов Вопросы к зачету	6 4 2 3
8	Кодирование товаров	ОПК-3, ОПК-4	Тестовые задания Вопросы для коллоквиума Темы рефератов Вопросы к зачету	6 7 1 2
9	Ассортимент товаров	ОПК-3, ОПК-4	Тестовые задания Вопросы для коллоквиума Темы рефератов Вопросы к зачету	6 6 2 3
10	Товарная экспертиза	ОПК-3, ОПК-4	Тестовые задания Вопросы для коллоквиума Темы рефератов Вопросы к зачету	6 10 3 5

6.2. Перечень вопросов для зачета

1. Предмет и задачи товароведения. Связь товароведения с другими дисциплинами. (ОПК-3, ОПК-4)
2. Качество товара. (ОПК-3, ОПК-4)
3. Показатели качества пищевых продуктов. (ОПК-3, ОПК-4)
4. Факторы формирующие качество товаров. (ОПК-3, ОПК-4)
5. Факторы, сохраняющие качество товаров. (ОПК-3, ОПК-4)
6. Классификация продовольственных товаров. Ее понятие и виды. (ОПК-3, ОПК-4)
7. Общероссийские классификаторы. (ОПК-3, ОПК-4)
8. Классификаторы внешней экономической деятельности. (ОПК-3, ОПК-4)
9. Понятие экспертизы качества. (ОПК-3, ОПК-4)
10. Экспертиза качества товара. (ОПК-3, ОПК-4)
11. Виды экспертиз. (ОПК-3, ОПК-4)
12. Методы исследования качества. (ОПК-3, ОПК-4)
13. Методы товароведения. (ОПК-3, ОПК-4)
14. Ассортимент товаров. (ОПК-3, ОПК-4)
15. Показатели ассортимента. (ОПК-3, ОПК-4)
16. Управление ассортиментом. (ОПК-3, ОПК-4)
17. Средства товарной информации. Маркировка. (ОПК-3, ОПК-4)
18. Виды и формы товарной информации. (ОПК-3, ОПК-4)
19. Требования к товарной информации. (ОПК-3, ОПК-4)

- 20.Маркировка товаров. (ОПК-3, ОПК-4)
- 21.Классификация информационных знаков. (ОПК-3, ОПК-4)
22. Товарные знаки. (ОПК-3, ОПК-4)
- 23Система штрихового кодирования. (ОПК-3, ОПК-4)
- 24.Кодирование товара. (ОПК-3, ОПК-4)
- 25.Основы хранения пищевых продуктов. Цели и задачи хранения. (ОПК-3, ОПК-4)
26. Процессы, протекающие в продуктах питания при хранении (ОПК-3, ОПК-4)
- 27.Потери пищевых продуктов. (ОПК-3, ОПК-4)
- 28.Понятие тары и упаковки. Требования, предъявляемые к таре и упаковке. (ОПК-3, ОПК-4, ПК-4)
- 29.Полимерная тара, ее классификация и ассортимент. (ОПК-3, ОПК-4)
- 30.Идентификация пищевых продуктов. Понятие, цели, задачи. (ОПК-3, ОПК-4)
- 31.Фальсификация пищевых продуктов. Понятие, виды и методы борьбы. (ОПК-3, ОПК-4)
- 32.Сертификация пищевых продуктов. (ОПК-3, ОПК-4)
33. Подтверждение соответствия. (ОПК-3, ОПК-4)

6.3. Шкала оценочных средств

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые студентами в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Учебная дисциплина имеет итоговый рейтинг -100 баллов, который складывается из рубежного (40 баллов), промежуточного – (50 баллов) и поощрительного рейтинга (10 баллов). Итоговая оценка знаний студента по дисциплине определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол. Баллов)
Продвинутый (75 -100 баллов) - «зачтено»	Выполнение полного объема работы (90-100%); правильные и четкие ответы на вопросы билета; правильные и четкие ответы на дополнительные вопросы; способность формировать собственное мнение по актуальным вопросам. – полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины: потребительских свойств товаров; факторов формирующих и сохраняющих качество товаров; –умение проводить приемку товаров по качеству, количеству и комплектности; - умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований; – владение методами классификации товаров; методами экспертизы, определения качества товаров; методами определения показателей ассортимента	Тестовые задания (31-40) Реферат (проект) (9-10) Вопросы к зачету (38-50 баллов)
Базовый (50 -74 балла) – «зачтено»	Объем работ выполнен на 70-89%; умение дать правильный, но не всегда полный ответ на основные и дополнительные	Тестовые задания (21-30)

	<p>вопросы билета; некоторые трудности в формировании собственных выводов по актуальным вопросам.</p> <p>– знание учебного материала из разных разделов дисциплины: потребительских свойств товаров; факторов формирующих и сохраняющих качество товаров;</p> <p>– умение проводить приемку товаров по качеству, количеству и комплектности;</p> <p>- умение ясно излагать изученный материал, производить собственные размышления;</p> <p>– владение методами классификации товаров; методами экспертизы, определения качества товаров; методами определения показателей ассортимента</p>	<p>Реферат (проект) (7-8)</p> <p>Вопросы зачету (22-36)</p>
<p>Пороговый (35 - 49 баллов) – «зачтено»</p>	<p>Объем работы выполнен на 50-69%; по основным вопросам ответ правильный, но неполный; проблемы в ответах на дополнительные вопросы; проблемы в формулировании собственного мнения</p> <p>– знание учебного материала из разных разделов дисциплины: потребительских свойств товаров; факторов формирующих и сохраняющих качество товаров;</p> <p>– умение проводить приемку товаров по качеству, количеству и комплектности;</p> <p>- умение достаточно грамотно излагать изученный материал;</p> <p>– достаточное владение методами классификации товаров; методами экспертизы, определения качества товаров; методами определения показателей ассортимента</p>	<p>Тестовые задания (11-20)</p> <p>Реферат (проект) (5-6)</p> <p>Вопросы к зачету (19-23)</p>
<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «незачтено»</p>	<p>Выполнено менее 50% работы; неумение сформулировать правильный и четкий ответ по основным и дополнительным вопросам; неумение формулировать собственное мнение</p> <p>– незнание учебного материала из разных разделов дисциплины: потребительских свойств товаров; факторов формирующих и сохраняющих качество товаров;</p> <p>– неумение проводить приемку товаров по качеству, количеству и комплектности;</p> <p>- неумение излагать изученный материал, производить собственные размышления</p> <p>– не владение методами классификации товаров; методами экспертизы, определения качества товаров; методами определения показателей ассортимента</p>	<p>Тестовые задания (0-10)</p> <p>Реферат (проект) (0-4)</p> <p>Вопросы к зачету (0-20)</p>

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов), необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

(модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1. Учебная литература

1. Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров / С. Л. Калачев. — 2-е изд., перераб. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 477 с. — Режим доступа: <https://biblio-online.ru/book/C7C7159F-2D48-4A0C-A066-A037DD891FBA>
2. Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие для бакалавров. [Электронный ресурс] / Л.Н. Зонова, Л.В. Михайлова, Е.Н. Власова. — Электрон. дан. — М.: Дашков и К, 2015. — 192 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/70580>
3. Асфондьярова, И.В. Теоретические основы товароведения и экспертизы потребительских товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / И.В. Асфондьярова, К.В. Илларионова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : , 2019. — 150 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/112326>.
4. Евдохова, Л.Н. Теоретические основы товароведения: учебное пособие. [Электронный ресурс] / Л.Н. Евдохова, Ю.М. Пинчукова, А.Ю. Болотько. — Электрон. дан. — Минск : "Вышэйшая школа", 2016. — 263 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/92463>
5. Петрище, Ф.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / Ф.А. Петрище. — 5-е изд., испр. и доп. — М. : ИТК "Дашков и К", 2015. — 508 с. — (Учебные издания для бакалавров) .— ISBN 978-5-394-01879-4 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/287084>
6. Райкова, Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : учебник / Е.Ю. Райкова.— М. : ИТК "Дашков и К", 2015 .— 412 с. : ил. — (Учебные издания для бакалавров).— ISBN 978-5-394-01691-2 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/287083>
7. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс] : учебное пособие. — Электрон. дан. — Минск: "Вышэйшая школа", 2009. — 208 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/65329>.

7.2. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
2. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
3. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.3. Методические указания по освоению дисциплины

1. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Теоретические основы товароведения», направление подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2018.
2. Блинникова О.М. Методические рекомендации по проведению практических занятий по дисциплине «Теоретические основы товароведения», направление подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2018.
3. Блинникова О.М. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы по дисциплине «Теоретические основы товароведения» для обучающихся направления подготовки 38.03.06 Торговое дело. – Мичуринск, 2018.

7.4 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.4.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)
2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 04-УТ/2024)
3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)
4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)
5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)
6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 02.02.2024 № 101/НЭБ/4712-п)
7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.4.2. Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 28.02.2025 № 12413 /13900/ЭС).
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 28.02.2025 № 194-01/2025).

7.4.3. Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 05.09.2024 № 512/2024)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>

3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
 4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>

7.4.4. Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/3016
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/3066
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/3032
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagius.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/3033
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-

7.4.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>

7.4.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
5. Сервисы опросов: Яндекс.Формы, MyQuiz
6. Сервисы видеосвязи: Яндекс.Телемост, Webinar.ru
7. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.4.7. Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Практические занятия	ОПК-3. Способен анализировать и содержательно объяснять природу торгово-экономических процессов ОПК-4. Способен предлагать экономически и финансово обоснованные организационно-управленческие решения в профессиональной деятельности

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/103)

Оснащенность:

1. Проектор Acer X1261P (nV 3D) DLP 2700LUMENS (инв. № 2101045353);
2. Экран Draper Luma NTSC (3:4) 305/120" ручной, настенно-потолочный (инв. № 2101065491)
3. Ноутбук Lenovo IdeaPad V580c (инв. № 21013400405)
4. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лаборатория экспертизы качества продовольственных и непродовольственных товаров) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/16)

Оснащенность:

1. Весы ВЛР-200 (инв. № 2101040453);
2. Весы лабораторные CUX-620H (инв. № 41013401559);
3. Весы лабораторные ВЛКТ-500 (инв. № 1101041311);
4. Весы настольные циферблатн. (инв. № 2101060138);
5. Весы технические Т-1000 (инв. № 2101060121; 2101060122)

6. Влагомер Кварц (инв. № 1101041322);
7. Дистиллятор (инв. № 2101060123);
8. Кухонная плита Morame 57229 FW(инв. № 41013602188);
9. Лабораторная мебель «Варшава» (инв. № 21013600715);
10. Микроскоп (инв. № 2101060130);
11. Мясорубка «Василиса М2» (инв. № 21013600721);
12. Поляриметр ИГП-01 (инв. № 2101040458);
13. Прибор для определения клейковины ИДК-4 (инв. № 2101040460);
14. Рефрактометр РЛ-2 (инв. № 2101040455);
15. Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шапкой (инв. № 21013400705);
16. Рефрактометр ИРФ-464 (инв. № 2101060131);
17. РН-метр РН-013 (инв. № 21013400704);
18. РН-метр (инв. № 2101040462);
19. Сахариметр СУ-4 (инв. № 2101040459; 21013400702);
20. Сита почвенные (инв. № 2101060135);
21. СОЭКС-Нитрат-тестер мод. NVC-019-1 (инв. № 21013400706);
22. Стенд 1,5*0,72 м (инв. № 21013600706);
23. Стенд 1,5*1,05 м (инв. № 21013600705);
24. Стенд 1,8*0,6 м (инв. № 21013600708);
25. Стенд 1,8*0,6 м (инв. № 21013600707);
26. Стенд 1*4,5 м (инв. № 21013600709);
27. Стиральная машина ОКА (инв. № 2101060136);
28. Стол для весов (инв. № 1101041316);
29. Стол для титрования (инв. № 1101041317);
30. Стол передвижной (инв. № 1101041315);
31. Стол приставной (инв. № 1101041312, 1101041313, 1101041314);
32. Термостат (инв. № 2101040461);
33. Фотометр КФК-3-01 «ЗОМЗ» фотоэлектрический (инв. № 21013400703);
34. Холодильник НОРД (инв. № 2101040456);
35. Центрифуга MPW-310 (инв. № 1101041303);
36. Центрифуга ОКА (инв. № 1101041304);
37. Шкаф вытяжной (инв. № 2101040451);
38. Шкаф лабораторный (инв. № 21013600722; 21013600723; 21013600724; 21013600725);
39. Шкаф сушильный ШСО-80 (инв. № 1101041302);
40. Шкаф сушильный ЛП 33/2 (инв. № 2101040452);
41. Шкаф для документов ШК 07.04 (инв. № 1101063937);
42. Экран на штативе Projecta (инв. № 11010417158).

3. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лаборатория экономики) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/405)

Оснащенность:

1. Компьютер Dual Core, мат плата Asus P5G41C-MLX, опер. память 2048 Mb, монитор 19" (инв. № 2101045266, 2101045265, 2101045264, 2101045263, 2101045262, 2101045261, 2101045260, 2101045259, 2101045258, 2101045257, 2101045256, 2101045255, 2101045254, 2101045253, 2101045252)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

4. Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего

контроля и промежуточной аттестации (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26а)

Оснащенность:

1. Компьютеры Celeron 2000 (инв. № 1101044956, 1101044955, 1101044954, 1101044953);
2. Компьютеры Celeron E 3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943 (инв. № 1101047397, 1101047396, 1101047395, 1101047394, 1101047393, 1101047392, 1101047391, 1101047390, 1101047387, 1101047385);
3. Компьютер Pentium (инв. № 2101041806);
4. Плоттер CH336A HP (инв. № 41013400057);
5. Принтер Canon (инв. № 1101044951);
6. Сканер (инв. № 2101065186);
7. Копировальный аппарат Canon (инв. № 2101041802);
8. Модем (инв. № 2101065200).

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

5. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/5)

Оснащенность:

1. Компьютер Intel Core 2 Quad Q9400 Монитор Asus TFT 21,5" (инв. № 2101045126);
2. Компьютер Intel Core 2 Quad Q9400 Монитор Asus TFT 21,5" (инв. № 2101045125)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Теоретические основы товароведения» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриата по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. №963

Авторы:

доцент кафедры технологии продуктов питания и товароведения,
к.т.н. Блинникова О.М.

Рецензент: доцент кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства, к.с.-х.н. Попова Е.И.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от «12» апреля 2021 г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от «19» апреля 2021 г.

Рабочая программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от «22» апреля 2021г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от «13» апреля 2022 г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от «19» апреля 2022 г.

Рабочая программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от «21» апреля 2022 г.

Рабочая программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО. Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры экономики и коммерции, протокол № 10 от «1» июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления ФГБОУ ВО Мичуринский ГАУ. Протокол № 10 от «20» июня 2023 г.

Программа утверждена решением Учебно-методического совета университета протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Рабочая программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО. Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол №10 от «13» мая 2024 г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от «21» мая 2024 г.

Рабочая программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 9 от «23» мая 2024 г.

Рабочая программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО. Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол №8 от «7 апреля» 2025 г.

Рабочая программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от «15» апреля 2025 г.

Рабочая программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от «23» апреля 2025 г.

Оригинал документа хранится на кафедре экономики и коммерции