

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки  
продукции животноводства

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

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

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

### **ОРГАНИЗАЦИЯ И ЭКСПЕРТИЗА КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) - Товароведение и экспертиза в сфере производства  
и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2025 г.

## **1 Цели освоения дисциплины (модуля)**

Основными целями освоения дисциплины (модуля) являются:

- изучение методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
- изучение правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности
- изучение современных методов экспертизы и идентификации товаров

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующих профессиональных стандартов:

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующих профессиональных стандартов:

22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства (утв. приказом Минтруда России от 02.09.2020. №556н).

40.060 Специалист по сертификации продукции (утв. приказом (Минтруда России от 31.10.2014. №837н).

## **2 Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Согласно учебному плану по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение дисциплина (модуль) «Организация и экспертиза качества продукции» относится к элективным дисциплинам (модулям) части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.ДВ.02.02.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих предшествующих дисциплин: «Физика», «Химия», «Основы микробиологии», «Физико-химические методы исследований», «Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: «Товароведение однородных групп продовольственных товаров (пищевые жиры, вкусовых, кондитерских)», «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», «Безопасность товаров», «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов», а также выполнения курсовых работ, прохождения производственной технологической практики и написании выпускной квалификационной работы.

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

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции и действия:

Ведение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства. ТФ. - С/01.6)

трудовые действия:

22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства. ТФ. - С/01.6:

Осуществление контроля за соблюдением условий хранения и перевозки (транспортирования) пищевой продукции

Определения перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить

Установление порядка действий в случае отклонения значений показателей безопасности продовольственного (пищевого) сырья и материалов упаковки, для которых необходим контроль, от установленных предельных значений

Управление лабораторными исследованиями качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства и обращения на рынке пищевой продукции

Внедрение системы идентификации продукции, маркировка, электронного обмена данных в целях обеспечения отслеживания контроля прослеживаемых товаров с момента их создания и производства до момента продажи, потребления или разрушения в зависимости от типа товара

Выполнение мероприятий по результатам государственного надзора, межведомственного и ведомственного контроля внедрения и соблюдения стандартов и технических условий по качеству продукции, подготовке продукции (услуг) к подтверждению соответствия и аттестации (40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. - А /01.5)

трудовые действия:

40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. - А /01.5:

Оформление заявок на подтверждение соответствия продукции (услуг) в соответствии с установленными правилами

Предоставление в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-1 способен проводить лабораторные исследования качества и осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке, маркировке, срокам хранения продукции

ПК-4 способен организовывать и осуществлять работы по подтверждению соответствия требованиям НТД

| Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)                                                                                               | Критерии оценивания результатов обучения                                                                                 |                                                                                                                                     |                                                                                                                                           |                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                                   | Низкий (допороговый) компетенция не сформирована                                                                         | Пороговый                                                                                                                           | Базовый                                                                                                                                   | Продвинутый                                                                                                                                |
| ПК-1<br>ИД-6 <sub>ПК-1</sub> – Обладает способностью проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции на соответствие нормативных документов | Не способен проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции на соответствие нормативных документов | Не достаточно способен проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции на соответствие нормативных документов | Хорошо обладает способностью проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции на соответствие нормативных документов | Отлично обладает способностью проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции на соответствие нормативных документов |
| ПК-4<br>ИД-1 <sub>ПК-4</sub> – Решает задачи по                                                                                                                   | Не решает задачи по выполнению, организации и                                                                            | Удовлетворительно решает задачи по выполнению, организации                                                                          | Хорошо решает задачи по выполнению, организа-                                                                                             | Отлично решает задачи по выполнению, организа-                                                                                             |

|                                                                                                  |                                                                        |                                                                          |                                                                              |                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| выполнению, организации и оценке результатов работ по подтверждению соответствия требованиям НТД | оценке результатов работ по подтверждению соответствия требованиям НТД | и оценке результатов работ по подтверждению соответствия требованиям НТД | ции и оценке результатов работ по подтверждению соответствия требованиям НТД | ции и оценке результатов работ по подтверждению соответствия требованиям НТД |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

**Знать:**

- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
- системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности
- современные методы экспертизы и идентификации товаров

**Уметь:**

- пользоваться методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
- пользоваться правилами и порядком организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности
- использовать современные методы экспертизы и идентификации товаров

**Владеть:**

- методами идентификации оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
- правилами и порядком организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности
- методами диагностирования дефектов;

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

| Разделы, темы дисциплины                                                             | Компетенции |      | Общее количество компетенций |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------|------------------------------|
|                                                                                      | ПК-1        | ПК-4 |                              |
| 1. Оценка качества и основы экспертизы товаров                                       | +           | +    | 2                            |
| 2. Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров                           | +           | +    | 2                            |
| 3. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.      | +           | +    | 2                            |
| 4. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.                             | +           | +    | 2                            |
| 5. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров. | +           | +    | 2                            |
| 6. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.                     | +           | +    | 2                            |
| 7. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров.                                | +           | +    | 2                            |
| 8. Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров.                         | +           | +    | 2                            |
| 9. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.                        | +           | +    | 2                            |
| 10. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров.                        |             |      |                              |

## 4 Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 акад. часа.

#### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

| Виды занятий                                                                                            | Количество акад. часов               |                                             |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------|
|                                                                                                         | по очной форме обучения<br>4 семестр | по очно-заочной форме обучения<br>6 семестр |
| Общая трудоемкость дисциплины                                                                           | 144                                  | 144                                         |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем                                                          | 64                                   | 84                                          |
| Аудиторные занятия, из них                                                                              | 64                                   | 84                                          |
| лекции                                                                                                  | 16                                   | 14                                          |
| лабораторные работы, всего                                                                              | 48                                   | 42                                          |
| практические занятия                                                                                    |                                      | 28                                          |
| Самостоятельная работа, в т.ч.                                                                          | 44                                   | 60                                          |
| проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 20                                   | 30                                          |
| подготовка к лабораторным работам, защите реферата                                                      | 12                                   | 20                                          |
| подготовка к тестированию и экзамену                                                                    | 12                                   | 10                                          |
| Контроль                                                                                                | 36                                   | 28                                          |
| Вид итогового контроля                                                                                  | Экзамен                              | Экзамен                                     |

#### 4.2 Лекции

| № | Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание                                                                                                                                                                                                                | Объем в акад. часах  |                             | Формируемые компетенции |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------|-------------------------|
|   |                                                                                                                                                                                                                                                                        | очная форма обучения | очно-заочная форма обучения |                         |
| 1 | Тема 1. Оценка качества и основы экспертизы товаров<br>Понятие и этапы оценки качества товаров. Факторы, обеспечивающие качество товаров.<br>Методы оценки качества: органолептические и инструментальные<br>Градации качества.                                        | 1                    | 1                           | ПК-1, ПК-4              |
| 2 | Тема 2. Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров<br>Оценка и экспертиза качества зерна. Требования к качеству.<br>Оценка и экспертиза качества зерномучных товаров. Требования к качеству.                                                              | 1                    | 1                           | ПК-1, ПК-4              |
| 3 | Тема 3. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.<br>Оценка и показатели качества свежих плодов, овощей. Требования к качеству.<br>Оценка и показатели качества переработанных плодов и овощей. Требования к качеству.              | 1                    | 1                           | ПК-1, ПК-4              |
| 4 | Тема 4. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.<br>Оценка и показатели качества чая, кофе. Требования к качеству<br>Оценка и показатели качества безалкогольных, слабоалкогольных напитков, крепких алкогольных напитков, бренди. Требования к качеству. | 1                    | 1                           | ПК-1, ПК-4              |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                     |    |    |            |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|------------|
| 5  | Тема 5. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров.<br>Оценка и показатели качества крахмала и крахмалопродуктов. Требования к качеству.<br>Оценка и показатели качества сахара, меда. Требования к качеству. | 2  | 1  | ПК-1, ПК-4 |
| 6  | Тема 6. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.<br>Оценка и показатели качества молока, сливок. Требования к качеству.<br>Оценка и показатели качества сметаны, сливочного масла. Требования к качеству                       | 2  | 1  | ПК-1, ПК-4 |
| 7  | Тема 7. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров.<br>Оценка и показатели качества топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргаринаковой продукции.<br>Требования к качеству.<br>Особенности маркировки.                        | 2  | 2  | ПК-1, ПК-4 |
| 8  | Тема 8. Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров.<br>Оценка и показатели качества мяса.<br>Требования к качеству.<br>Особенности маркировки.<br>Идентификация и фальсификация мяса.                                                 | 2  | 2  | ПК-1, ПК-4 |
| 9  | Тема 9. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.<br>Оценка и показатели качества яиц, яичных продуктов.<br>Требования к качеству.<br>Особенности маркировки.<br>Идентификация и фальсификация яиц, яичных продуктов.              | 2  | 2  | ПК-1, ПК-4 |
| 10 | Тема 10. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров.<br>Оценка и показатели качества живой, охлажденной рыбы.<br>Требования к качеству.<br>Особенности маркировки.                                                                    | 2  | 2  | ПК-1, ПК-4 |
|    | ИТОГО                                                                                                                                                                                                                                               | 16 | 14 |            |

### 4.3 Практические занятия

| № Раздела | Наименование занятия                                                         | Объем в акад. часах  |                             | Используемое лабораторное оборудование                                                                                                                                     | Формируемые компетенции |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|           |                                                                              | очная форма обучения | очно-заочная форма обучения |                                                                                                                                                                            |                         |
| 1         | Оценка качества и основы экспертизы товаров                                  | -                    | 4                           | лаборатория экспертизы качества продовольственных и непродовольственных товаров, оснащенная соответствующими средствами измерений: весы электронные Сух 620Н, нитратометр, | ПК-1, ПК-4              |
| 2         | Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров                      | -                    | 4                           |                                                                                                                                                                            | ПК-1, ПК-4              |
| 3         | Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей. | -                    | 4                           |                                                                                                                                                                            | ПК-1, ПК-4              |

|   |                                                                                   |   |    |                                                                                                                       |            |
|---|-----------------------------------------------------------------------------------|---|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| 4 | Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.                             | - | 4  | сушильный шкаф, титровальная установка, муфельная печь, фотоколориметр, химические реактивы, химическая посуда и т.д. | ПК-1, ПК-4 |
| 5 | Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров. | - | 4  |                                                                                                                       | ПК-1, ПК-4 |
| 6 | Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.                     | - | 4  |                                                                                                                       | ПК-1, ПК-4 |
| 7 | Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров.                                | - | 2  |                                                                                                                       | ПК-1, ПК-4 |
| 8 | Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров, яиц.                    | - | 2  |                                                                                                                       | ПК-1, ПК-4 |
|   | ИТОГО                                                                             |   | 28 |                                                                                                                       |            |

#### 4.4 Лабораторные работы

| № Раздела | Наименование занятия                                                              | Объем в акад. часах  |                             | Используемое лабораторное оборудование                                                                                                                                                                                                                                                           | Формируемые компетенции |
|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
|           |                                                                                   | очная форма обучения | очно-заочная форма обучения |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |
| 1         | Оценка качества и основы экспертизы товаров                                       | 4                    | 6                           | лаборатория экспертизы качества продовольственных и непродовольственных товаров, оснащенная соответствующими средствами измерений: весы электронные Сух 620Н, нитратометр, сушильный шкаф, титровальная установка, муфельная печь, фотоколориметр, химические реактивы, химическая посуда и т.д. | ПК-1, ПК-4              |
| 2         | Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров                           | 6                    | 4                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ПК-1, ПК-4              |
| 3         | Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.      | 6                    | 4                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ПК-1, ПК-4              |
| 4         | Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.                             | 6                    | 4                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ПК-1, ПК-4              |
| 5         | Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров. | 6                    | 4                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ПК-1, ПК-4              |
| 6         | Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.                     | 4                    | 4                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ПК-1, ПК-4              |
| 7         | Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров.                                | 8                    | 8                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ПК-1, ПК-4              |
| 8         | Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров, яиц.                    | 8                    | 8                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ПК-1, ПК-4              |
|           | ИТОГО                                                                             | 48                   | 42                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |

## 5 Самостоятельная работа обучающихся

| Раздел дисциплины                                                                    | Вид самостоятельной работы                                                                              | Объем в акад. часах  |                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------|
|                                                                                      |                                                                                                         | очная форма обучения | очно-заочная форма обучения |
| 1. Оценка качества и основы экспертизы товаров                                       | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 2                    | 3                           |
|                                                                                      | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата                                                      | 1                    | 2                           |
|                                                                                      | Подготовка к тестированию и экзамену                                                                    | 1                    | 1                           |
| 2. Оценка качества и основы экспертизы зерно-мучных товаров                          | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 2                    | 3                           |
|                                                                                      | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата                                                      | 1                    | 2                           |
|                                                                                      | Подготовка к тестированию и экзамену                                                                    | 1                    | 1                           |
| 3. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.      | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 2                    | 3                           |
|                                                                                      | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата                                                      | 1                    | 2                           |
|                                                                                      | Подготовка к тестированию и экзамену                                                                    | 1                    | 1                           |
| 4. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.                             | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 2                    | 3                           |
|                                                                                      | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата                                                      | 1                    | 2                           |
|                                                                                      | Подготовка к тестированию и экзамену                                                                    | 1                    | 1                           |
| 5. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров. | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 2                    | 3                           |
|                                                                                      | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата                                                      | 1                    | 2                           |
|                                                                                      | Подготовка к тестированию и экзамену                                                                    | 1                    | 1                           |
| 6. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров                      | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 2                    | 3                           |
|                                                                                      | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата                                                      | 1                    | 2                           |
|                                                                                      | Подготовка к тестированию и экзамену                                                                    | 1                    | 1                           |
| 7. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров.                                | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 2                    | 3                           |
|                                                                                      | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата                                                      | 1                    | 2                           |
|                                                                                      | Подготовка к тестированию и экзамену                                                                    | 1                    | 1                           |
| 8. Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров.                         | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 2                    | 3                           |
|                                                                                      | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата                                                      | 1                    | 2                           |
|                                                                                      | Подготовка к тестированию и экзамену                                                                    | 1                    | 1                           |
| 9. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.                        | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 2                    | 3                           |
|                                                                                      | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата                                                      | 2                    | 2                           |
|                                                                                      | Подготовка к тестированию и экзамену                                                                    | 2                    | 1                           |



|                                                               |                                                                                                         |    |    |
|---------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|
| 10. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров. | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 2  | 3  |
|                                                               | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата                                                      | 2  | 2  |
|                                                               | Подготовка к тестированию и экзамену                                                                    | 2  | 1  |
| ИТОГО                                                         |                                                                                                         | 44 | 60 |

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

1. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Организация и экспертиза качества продукции» для обучающихся направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2025.

#### **4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися очно-заочной формы обучения – не предусмотрено.**

#### **4.7 Содержание разделов дисциплины**

##### **Тема 1. Оценка качества и основы экспертизы товаров**

Понятие и этапы оценки качества товаров. Факторы, обеспечивающие качество товаров. Методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности. Современные методы экспертизы и идентификации товаров.

##### **Тема 2. Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров**

Оценка и экспертиза качества зерна. Требования к качеству.

Оценка и экспертиза качества зерномучных товаров. Требования к качеству.

##### **Тема 3. Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.**

Оценка и экспертиза качества свежих плодов, овощей. Требования к качеству.

Оценка и экспертиза качества переработанных плодов и овощей. Требования к качеству.

##### **Тема 4. Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.**

Оценка и экспертиза качества чая, кофе. Требования к качеству

Оценка и показатели качества безалкогольных, слабоалкогольных напитков, крепких алкогольных напитков, бренди. Требования к качеству.

##### **Тема 5. Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров.**

Оценка и экспертиза качества крахмала и крахмалопродуктов. Требования к качеству.

Оценка и экспертиза качества сахара, меда. Требования к качеству.

##### **Тема 6. Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.**

Оценка и показатели качества молока, сливок. Требования к качеству.

Оценка и показатели качества сметаны, сливочного масла. Требования к качеству

##### **Тема 7. Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров.**

Оценка и показатели качества топленых животных, кулинарных, кондитерских жиров, маргариновой продукции.

Требования к качеству.

Особенности маркировки.

##### **Тема 8. Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров.**

Оценка и показатели качества мяса.

Требования к качеству.

Особенности маркировки.

Идентификация и фальсификация мяса.

**Тема 9. Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.**

Оценка и показатели качества яиц, яичных продуктов.

Требования к качеству.

Особенности маркировки.

Идентификация и фальсификация яиц, яичных продуктов.

**Тема 10. Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров.**

Оценка и показатели качества живой, охлажденной рыбы.

Требования к качеству.

Особенности маркировки.

## **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).<br>Электронные материалы.           |
| Лабораторные работы    | Традиционная форма – проведение лабораторных исследований, круглый стол, дискуссии, работа в малых группах                                                      |
| Самостоятельная работа | Сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к лабораторным работам, тестированию |

## **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 – рефераты; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «Организация и экспертиза качества продукции».

### **6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю)**

## «Организация и экспертиза качества продукции»

| №<br>п/п | Контролируемые разделы (темы)<br>дисциплины                                       | Код<br>контролируемой<br>компетенции | Оценочное средство                                       |              |
|----------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|----------------------------------------------------------|--------------|
|          |                                                                                   |                                      | Наименование                                             | Кол-во       |
| 1        | Оценка качества и основы экспертизы товаров                                       | ПК-1, ПК-4                           | Тестовые задания<br>Темы рефератов<br>Вопросы к экзамену | 10<br>3<br>7 |
| 2        | Оценка качества и основы экспертизы зерномучных товаров                           | ПК-1, ПК-4                           | Тестовые задания<br>Темы рефератов<br>Вопросы к экзамену | 10<br>3<br>4 |
| 3        | Оценка качества и основы экспертизы свежих и переработанных плодов и овощей.      | ПК-1, ПК-4                           | Тестовые задания<br>Темы рефератов<br>Вопросы к экзамену | 10<br>2<br>4 |
| 4        | Оценка качества и основы экспертизы вкусовых товаров.                             | ПК-1, ПК-4                           | Тестовые задания<br>Темы рефератов<br>Вопросы к экзамену | 10<br>7<br>4 |
| 5        | Оценка качества и основы экспертизы крахмала, сахара, меда, кондитерских товаров. | ПК-1, ПК-4                           | Тестовые задания<br>Темы рефератов<br>Вопросы к экзамену | 10<br>5<br>4 |
| 6        | Оценка качества и основы экспертизы молока, молочных товаров.                     | ПК-1, ПК-4                           | Тестовые задания<br>Темы рефератов<br>Вопросы к экзамену | 10<br>3<br>4 |
| 7        | Оценка качества и основы экспертизы пищевых жиров.                                | ПК-1, ПК-4                           | Тестовые задания<br>Темы рефератов<br>Вопросы к экзамену | 10<br>4<br>4 |
| 8        | Оценка качества и основы экспертизы мяса, мясных товаров.                         | ПК-1, ПК-4                           | Тестовые задания<br>Темы рефератов<br>Вопросы к экзамену | 10<br>2<br>4 |
| 9        | Оценка качества и основы экспертизы яиц, яичных продуктов.                        | ПК-1, ПК-4                           | Тестовые задания<br>Темы рефератов<br>Вопросы к экзамену | 10<br>2<br>4 |
| 10       | Оценка качества и основы экспертизы рыбы, рыбных товаров.                         | ПК-1, ПК-4                           | Тестовые задания<br>Темы рефератов<br>Вопросы к экзамену | 10<br>2<br>4 |

### 6.2 Перечень вопросов для экзамена

1. Идентификация товаров и их виды (ПК-1, ПК-4)
2. Организация экспертизы алкогольных напитков (ПК-1, ПК-4)
3. Организация и проведение экспертизы (ПК-1, ПК-4)
4. Методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров (ПК-1, ПК-4)
5. Средства и способы экспертизы зерновых продуктов (ПК-1, ПК-4)
6. Идентификация муки (ПК-1, ПК-4)
7. Организация экспертизы муки (ПК-1, ПК-4)
8. Идентификация макарон (ПК-1, ПК-4)
9. Организация экспертизы макаронных изделий (ПК-1, ПК-4)
10. Организация экспертизы круп (ПК-1, ПК-4)
11. Организация экспертизы хлебобулочных изделий (ПК-1, ПК-4)
12. Организация экспертизы молока и молочной продукции (ПК-1, ПК-4)
13. Идентификация кисломолочных продуктов (ПК-1, ПК-4)
14. Идентификация сыров (ПК-1, ПК-4)
15. Организация экспертизы коровьего масла (ПК-1, ПК-4)
16. Организация экспертизы сахарных кондитерских изделий (ПК-1, ПК-4)

17. Идентификация мучных кондитерских изделий. (ПК-1, ПК-4)
18. Идентификация крахмала (ПК-1, ПК-4)
19. Идентификация сахара (ПК-1, ПК-4)
20. Идентификация меда (ПК-1, ПК-4)
21. Организация экспертизы меда (ПК-1, ПК-4)
22. Идентификация чая. (ПК-1, ПК-4)
23. Организация экспертизы чая (ПК-1, ПК-4)
24. Организация экспертизы кофе. (ПК-1, ПК-4)
25. Идентификация кофе. (ПК-1, ПК-4)
26. Организация экспертизы мяса (ПК-1, ПК-4)
27. Идентификация молока и молочной продукции (ПК-1, ПК-4)
28. Организация экспертизы мясных полуфабрикатов (ПК-1, ПК-4)
29. Идентификация колбас (ПК-1, ПК-4)
30. Организация экспертизы колбасных изделий (ПК-1, ПК-4)
31. Идентификация мясных консервов (ПК-1, ПК-4)
32. Организация экспертизы мясных консервов (ПК-1, ПК-4)
33. Идентификация плодов и овощей (ПК-1, ПК-4)
34. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей (ПК-1, ПК-4)
35. Идентификация соковой продукции (ПК-1, ПК-4)
36. Идентификация алкогольных напитков (ПК-1, ПК-4)
37. Организация экспертизы ликеро-водочных изделий (ПК-1, ПК-4)
38. Экспертиза рыбы (ПК-1, ПК-4)
39. Идентификация растительных масел (ПК-1, ПК-4)
40. Проведение экспертизы рыбы (ПК-1, ПК-4)
41. Методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-1, ПК-4)
42. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности (ПК-1, ПК-4)
43. Современные методы экспертизы и идентификации товаров (ПК-1, ПК-4)

### 6.3 Шкала оценочных средств

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые обучающимися 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 обучающихся 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-во баллов)                                                            |
|-----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|
| Продвинутый (75-100 баллов) – «отлично» | Выполнение полного объема работы (90-100%);<br>правильные и четкие ответы на вопросы билета;<br>правильные и четкие ответы на дополнительные вопросы; способность формировать собственное мнение по актуальным вопросам, полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины;<br>- полное знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, | Тестовые задания (31-40 баллов)<br>Реферат (9-10 баллов)<br>Вопросы к экзамену (38-50 баллов) |

|                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                                                               | <p>фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение пользоваться правилами и порядком организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности</li> <li>- владеть современными методами экспертизы и идентификации товаров</li> <li>- умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                   |
| <p>Базовый<br/>(50-74 балла) –<br/>«хорошо»</p>               | <p>Объем работ выполнен на 70-89%; умение дать правильный, но не всегда полный ответ на основные и дополнительные вопросы билета; некоторые трудности в формировании собственных выводов по актуальным вопросам, знание учебного материала из разных разделов дисциплины.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</li> <li>- умение пользоваться правилами и порядком организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности</li> <li>- владеть современными методами экспертизы и идентификации товаров;</li> <li>- умение грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы.</li> </ul> | <p>Тестовые задания<br/>(21-30 баллов)<br/>Реферат<br/>(7-8 баллов)<br/>Вопросы к экзамену<br/>(25-37 баллов)</p> |
| <p>Пороговый<br/>(35-49 баллов) –<br/>«удовлетворительно»</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> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</li> <li>- умение пользоваться правилами и порядком организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности</li> <li>- владеть современными методами экспертизы и идентификации товаров;</li> <li>- умение излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы.</li> </ul>                                                                                                | <p>Тестовые задания<br/>(11-20 баллов)<br/>Реферат<br/>(5-6 баллов)<br/>Вопросы к экзамену<br/>(18-24 баллов)</p> |

|                                                                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                    |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Низкий<br>(допороговый)<br>(компетенция<br>не сформирована)<br>(менее 35 баллов) –<br>«неудовлетвори-<br>тельно» | Выполнено менее 50% работы; неумение сформулировать правильный и четкий ответ по основным и дополнительным вопросам; неумение формулировать собственное мнение<br>- незнание учебного материала из разных разделов дисциплины<br>- неумение излагать изученный материал, производить собственные размышления<br>- невладение современными методами экспертизы и идентификации товаров, методами анализа, при определении качества продукции;<br>- неумение ясно излагать изученный материал, производить собственные размышления. | Тестовые задания<br>(0-10 баллов)<br>Реферат<br>(0-4 балла)<br>Вопросы к экзамену<br>(0-20 баллов) |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|

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 (модуля)

### 7.1 Учебная литература

1. Блинникова О.М.. УМКД «Организация и экспертиза качества продукции» для направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профиль – Товароведение сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров / И.К. Каранян. – Мичуринск, 2025.

2. Кутырев, Г.А. Контроль качества продуктов питания: учебное пособие. [Электронный ресурс] / Г.А. Кутырев, Е.В. Сысоева. — Электрон. дан. — Казань : КНИТУ, 2012. — 84 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/73284> — Загл. с экрана.

3. Голубцова, Ю.В. Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья [Электронный ресурс]: монография / Ю.В. Голубцова. — Электрон. дан. — Кемерово : КемТИПП, 2017. — 179 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/102701>.

4. 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. — (Серия : Бакалавр. Академический курс). — ISBN 978-5-9916-3108-2.

5. Жаркова, И.М. Медико-биологические требования и санитарные нормы качества растительного сырья и пищевых продуктов [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.М. Жаркова, Т.Н. Малютина. — Электрон. дан. — Воронеж: ВГУИТ, 2017. — 223 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/106791>.

6. Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум). [Электронный ресурс] / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/52616> — Загл. с экрана.

7. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Учебник/Под ред. Шевченко В.В. – М.: ИНФРА-М, 2005. – 282 с.

8. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров: Учебник. – М.: Дашков и К. - 2005. – 416 с.

9. Чепурной И.П. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник. – М.: Дашков и К. - 2005. – 404 с.

10. Щербаков, В.Г. Биохимия и товароведение масличного сырья. [Электронный ресурс] / В.Г. Щербаков, В.Г. Лобанов. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 392 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/90049> — Загл. с экрана.

11. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов – 5-е изд., испр. под ред. Касторных М.С. / М.С. Касторных, В.А.Кузьмина и др. - М. : Изд. центр «Академия», 2014.

## **7.2 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)**

1. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Организация и экспертиза качества продукции» для обучающихся направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2025.

## **7.3 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.

### **7.3.1 Электронно-библиотечные 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)

### **7.3.2. 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).

### 7.3.3. 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>

### 7.3.4. 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)                                                                        | Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)                                                       |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Microsoft Windows, Office Professional                                              | Microsoft Corporation                           | Лицензионное                                          | -                                                                                                                                             | Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно                                              |
| 2 | Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса        | АО «Лаборатория Касперского» (Россия)           | Лицензионное                                          | <a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165</a>   | Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 09.12.2024 № б/н, срок действия: с 09.12.2024 по 09.12.2025 |
| 3 | МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru) | ООО «Новые облачные технологии» (Россия)        | Лицензионное                                          | <a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444</a> | Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно                   |
| 4 | Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)                                         | АО «Р7»                                         | Лицензионное                                          | <a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041</a> | Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно                  |
| 5 | Операционная система «Альт Образование»                                             | ООО "Базальт свободное программное обеспечение" | Лицензионное                                          | <a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015</a> | Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 036410000082300000                                            |



|   |                                                                                                                                                                                     |                           |                           |                                                                                                                                               |                                                                                                         |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                                                                                                                                                                     |                           |                           |                                                                                                                                               | 07<br>срок действия: бес-<br>срочно                                                                     |
| 6 | Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagius.ru">https://docs.antiplagius.ru</a> ) | АО «Антиплагиат» (Россия) | Лицензионное              | <a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186</a> | Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025 |
| 7 | Acrobat Reader<br>- просмотр документов PDF, DjVU                                                                                                                                   | Adobe Systems             | Свободно распространяемое | -                                                                                                                                             | -                                                                                                       |
| 8 | Foxit Reader<br>- просмотр документов PDF, DjVU                                                                                                                                     | Foxit Corporation         | Свободно распространяемое | -                                                                                                                                             | -                                                                                                       |

### 7.3.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

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

### 7.3.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: [miro.com](https://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>

## 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 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 СН336А НР (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.

4. 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) «Организация и экспертиза качества продукции» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. №985.

Автор: профессор кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, д.т.н. Блинникова О.М.

Рецензент: заведующий кафедрой технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства, доцент, к.с.-х.н. Данилин С.И.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии плодоовощного института им. И. В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 апреля 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агrobiотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023г.

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

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 13 мая 2024 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агrobiотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 8 от 08 апреля мая 2025 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агrobiотехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 8 от 21 апреля 2025.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2025 г.

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства