

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. № 9)

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ИСТОРИЯ ТОВАРОВЕДЕНИЯ

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

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

Квалификация - бакалавр

Мичуринск – 2024 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Цели изучения дисциплины: изучение истории возникновения товароведения как научной дисциплины и всесторонний анализ истории возникновения пищевых продуктов; освоение обучающимися основных терминов и понятий товароведения; приобретение обучающимися теоретических и практических знаний в области товароведения.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующих профессиональных стандартов:

40.060 Специалист по сертификации продукции (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31 октября 2014 г. № 837н; регистрационный номер 247).

40.062 Специалист по качеству продукции (утв. Приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 31 октября 2014 г. № 856н; регистрационный номер 250)

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение дисциплина (модуль) «История товароведения» относится к обязательным дисциплинам вариативной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» Б1.В.01

Для успешного освоения дисциплины обучающийся должен владеть знаниями дисциплины – «Теоретические основы товароведения и экспертизы».

Освоение данной дисциплины необходимо как предшествующее при изучении следующих дисциплин: «Товароведение однородных групп продовольственных товаров (пищевые жиры, вкусовых, кондитерских)», «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров», «Товароведение и экспертиза плодов и овощей», «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов», «Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов».

Знание и навыки, сформированные в рамках данной дисциплины, необходимы для последующего освоения базовых дисциплин направления подготовки при выполнении различных видов работ в профессиональной деятельности.

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

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

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)

Регистрация деклараций о соответствии

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

Предоставление в испытательные лаборатории технических документов и образцов продукции

Представление отчетов о выполненных работах и их результатах своему непосредственному руководителю

Анализ причин, вызывающих снижение качества продукции (работ, услуг), разработка планов мероприятий по их устранению (40.062 Специалист по качеству продукции ТФ - В/01.6)

Анализ дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания услуг

Выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания услуг

Разработка корректирующих действий по устранению дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (услуг) на стадии производства продукции и оказания услуг.

Освоение дисциплины направлено на формирование общепрофессиональных компетенций

ОПК-4 способностью использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач

ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

ПК-17 готовностью к изучению научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<u>ОПК-4</u> Знать: основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук	Допускает существенные ошибки при раскрытии основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук	Демонстрирует частичные знания базовых понятий основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук	Демонстрирует знания базовых понятий основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук	Раскрывает полное знание основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук
Уметь: использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	Не умеет использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	Затрудняется использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	Умеет использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	Умеет в полном объеме использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач
Владеть: навыками использования основных	Недостаточно владеет навыками использования основных	Владеет некоторыми навыками использования	Владеет многими навыками использования основных	Хорошо владеет навыками использования основных

положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач	положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач
<u>ОПК-5</u> Знать: основные положения естественнонаучных дисциплин	Допускает существенные ошибки в знаниях основных положений естественнонаучных дисциплин	Демонстрирует частичные знания основных положений естественнонаучных дисциплин	Демонстрирует знания основных положений естественнонаучных дисциплин	Раскрывает полное знание основных положений естественнонаучных дисциплин.
Уметь: применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Не умеет применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.	Затрудняется применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Умеет применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Умеет в полном объеме применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.
Владеть: навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	Не владеет навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности	Владеет некоторыми навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности	Владеет многими навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности	Хорошо владеет навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности
<u>ПК-17</u> Знать: о наличии научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	Не знает о наличии научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	Плохо знает о наличии научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	Хорошо знает о наличии научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	Отлично знает о наличии научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности
Уметь: пользоваться научно-	Не умеет пользоваться научно-	Затрудняется пользоваться научно-	Умеет хорошо пользоваться научно-	Отлично умеет пользоваться научно-

технической информацией, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	технической информацией, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	технической информацией, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	технической информацией, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	технической информацией, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности
Владеть: знанием о наличии научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	Не владеет научно-технической информацией, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	Плохо владеет научно-технической информацией, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	Владеет знаниями о наличии научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности	Отлично владеет знаниями о наличии научно-технической информации, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

Знать:

- основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук;
- историю возникновения пищевых продуктов;
- основные положения естественнонаучных дисциплин; свойства и показатели ассортимента;
- факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров;
- научно-техническую информацию, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности;
- организацию закупок, транспортирования и хранения товаров.

Уметь:

- использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;
- анализировать основные понятия и термины;
- применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- пользоваться научно-технической информацией, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности

Владеть:

- навыками использования основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;
- методами оценки показателей ассортимента и качества товаров;
- навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;
- способами сохранения качества товаров;
- научно-технической информацией отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности.

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

Темы, разделы дисциплины	Компетенции			Общее количество компетенций
	ОПК-4	ОПК-5	ПК-17	
Введение. Современные варианты определения товароведения	+	+		2
Основные принципы товароведения	+	+	+	3
Этапы развития товароведения как науки	+	+	+	2
История товароведения как науки в Новое Время	+		+	2
История и направления развития товароведения	+	+	+	3
Товароведение в России	+	+	+	3
Товароведение за рубежом	+	+	+	3
История возникновения товаров	+	+	+	3

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 часов	
	по очной форме обучения	по заочной форме обучения
Общая трудоемкость дисциплины	72	72
Контактная работа обучающихся с преподавателем		
Аудиторные занятия, из них	40	10
лекции	20	4
практические занятия	20	6
Самостоятельная работа, в т.ч.	32	58
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	10	38
подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защита реферата	12	12
подготовка к тестированию и зачету	10	8
Контроль		
Вид итогового контроля	Зачет	Зачет

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1.	Современные варианты определения товароведения. Основные термины и понятия товароведения Современные определения термина. Предмет, цель и задачи товароведения	2	1	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17
2.	Основные принципы товароведения. Основное понятие принципа Принципы: безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации и соответствия	2		ОПК-4, ОПК-5, ПК-17

3.	Этапы развития товароведения как науки Товарно-описательный этап Товарно-технологический этап Товарно-технологический этап	4	1	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17
4.	История товароведения как науки в Новое Время	4		ОПК-4, ОПК-5, ПК-17
5.	История и направления развития товароведения	2	1	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17
6.	Товароведение в России	2	1	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17
7.	Товароведение за рубежом	2		ОПК-4, ОПК-5, ПК-17
8.	История возникновения товаров	2		ОПК-4, ОПК-5, ПК-17
	ИТОГО	20	4	

4.3 Практические занятия

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1.	История возникновения зерномучных товаров	2	1	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17
2.	История возникновения свежих плодов и овощей и продуктов их переработки	2	1	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17
3.	История возникновения вкусовых товаров	4	1	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17
4.	История возникновения кондитерских товаров	4	1	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17
5.	История возникновения молока и молочных товаров	2	0,5	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17
6.	История возникновения пищевых жиров	2	0,5	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17
7.	История возникновения мяса и мясных товаров	2	0,5	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17
8.	История возникновения рыбы и морепродуктов	2	0,5	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17
	ИТОГО	18	6	

4.4 Лабораторные работы – не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающегося

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем акад. часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1. Введение. Современные варианты определения товароведения	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	1	5
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защита реферата	1	1
	Подготовка к тестированию и зачету	1	1

2. Основные принципы товароведения	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	1	5
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защита реферата	1	1
	Подготовка к тестированию и зачету	1	1
3. Этапы развития товароведения как науки	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	1	5
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защита реферата	1	1
	Подготовка к тестированию и зачету	1	1
4. История товароведения как науки в Новое Время	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	1	5
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защита реферата	1	1
	Подготовка к тестированию и зачету	1	1
5. История и направления развития товароведения	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	1	5
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защита реферата	1	1
	Подготовка к тестированию и зачету	1	1
6. Товароведение в России	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	1	5
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защита реферата	2	1
	Подготовка к тестированию и зачету	1	1
7. Товароведение за рубежом	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	5
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защита реферата	2	2
	Подготовка к тестированию и зачету	2	1
8. История возникновения товаров	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	2	5
	Подготовка к практическим занятиям, коллоквиумам, защита реферата	2	2
	Подготовка к тестированию и зачету	2	1
ИТОГО		32	58

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

1. Новикова И.М. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «История товароведения» направление подготовки 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

2. Новикова И.М. Методические указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «История товароведения» направление подготовки 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

4.6 Контрольная работа

Главной целью контрольной работы по дисциплине «История товароведения» является систематизация, расширение и закрепление теоретических и практических знаний обучающимися необходимых для успешной профессиональной деятельности. В результате ее выполнения студент овладевает следующими компетенциями ОПК-4, ОПК-5, ПК-17.

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

Примерная тематика контрольных работ:

1. Понятие товароведения 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.

4.7 Содержание разделов дисциплины (модуля)

1. Введение. Современные варианты определения товароведения.

Основные термины и понятия товароведения. Современные определения термина. Предмет, цель и задачи товароведения.

2. Основные принципы товароведения.

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

3. Этапы развития товароведения как науки.

Три этапа развития истории товароведения как науки. Их характеристика, периоды, основные открытия.

4. История товароведения как науки в Новое Время.

Основные ученые и их труды, которые внесли вклад в развитие науки в Новое время.

5. История и направления развития товароведения.

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

6. Товароведение в России

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

7. Товароведение за рубежом

Развитие товароведения за рубежом. Вклад ученых в развитие науки.

8. История возникновения товаров

История возникновения зерномучных товаров. История возникновения свежих плодов и овощей и продуктов их переработки. История возникновения вкусовых товаров. История возникновения кондитерских товаров. История возникновения молока и молочных товаров. История возникновения пищевых жиров. История возникновения мяса и мясных товаров. История возникновения рыбы и морепродуктов.

5. Образовательные технологии

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	Интерактивная форма - презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов (лекция – визуализация)
Практические занятия	Круглый стол, работа в малых группах
Самостоятельная работа обучающихся	Сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к практическим занятиям и 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, на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи зачета – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из

различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «История товароведения».

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «История товароведения»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			Наименование	Кол-во
1	Введение. Современные варианты определения товароведения	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17	Тестовые задания Рефераты Вопросы для зачета	10 3 6
2	Основные принципы товароведения	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17	Тестовые задания Рефераты Вопросы для зачета	10 3 6
3	Этапы развития товароведения как науки	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17	Тестовые задания Рефераты Вопросы для зачета	15 3 6
4	История товароведения как науки в Новое Время	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17	Тестовые задания Рефераты Вопросы для зачета	15 3 6
5	История и направления развития товароведения	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17	Тестовые задания Рефераты Вопросы для зачета	15 3 6
6	Товароведение в России	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17	Тестовые задания Рефераты Вопросы для зачета	15 3 6
7	Товароведение за рубежом	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17	Тестовые задания Рефераты Вопросы для зачета	10 3 6
8	История возникновения товаров	ОПК-4, ОПК-5, ПК-17	Тестовые задания Рефераты Вопросы для зачета	10 3 6

6.2 Перечень вопросов для зачета

1. Дайте определение товароведению (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
2. Что является предметом товароведения (ОПК-5).
3. Цель товароведения (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
4. Что такое принцип (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
5. Принципами товароведения являются (ОПК-5).
6. Принцип безопасности заключается (ОПК-5).
7. Принцип эффективности в товароведении (ОПК-5).
8. Что подразумевается под принципом совместимости (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
9. В чем заключается принцип соответствия (ОПК-5).
10. Что такое товар (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
11. Первый этап развития товароведения (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
12. Второй этап развития товароведения (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
13. Третий этап развития товароведения (ОПК-5).
14. Методология науки развития товароведения (ОПК-5).
15. Феноменологическая ступень развития науки (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
16. Аналитико-синтетическая ступень развития науки (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
17. Прогностическая ступень развития науки (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
18. Аксиоматическая ступень развития науки (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).

19. Работа «Естественная история» (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
20. В каком году осуществлялось последнее издание учебника по «Товароведению пищевых продуктов» (ОПК-5).
21. Проблему идентификации подлинности виноградных вин исследовали в работах ... (ОПК-5).
22. Принципы классификации в науке (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
23. Классификация происходит от слов «classis» и «facio», что означает... (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
24. Классификация – это.... (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
25. Дайте определение термину продукция (ОПК-5).
26. Какие продукты питания относят к вкусовым товарам (ОПК-5).
27. Какие продукты питания относят к плодоовощным товарам (ОПК-5).
28. Какие продукты питания относят к зерномучным товарам (ОПК-5).
29. Какие продукты питания относят к молочным товарам (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
30. Какие продукты питания относят к мясным товарам (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
31. Какие продукты питания относят к кондитерским товарам (ОПК-5).
32. Квас – это (ОПК-5)
33. Как назывались специальные горшки, в которых греки выпекали хлеб (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
34. Где были особые выборные должности – эдипы (ОПК-5).
35. Как называли помещение, где ели монахи в Древней Руси (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
36. «Бородинский» хлеб назван в честь..... (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
37. Ситный хлеб – это.... (ОПК-5).
38. Где возник лаваш (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
39. Родиной культурного чайного растения является (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
40. Назовите родину кофейного дерева (ОПК-5).
41. История возникновения товароведения в России (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
42. История возникновения товароведения за рубежом (ОПК-5).
43. История возникновения товароведения в Новое Время (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17).
44. Какая научно-техническая информация отечественного опыта впервые рассказывает о товароведении как о науке
44. Какая научно-техническая информация отечественного опыта впервые рассказывает о товароведении как о науке (ПК-17)
45. Какая научно-техническая информация зарубежного опыта впервые рассказывает о товароведении как о науке (ПК-17)
46. Основные положения и методы товароведения (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17)
47. Какие знания естественнонаучных дисциплин применяются для организации торгово-технологических процессов (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17)
48. Какие знания естественнонаучных дисциплин применяются для обеспечения качества и безопасности потребительских товаров (ОПК-4, ОПК-5, ПК-17)

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»	<p>Выполнение полного объема работы; правильные и четкие ответы на вопросы зачета; способность формировать собственное мнение по актуальным вопросам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины; знание основных положений и методов социальных, гуманитарных и экономических наук; - умение пользоваться научно-технической информацией, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности; - владение навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров 	<p>Тестовые задания (31-40 баллов) Реферат (9-10 баллов) Вопросы к зачету (38-50 баллов)</p>
Базовый (50-74 балла) – «зачтено»	<p>Выполнение объема работ на 75-80%; умение дать правильный, но не всегда полный ответ на дополнительные вопросы зачета; некоторые трудности в формировании собственных выводов по актуальным вопросам;</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание учебного материала из разных разделов дисциплины; знание основных положения и методов социальных, гуманитарных и экономических наук; - умение пользоваться научно-технической информацией, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности; - владение навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров 	<p>Тестовые задания (21-30 баллов) Реферат (7-8 баллов) Вопросы к зачету (25-37 баллов)</p>
Пороговый (35-49 баллов) – «зачтено»	<p>Выполнение объема работы на 50-60%; по основным вопросам ответ правильный, но неполный; проблемы в формулировании собственного мнения</p> <ul style="list-style-type: none"> - знание учебного материала из разных разделов дисциплины; знание основных положения и методов социальных, гуманитарных и экономических наук; - умение пользоваться научно-технической информацией, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности; - владение навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров 	<p>Тестовые задания (11-20 баллов) Реферат (5-6 баллов) Вопросы к зачету (18-24 балла)</p>
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) «не зачтено»	<p>Выполнено менее 50% объема работы; неумение сформулировать правильный и четкий ответ по вопросам зачета; неумение формулировать собственное мнение</p> <ul style="list-style-type: none"> - незнание учебного материала из разных разделов дисциплины; незнание основных положения и методов социальных, гуманитарных и экономических наук; - неумение пользоваться научно-технической информацией, отечественного и зарубежного опыта в профессиональной деятельности; - не владение навыками естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических 	<p>Тестовые задания (0-10 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы к зачету (0-17 баллов)</p>

	процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров	
--	---	--

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 Основная 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. 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>

3. Новикова И.М. УМК по дисциплине «История товароведения» для обучающихся по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

4. 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 Дополнительная учебная литература

1. 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>.

2. 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.

3. 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>.

4. 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.

7.3 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Новикова И.М. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «История товароведения» направление подготовки 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

2. Новикова И.М. Методические указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «История товароведения» направление подготовки 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

3. Новикова И.М. Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «История товароведения сельскохозяйственного» направление подготовки 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024

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

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

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

7.4.1 Электронно-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 «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 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)

7.4.2 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)

7.4.3 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/>.

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

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	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 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 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс»

		программное обеспечение"			от 24.10.2023 № 036410000082300007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiatus.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор 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 распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.4.5. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
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.rucont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.4.6. Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Миро: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. 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>

7.4.7. Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ПК-17

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 V580с (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 MogaMe 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) «История товароведения» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 38.03.07. Товароведение, утвержденное приказом Министерства образования и науки Российской Федерации №1429 от 4 декабря 2015 г. (в ред. Приказа Минобрнауки от 20.04.2016 г. №144)

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.т.н. Новикова И.М.

Рецензент: доцент кафедры экономики и коммерции, к.э.н. Евдокимова Е.А.

Программа рассмотрена на заседании кафедры торгового дела и товароведения, протокол № 6 от 15 января 2016 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления Мичуринского ГАУ, протокол № 8 от 15 марта 2016 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 7 от 17 марта 2016 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

Программа рассмотрена на заседании кафедры торгового дела и товароведения, протокол № 8 от 03 апреля 2017 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института экономики и управления Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 18 апреля 2017 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 20 апреля 2017 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 29 марта 2018 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 16 апреля 2018 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 26 апреля 2018 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 19 апреля 2019 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 22 апреля 2019 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 25 апреля 2019 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 8 от 23 марта 2020 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 20 апреля 2020 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 23 апреля 2020 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 9 от 12 апреля 2021 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии Плодоовощного института им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол № 9 от 19 апреля 2021 г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 22 апреля 2021 г.

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 агробiotехнологий 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 агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 10 от 20 мая 2024г.
Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 09 от 23 мая 2024 г.

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