

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического совета
университета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 09)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
С.В. Соловьёв
«23» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ТЕОРИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Направленность (профиль) – Товароведение сельскохозяйственного сырья
и продовольственных товаров

Квалификация – магистр

Мичуринск – 2024 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Целями освоения дисциплины (модуля) «Теория 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.

В результате изучения курса обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам теории и истории товароведения с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности.

Основные задачи курса:

- изучить теоретические основы товароведения и экспертизы, классификацию и ассортимент продуктов; факторы, формирующие качество, особенности сертификации товаров данной группы;

- уметь провести экспертизу товаров (идентификация и фальсификация, соответствие требованиям нормативной документации и др.).

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение дисциплина (модуль) «Теория товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» относится к элективным дисциплинам (модулям) части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.ДВ.05.01.

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, Товароведение функциональных ингредиентов и обогащенных продовольственных товаров, Товароведение пищевых добавок для продовольственных товаров, прохождения производственных практик и написании выпускной квалификационной работы.

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, выработать 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-2 _{УК-1} – Производит критическую оценку информации, необ-	Не производит критическую оценку информации, необходимой для решения про-	Удовлетворительно производит критическую оценку информации, необходимой	Хорошо производит критическую оценку информации, необходимой для решения про-	Отлично производит критическую оценку информации, необходимой для ре-

ходимой для решения проблемной ситуации	блемной ситуации	для решения проблемной ситуации	блемной ситуации	шения проблемной ситуации
ИД-3 _{УК-1} – Предлагает адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Непредлагает адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Предлагает частично сформированные адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Предлагает сформированные, но содержащие отдельные пробелы адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов	Предлагает полностью сформированные адекватные способы решения проблемной ситуации на основе системного и междисциплинарного подходов
УК-5 ИД-1 _{УК-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 взаимодействия	Поверхностно анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития, и эпизодически использует их для выстраивания межкультурного взаимодействия	Не в полной мере анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития, и периодически использует их для выстраивания межкультурного взаимодействия	Отлично анализирует важнейшие идеологические и ценностные системы, сформировавшиеся в ходе исторического развития, и постоянно использует их для выстраивания межкультурного взаимодействия
ИД-2 _{УК-5} – Адекватно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, опираясь на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей	Адекватно не объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними с учетом знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей	Адекватно, но приблизительно объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, частично опираясь на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей	Адекватно, но с определенными неточностями объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, в большинстве случаев опираясь на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей	Адекватно, с высокой точностью объясняет особенности поведения и мотивации людей различного социального и культурного происхождения в процессе взаимодействия с ними, постоянно опираясь на знания причин появления социальных обычаев и культурных различий в поведении людей
ИД-3 _{УК-5} – Учитывает национальные, культурные, этнические и конфессиональные особенности аудитории/собеседника/оппонента для создания недис-	Не учитывает национальные, культурные, этнические и конфессиональные особенности аудитории/собеседника/оппонента для создания недис-	Частично учитывает национальные, культурные, этнические и конфессиональные особенности аудитории/собеседника/оппонента для создания недис-	Не в полной мере учитывает национальные, культурные, этнические и конфессиональные особенности аудитории/собеседника/оппонента для создания недис-	В полной мере учитывает национальные, культурные, этнические и конфессиональные особенности аудитории/собеседника/оппонента для создания недис-

минационной среды взаимодействия при выполнении социальных и профессиональных задач	криминационной среды взаимодействия при выполнении социальных и профессиональных задач	криминационной среды взаимодействия при выполнении социальных и профессиональных задач	криминационной среды взаимодействия при выполнении социальных и профессиональных задач	криминационной среды взаимодействия при выполнении социальных и профессиональных 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	
Основные определения термина теории товароведения	+	+	2
Изучение принципов товароведения	+	+	2
Теория и основные направления развития товароведения	+	+	2
Развитие товароведения 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
Общая трудоемкость дисциплины	72	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем	18	10
Аудиторные занятия, из них	18	10
лекции	4	2
практические занятия	14	8
Самостоятельная работа, в т.ч.	54	58
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	22	32
подготовка к практическим занятиям, защите реферата	16	26
выполнение индивидуальных заданий	8	-
подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	8	-
Контроль	-	4
Вид итогового контроля	зачет	зачет

4.2 Лекции

№ раз-дела	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1.	Основные определения термина теории товароведения	1		УК-1, УК-5
2.	Изучение принципов товароведения	1	1	УК-1, УК-5
3.	Теория и основные направления развития товароведения	1	1	УК-1, УК-5
4.	Развитие товароведения в России и за рубежом	1		УК-1, УК-5
	ИТОГО	4	2	

4.3 Практические занятия

№ раз-дела	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1.	Изучение теории возникновения зерномучных товаров	4	2	УК-1, УК-5
2.	Изучение теории возникновения плодоовощной продукции	4	2	УК-1, УК-5
3.	Изучение теории возникновения вкусовых товаров	4	2	УК-1, УК-5
4.	Изучение теории возникновения молочных и мясных товаров	4	1	УК-1, УК-5
5.	Изучение теории возникновения рыбопродуктов	3	1	УК-1, УК-5
	ИТОГО	14	8	

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
1. Основные определения термина теории товароведения	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	8
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	4	6
	Выполнение индивидуальных заданий	2	-
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	2	-
2. Изучение принципов товароведения	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	8
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	4	8
	Выполнение индивидуальных заданий	2	-
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	2	-
3. Теория и основные направления развития товароведения	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	6	8
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	4	6
	Выполнение индивидуальных заданий	2	-

	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	2	-
4. Развитие товароведения в России и за рубежом	Проработка учебного материала по дисциплине (конспекты лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	8
	Подготовка к практическим занятиям, защите реферата	4	6
	Выполнение индивидуальных заданий	2	-
	Подготовка к сдаче модуля (выполнение тренировочных тестов)	2	-
ИТОГО		54	58

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

1. Потапова А.А. Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Теория товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» для обучающихся направления подготовки 38.04.07 Товароведение. – Мичуринск, 2023.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы обучения

Главной целью контрольной работы по дисциплине «Теория товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» является систематизация, расширение и закрепление теоретических и практических знаний обучающимися в области товароведения, необходимых для успешной профессиональной деятельности. В результате ее выполнения обучающийся овладевает универсальными компетенциями УК-1, УК-5.

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 с ведущим 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

1. Понятие товароведения как науки.
2. Принципы товароведения.
3. Первый этап развития товароведения как науки.
4. Второй этап развития товароведения
5. Третий этап 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. Теория возникновения муки.
12. Теория возникновения крупы.

13. Теория возникновения хлеба.
14. Теория возникновения макарон.
15. Теория возникновения лука.
16. Теория возникновения томата.
17. Теория возникновения картофеля.
18. Теория возникновения капусты.
19. Теория возникновения консервов.
20. Теория возникновения шоколада.
21. Теория возникновения пряников.
22. Теория возникновения печений.
23. Теория возникновения зефира.
24. Теория возникновения сахара.
25. Теория возникновения халвы.
26. Теория возникновения молока.
27. Теория возникновения сливочного масла.
28. Теория возникновения кефира.
29. Теория возникновения простокваши.
30. Теория возникновения йогурта.
31. Теория возникновения подсолнечного и оливкового масла.
32. Теория возникновения майонеза.
33. Теория возникновения маргарина.
34. Теория возникновения мяса.
35. Теория возникновения колбас.
36. Теория возникновения сосисок.
37. Теория возникновения ветчин.
38. Теория возникновения тушенки.
39. Теория возникновения рыбы.
40. Теория возникновения морепродуктов.

4.7 Содержание разделов дисциплины

Тема 1 «Основные определения термина теории товароведения»

Основные термины товароведения. Предмет, цель и задачи товароведения.

Тема 2 «Изучение принципов товароведения»

Понятие принципа. Принципы товароведения.

Тема 3 «Теория и основные направления развития товароведения»

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

Тема 4 «Развитие товароведения 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 компетентного подхода предусматривает широкое использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий (работа в малых группах) в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

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

Вид учебных занятий	Форма проведения
Лекции	Слайдовые презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация). Электронные материалы.
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 «Теория товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров».

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

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			Наименование	Кол-во
1	Основные определения термина теории товароведения	УК-1, УК-5	Тестовые задания	25
			Реферат	10
			Вопросы для зачета	10
2	Изучение принципов товароведения	УК-1, УК-5	Тестовые задания	25
			Реферат	10
			Вопросы для зачета	11
3	Теория и основные направления развития товароведения	УК-1, УК-5	Тестовые задания	25
			Реферат	10
			Вопросы для зачета	11
4	Развитие товароведения в России и за рубежом	УК-1, УК-5	Тестовые задания	25
			Реферат	10
			Вопросы для зачета	11

6.2 Перечень вопросов для зачета

1. Цель товароведения (УК-1, УК-5).
2. Что такое принцип (УК-1, УК-5).
3. Принципами товароведения являются (УК-1, УК-5).
4. Принцип безопасности заключается (УК-1, УК-5).
5. Принцип эффективности в товароведении (УК-1, УК-5).
6. Дайте определение товароведению (УК-1, УК-5).
7. Что является предметом товароведения (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 плодоовощным 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, УК-1, УК-5).
31. Какие продукты питания относят к кондитерским товарам (УК-1, УК-5).
32. Квас – это (УК-1, УК-5)
33. Как назывались специальные горшки, в которых греки выпекали хлеб (УК-1, УК-5).
34. Где были особые выборные должности – эдипы (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. Теория возникновения товароведения в России (УК-1, УК-5).
42. Теория возникновения товароведения за рубежом (УК-1, УК-5).
43. Теория 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. 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 размышле-	Тестовые задания (31-40 баллов) Реферат (9-10 баллов)

	ния, 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.	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 обучающимися 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 зачтено»	- 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; - невладевание 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. 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.

2. 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>.

3. Потапова А.А. УМК по дисциплине «Теория товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение. – Мичуринск, 2018.- Режим доступа: <http://www.mgau.ru/sveden/education/files/umk/umk38.04.07/Теория%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. Кажаяева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.А. Манихина, Оренбургский гос. ун-т, О.И. Кажаяева .— Оренбург : ОГУ, 2014 .— 211 с. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/271392>

6. 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.

7. Страхова, С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы [Электронный ресурс] : тесты / С.А. Страхова .— М. : ИТК "Дашков и К", 2014 .— 163 с. — ISBN 978-5-394-01724-7 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/287082>

8. Троц, А.П. Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / А.П. Троц .— Самара : РИЦ СГСХА, 2012 .— 152 с. : ил. — ISBN 978-5-88575-296-1 .— Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/224897>

7.2 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Потапова А.А. Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Теория товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» для обучающихся направления подготовки 38.04.07 Товароведение. – Ми-чуринск, 2024.

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 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Рукопуть»: 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>) (дого-

вор 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 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

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 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

7.3.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)

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.

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 программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандарт-	ООО «Новые	Лицензионное	https://reestr.digital.g	Контракт с ООО

	ный - Офисный пакет для работы с доку- ментами и почтой (myoffice.ru)	облачные тех- нологии» (Рос- сия)		ov.ru/reestr/301631/? sphrase_id=2698444	«Рубикон» от 24.04.2019 № 03641000008190000 12 срок действия: бес- срочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.g ov.ru/reestr/306668/? sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бес- срочно
5	Операционная си- стема «Альт образо- вание»	ООО "Базальт свободное про- граммное обес- печение"	Лицензионное	https://reestr.digital.g ov.ru/reestr/303262/? sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 03641000008230000 07 срок действия: бес- срочно
6	Программная систе- ма для обнаружения текстовых заимство- ваний в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagia us.ru)	АО «Антипла- гиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.g ov.ru/reestr/303350/? sphrase_id=2698186	Лицензионный до- говор с АО «Ан- типлагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр докумен- тов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно рас- пространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр докумен- тов 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 - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. 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.rucount>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.3.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>

4. 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 СУХ-620Н (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 Mogue 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. PH-метр PH-013 (инв. № 21013400704);
18. PH-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 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.

5. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 2/36)

Оснащенность:

1. Компьютер К-6 (инв. № 2101041354, 2101041402, 2101041404, 1101042965);
2. Компьютер С-2000 (инв. № 1101042908);
3. Ксерокс Canon FC-220 (инв. № 2101041352; 2101041401);
4. Принтер Canon LBP-3000 (инв. № 1101042951);
5. Принтер лазерный Canon LBP-6000 (инв. № 2101065557);
6. Принтер лазерный Canon LBP-810 (инв. № 2101065429);
7. Принтер Окр (инв. № 2101061662);
8. Принтер струйный (инв. № 2101041353);
9. Системный комплект (инв. № 21013400423, 21013400424, 21013400457, 21013400465, 21013400475, 21013400476);
10. Компьютер Celeron E 3500 (инв. № 2101045287, 2101045294, 2101045298);
11. Компьютер АМД К-6 (инв. № 2101041403, 2101041406, 2101041408, 2101041409);

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

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Теория 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 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 09 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробιοтехнологий 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 агробιοтехнологий 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.).

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