

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 №8 от 23 апреля 2025 г.)

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**  
**ИСТОРИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО  
СЫРЬЯ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Направленность (профиль) – Товароведение сельскохозяйственного сырья  
и продовольственных товаров

Квалификация – магистр

Мичуринск – 2025 г.

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

Целями освоения дисциплины (модуля) «История товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» является изучение истории возникновения товароведения как научной дисциплины и всесторонний анализ истории возникновения пищевых продуктов; освоение обучающимися основных терминов и понятий товароведения.

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

Согласно учебному плану по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение дисциплина (модуль) «История товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» относится к элективным дисциплинам (модулям) части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.ДВ.05.02

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих сопутствующих дисциплин: Иностранный язык в профессиональной деятельности, Формирование качества сельскохозяйственной продукции.

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: Оценка безопасности сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, Методология научного исследования в области сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, Идентификация и товарная экспертиза качества сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, Товароведение функциональных ингредиентов и обогащенных продовольственных товаров, Товароведение пищевых добавок для продовольственных товаров, а также для прохождения производственной практики по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности, производственной практики НИР.

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

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

УК-1 способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий.

УК-5 способен анализировать и учитывать разнообразие культур в процессе межкультурного взаимодействия

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
УК-1 ИД-2ук-1 – Приводит критическую оценку информации, необходимой для решения проблемной ситуации	Не производит критическую оценку информации, необходимой для решения проблемной ситуации	Удовлетворительно производит критическую оценку информации, необходимой для решения проблемной ситуации	Хорошо производит критическую оценку информации, необходимой для решения проблемной ситуации	Отлично производит критическую оценку информации, необходимой для решения проблемной ситуации
ИД-3ук-1 – Предлагает адекватные способы решения проблемной ситу-	Не предлагает адекватные способы решения проблемной ситу-	Предлагает частично сформированные адекватные способы ре-	Предлагает сформированные, но содержащие отдельные пробелы	Предлагает полностью сформированные адекватные способы

ации на основе системного и междисциплинарного подходов	ации на основе системного и междисциплинарного подходов	шения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного под-ходов	адекватные спо-собы решения проблемной ситуа-ции на основе системного и междисциплинарного под-ходов	решения про-блемной ситуации на основе систем-ного и междисци-плинарного под-ходов
УК-5 ИД-1ук-5 – Анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития, и использует их для выстраивания межкультурного взаимодействия	Не анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития, и не использует их для выстраивания межкультурного взаимодействии	Поверхностно анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития, и эпизодически использует их для выстраивания межкультурного взаимодействии	Не в полной мере анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития, и периодически использует их для выстраивания межкультурного взаимодействии	Отлично анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития, и постоянно использует их для выстраивания межкультурного взаимодействии
ИД-2ук-5 – Адек-ватно объясняет особенности по-ведения и моти-вации людей раз-личного социаль-ного и культурно-го происхожде-ния в процес-се взаимо-дей-ствия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей	Адекватно не объясняет осо-бенности поведе-ния и мотивации людей различного социального и культурного про-исхожде-ния в процес-се взаимо-дей-ствия с ними с учетом знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей	Адекватно, но приблизительно объясняет осо-бенности поведе-ния и мотивации людей различного социального и культурного про-исхожде-ния в процес-се взаимо-дей-ствия с ними, частично опира-ясь на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей	Адекватно, но с определенными неточностями объясняет осо-бенности поведе-ния и мотивации людей различного социального и культурного про-исхожде-ния в процес-се взаимо-дей-ствия с ними, в большинстве случаев опираясь на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей	Адекватно, с вы-сокой точностью объясняет осо-бенности поведе-ния и мотивации людей различного социального и культурного про-исхожде-ния в процес-се взаимо-дей-ствия с ними, постоянно опираясь на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей
ИД-3ук-5 – Учиты-вает националь-ные, культурные, этнические и конфессиональ-ные особенности аудито-рии/собеседника/о-ппонента для со-зования недискри-минационной среды взаимодей-ствия при выпол-нении социаль-ных и профессио-нальных задач	Не учитывает национальные, культурные, этнические и конфессиональные осо-бенности аудито-рии/собеседника/о-ппонента для со-зования недискри-минационной среды взаимодей-ствия при выпол-нении социаль-ных и профессио-нальных задач	Частично учиты-вает националь-ные, культурные, этнические и конфессиональ-ные особенности аудито-рии/собеседника/о-ппонента для со-зования недискри-минационной среды взаимодей-ствия при выпол-нении социаль-ных и профессио-нальных задач	Не в полной мере учитывает нацио-нальные, куль-турные, этничес-кие и конфесси-ональные осо-бенности аудито-рии/собеседника/о-ппонента для со-зования недискри-минационной среды взаимодей-ствия при выпол-нении социаль-ных и профессио-нальных задач	В полной мере учитывает нацио-нальные, куль-турные, этничес-кие и конфесси-ональные осо-бенности аудито-рии/собеседника/о-ппонента для со-зования недискри-минационной среды взаимодей-ствия при выпол-нении социаль-ных и профессио-нальных задач

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

**Знать:** историю возникновения пищевых продуктов; свойства и показатели ассортимента; факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров; организацию закупок, транспортирования и хранения товаров.

**Уметь:** анализировать основные понятия и термины;

**Владеть:** методами оценки показателей ассортимента и качества товаров, способами сохранения качества товаров

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

Темы, разделы дисциплины	Компетенции		Общее количество компетенций
	УК-1	УК-5	
Современные варианты определения товароведения	+	+	2
Основные принципы товароведения: безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации и соответствия	+	+	2
История и направления развития товароведения	+	+	2
Товароведение в России и за рубежом	+	+	2

### **4. Структура и содержание дисциплины (модуля)**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетные единицы, 72 акад. часа.

#### **4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы**

Вид занятий	Количество акад. часов		
	по очной форме обучения 1 семестр	по заочной форме обучения 1 курс	по очно-заочной форме обучения 1 семестр
Общая трудоемкость дисциплины	72	72	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем	18	10	18
Аудиторные занятия, из них	18	10	18
лекции	4	2	4
практические занятия	14	8	14
Самостоятельная работа, в т.ч.	54	58	54
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	22	32	22
подготовка к практическим занятиям, защите реферата	16	26	16
выполнение индивидуальных заданий	8	-	8
подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	8	-	8
Контроль	-	4	-
Вид итогового контроля	зачет	зачет	зачет

#### **4.2 Лекции**

№ раздела	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах			Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	очно-заочная форма	

				обучения	
1.	Современные варианты определения товароведения. 1.1 Основные термины и понятия товароведения 1.2 Современные определения термина. 1.3 Предмет, цель и задачи товароведения	1		1	УК-1, УК-5
2.	Основные принципы товароведения: безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации и соответствия	1	1	1	УК-1, УК-5
3.	История и направления развития товароведения	1	1	1	УК-1, УК-5
4.	Товароведение в России и за рубежом	1		1	УК-1, УК-5
	ИТОГО	4	2	4	

#### 4.3 Практические занятия

№ раздела	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад.часах			Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	очно-заочная форма обучения	
1.	История возникновения зерномучных товаров	4	2	4	УК-1, УК-5
2.	История возникновения свежих плодов и овощей и продуктов их переработки	4	2	4	УК-1, УК-5
3.	История возникновения вкусовых и кондитерских товаров	4	2	4	УК-1, УК-5
4.	История возникновения молочных и мясных товаров	4	1	4	УК-1, УК-5
5.	История возникновения рыбы и морепродуктов	3	1	3	УК-1, УК-5
	ИТОГО	14	8	14	

4.4 Лабораторные работы – не предусмотрены

#### 4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем акад. часов		
		очная форма обучения	заочная форма обучения	очно-заочная форма обучения
1. Современные варианты определения товароведения	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	8	6
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	4	6	4
	Выполнение индивидуальных заданий	2	-	2
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	2	-	2
2. Основные принципы товароведения: безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации и соотвествия	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	8	6
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	4	8	4
	Выполнение индивидуальных заданий	2	-	2

матизации и соотв- етствия	Подготовка к сдаче модуля (выполнение трени- ровочных тестов)	2	-	2
3. История и направ- ления развития това- роведения	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов се- тевых ресурсов)	6	8	6
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	4	6	4
	Выполнение индивидуальных заданий	2	-	2
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение трени- ровочных тестов)	2	-	2
4. Товароведение в России и за рубежом	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов се- тевых ресурсов)	4	8	4
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	4	6	4
	Выполнение индивидуальных заданий	2	-	2
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение трени- ровочных тестов)	2	-	2
ИТОГО		54	58	54

**Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисци-  
pline (модулю):**

- Потапова А.А. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «История товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» направление подготовки 38.04.07 Товароведение. – Мичуринск, 2025.
- Потапова А.А. Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «История товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» направление подготовки 38.04.07 Товароведение. – Мичуринск, 2025.

#### **4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы обучения**

Главной целью контрольной работы по дисциплине «История товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» является систематизация, расширение и закрепление теоретических и практических знаний обучающимися в области товароведения, необходимых для успешной профессиональной деятельности.

Контрольная работа состоит из содержания, введения, анализа литературных источников по изучаемому вопросу, заключения, списка использованных источников, по желанию приложения.

В контрольной работе должно быть рассмотрено два теоретических вопроса из приведенного перечня, либо два других вопроса по изучаемой дисциплине, предварительно согласованные сведущим преподавателем дисциплины.

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

В конце контрольной работы обучающийся делает выводы и разрабатывает рекомендации, направленные на совершенствование ассортимента, способов и видов упаковки, совершенствование хранения, оценки качества и т.п. Составляет список использованной литературы.

#### **Примерные темы контрольных работ**

- Понятие товароведение как науки.

2. Принципы товароведения.
3. Первый этап (XVI – начало XVIII) развития товароведения как науки.
4. Второй этап (начало XVIII – середина XX в.) развития товароведения
5. Третий этап (с середины XX в.) развития товароведения как науки.
6. Методология науки развития товароведения.
7. Феноменологическая ступень развития науки.
8. Аналитико-синтетическая ступень развития науки.
9. Прогностическая ступень развития науки.
10. Аксиоматическая ступень развития науки.
11. История возникновения муки.
12. История возникновения крупы.
13. История возникновения хлеба.
14. История возникновения макарон.
15. История возникновения лука.
16. История возникновения томата.
17. История возникновения картофеля.
18. История возникновения капусты.
19. История возникновения консервов.
20. История возникновения шоколада.
21. История возникновения пряников.
22. История возникновения печений.
23. История возникновения зефира.
24. История возникновения сахара.
25. История возникновения халвы.
26. История возникновения молока.
27. История возникновения сливочного масла.
28. История возникновения кефира.
29. История возникновения простокваши.
30. История возникновения йогурта.
31. История возникновения подсолнечного и оливкового масла.
32. История возникновения майонеза.
33. История возникновения маргарина.
34. История возникновения мяса.
35. История возникновения колбас.
36. История возникновения сосисок.
37. История возникновения ветчин.
38. История возникновения тушенки.
39. История возникновения рыбы.
40. История возникновения морепродуктов

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

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

Тема 1 «Современные варианты определения товароведения»

Основные термины и понятия товароведения. Современные определения термина.

Предмет, цель и задачи товароведения.

Тема 2 « Основные принципы товароведения: безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации и соответствия»

Основное понятие принципа. Принципы: безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации и соответствия.

Тема 3 «История и направления развития товароведения»

Основные достижения, открытия, труды, направления развития товароведения как науки. Работы и периоды работы ученых, внесших вклад в развитие товароведения.

#### Тема 4 «Товароведение в России и за рубежом»

Развитие товароведения в России и за рубежом. Вклад ученых в развитие товароведения как науки, их труды и достижения

### 5. Образовательные технологии

Реализация компетентностного 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 компетентностного 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.
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 практическим занятиям, 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 зачета – теоретические вопросы, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «История товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров».

#### 6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «История товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			Наименование	Кол-во
1	Современные варианты определения товароведения	УК-1, УК-5	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы для зачета	25 10 10
2	Основные принципы товароведения: безопасности, эффективности, совместности, взаимозаменяемости, систематизации и соответствия	УК-1, УК-5	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы для зачета	25 10 11

3	История и направления развития товароведения	УК-1, УК-5	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы для зачета	25 10 11
4	Товароведение в России и за рубежом	УК-1, УК-5	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы для зачета	25 10 11

## **6.2 Перечень вопросов для зачета**

1. Дайте определение товароведению (УК-1, УК-5).
2. Что является предметом товароведения (УК-1, УК-5).
3. Цель товароведения (УК-1, УК-5).
4. Что такое принцип (УК-1, УК-5).
5. Принципами товароведения являются (УК-1, УК-5).
6. Принцип безопасности заключается (УК-1, УК-5).
7. Принцип эффективности в товароведении (УК-1, УК-5).
8. Что подразумевается под принципом совместимости (УК-1, УК-5, УК-1, УК-5).
9. В чем заключается принцип соответствия (УК-1, УК-5).
10. Что такое товар (УК-1, УК-5).
11. Первый этап развития товароведения (УК-1, УК-5).
12. Второй этап развития товароведения (УК-1, УК-5).
13. Третий этап развития товароведения (УК-1, УК-5).
14. Методология науки развития товароведения (УК-1, УК-5).
15. Феноменологическая ступень развития науки (УК-1, УК-5).
16. Аналитико-синтетическая ступень развития науки (УК-1, УК-5).
17. Прогностическая ступень развития науки (УК-1, УК-5).
18. Аксиоматическая ступень развития науки (УК-1, УК-5).
19. Работа «Естественная история» (УК-1, УК-5).
20. В каком году осуществлялось последнее издание учебника по «Товароведению пищевых продуктов» (УК-1, УК-5).
21. Проблему идентификации подлинности виноградных вин исследовали в работах.... (УК-1, УК-5).
22. Принципы классификации в науке (УК-1, УК-5).
23. Классификация происходит от слов «classis» и «facio», что означает .... (УК-1, УК-5).
24. Классификация – это.... (УК-1, УК-5).
25. Дайте определение термину продукция (УК-1, УК-5).
26. Какие продукты питания относят к вкусовым товарам (УК-1, УК-5).
27. Какие продукты питания относят к плодовоощным товарам (УК-1, УК-5).
28. Какие продукты питания относят к зерномучным товарам (УК-1, УК-5).
29. Какие продукты питания относят к молочным товарам (УК-1, УК-5).
30. Какие продукты питания относят к мясным товарам (УК-1, УК-5).
31. Какие продукты питания относят к кондитерским товарам (УК-1, УК-5).
32. Понятие «Квас». (УК-1, УК-5)
33. Как назывались специальные горшки, в которых греки выпекали хлеб (УК-1, УК-5).
34. Где были особые выборные должности – эдицы (УК-1, УК-5).
35. Как называли помещение, где ели монахи в Древней Руси (УК-1, УК-5).
36. «Бородинский» хлеб назван в честь..... (УК-1, УК-5).
37. Ситный хлеб – это.... (УК-1, УК-5).
38. Где возник лаваш (УК-1, УК-5).
39. Родиной культурного чайного растения является (УК-1, УК-5).
40. Назовите родину кофейного дерева (УК-1, УК-5).
41. История возникновения товароведения в России (УК-1, УК-5).

42. История возникновения товароведения за рубежом (УК-1, УК-5).
43. История возникновения товароведения в Новое Время (УК-1, УК-5).

### **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) – «зачтено»	- полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины с раскрытием сущности; - умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований; На этом уровне обучающийся способен творчески применять полученные знания путем самостоятельного конструирования способа деятельности, поиска новой информации.	Тестовые задания (31-40 баллов) Реферат (9-10 баллов) Вопросы к зачету (35-50 баллов)
Базовый (50-74 балла) – «зачтено»	- знание основных теоретических и методических положений по изученному материалу; - умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстрации теоретических положений; На этом уровне обучающимся используются приемы мышление.	Тестовые задания (21-30 баллов) Реферат (7-8 баллов) Вопросы зачету (22-36 баллов)
Пороговый (35-49 баллов) – «зачтено»	- поверхностное знание сущности дисциплины; - умение осуществлять поиск информации по полученному заданию, На этом уровне обучающийся способен по памяти воспроизводить ранее усвоенную информацию	Тестовые задания (11-20 баллов) Реферат (5-6 баллов) Вопросы к зачету (19-23 баллов)
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «не засчитано»	- незнание терминологии дисциплины; приблизительное представление о предмете и методах дисциплины; отрывочное, без логической последовательности изложение информации косвенным образом затрагивающей некоторые аспекты программного материала; - неумение выполнить индивидуальные задания; - невладение программой создания презентационного материала для семинарских занятий На этом уровне обучающийся не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять полученную информацию.	Тестовые задания (0-10 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы к зачету (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. Алексеева, М. М. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения: практикум [Электронный ресурс] / М. М. Алексеева .— Самара : РИЦ СГСХА, 2015 .— 269 с. — ISBN 978-5-88575-386-9 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/343547>

2. Кажаева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.А. Манихина, Оренбургский гос. ун-т, О.И. Кажаева .— Оренбург : ОГУ, 2014 .— 211 с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/271392>

3. Потапова А.А. УМК по дисциплине «История товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» для обучающихся по направлению подготов-

товки 38.04.07 Товароведение. – Мичуринск, 2018. – Режим доступа: <http://www.mgau.ru/sveden/education/files/umk/umk38.04.07/История%20товароведения.pdf>

4. Зонова, Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие. [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>.

5. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник. [Электронный ресурс] / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин. – Электрон. дан. — М.: Дашков и К, 2015. – 660 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/56321> – Загл. с экрана.

6. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация. [Электронный ресурс] / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко. – Электрон. дан. – М.: Дашков и К, 2011. – 660 с. Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/3601>.

7. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебник / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. — Электрон. дан. — Москва : Дашков и К, 2017. — 930 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/93520>. — Загл. с экрана.

8. Устюгова, Е.В. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс] / Е.В. Устюгова .— М. : ГАОУ ВПО МГИИТ имени Ю.А. Сенкевича, 2012 .— 18 с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/192869>

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

1. Потапова А.А. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «История товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» направление подготовки 38.04.07 Товароведение. – Мичуринск, 2025.

2. Потапова А.А. Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «История товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» направление подготовки 38.04.07 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-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 № 05-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 плоскопечатного 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>

5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.

6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности [http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru).

7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

### **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 про-	АО «Лаборатор-	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.g">https://reestr.digital.g</a>	Сублицензионный

	граммное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	рия Касперского» (Россия)		ov.ru/reestr/366574/? sphrase_id=415165	договор с ООО «Софтекс» 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	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/? sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 03641000008190000 12 срок действия: бес-срочко
4	Офисный пакет «P7-Офис» (десктопная версия)	АО «P7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/? sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бес-срочко
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/? sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софтекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бес-срочко
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagiat.us.ru">https://docs.antiplagiat.us.ru</a> )	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/? sphrase_id=2698186	Лицензионный до-говор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно рас-пространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно рас-пространяемое	-	-

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

1. CDTOWiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. [www.rg.ru](http://www.rg.ru) – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
- 7 Национальный цифровой ресурс «Руконт» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.rucont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заоч-

ного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

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

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

### **7.3.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины**

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	УК-5	ИДК-3
2.	Большие данные	Самостоятельная работа	УК-5	ИДК-3

## **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 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.

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) «История товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. №961

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.т.н. Потапова А.А.

Рецензент: доцент кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства, к.с.-х.н. Попова Е.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 плодоовошного 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 09 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий 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 рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводств (протокол № 10 от 13 мая 2024 г.).

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробиотехнологий им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол №10 от 20 мая 2024г.).

Программа утверждена на заседании 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 агробиотехнологий 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