

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)**

### **ОСНОВЫ СЕРТИФИКАЦИИ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ**

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)**

Основными целями освоения дисциплины (модуля) являются:

- получить основополагающие знания и практические навыки по вопросам подтверждения соответствия товаров требованиям действующих российских и международных нормативных документов посредством их сертификации и декларирования, правилах и порядке обязательной или добровольной сертификации продукции и услуг.

- научить обучающегося правилам и порядку организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности

- освоение современных методов экспертизы и идентификации товаров

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) «Основы сертификации продовольственных товаров» относится к вариативной части, к дисциплинам по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)» Б1.В.ДВ.04.01.

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

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: (пищевые жиры, вкусовых, кондитерских)», «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», «Таможенная экспертиза», а также для прохождения производственной преддипломной практики и подготовке выпускной квалификационной работы

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

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

40.060 Специалист по сертификации продукции.

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 (код 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

40.062 Специалист по качеству продукции.

Разработка корректирующих действий по управлению несоответствующей продукцией (услугами) в ходе эксплуатации (код А/03.6)

Анализ применяемых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации

Разработка предложений по корректированию применяемых и применению новых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации

Разработка методик по применению новых методов контроля (качественных и количественных) показателей качества продукции (услуг) в организации

40.062 Специалист по качеству продукции.

Анализ причин, вызывающих снижение качества продукции (работ, услуг), разработка планов мероприятий по их устранению (код 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 (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ПК-12 системным представлением о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности

ПК-18 готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров

ПК-19 способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров

Планируемые результаты обучения (показатели освоения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
<u>ПК-12</u> Знать: системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы,	Не знает системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения	Знает элементарные представления о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения	Знает системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и	Отлично знает системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения



экспертизы и идентификации товаров	экспертизы и идентификации товаров	экспертизы и идентификации товаров	экспертизы и идентификации товаров	экспертизы и идентификации товаров
<u>ПК-19</u> Знать: навыки проведения научных исследований в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Не знает навыков проведения научных исследований в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Знает начальные навыки по организации проведения научных исследований в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Знает навыки по организации проведения научных исследований в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Отлично знает навыки по организации проведения научных исследований в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров
Уметь: проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Не умеет проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Затрудняется проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Хорошо умеет проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Отлично умеет проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров
Владеть: способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Не владеет способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Плохо владеет способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Хорошо владеет способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров	Отлично владеет способностью проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров

В результате освоения дисциплины обучающиеся должны:

**Знать:**

- правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;
- современные методы экспертизы и идентификации товаров;
- системы сертификации потребительских товаров в РФ,
- виды подтверждения соответствия товаров,
- принципы, правила и порядок проведения сертификации однородных групп товаров, ее проблемы и пути совершенствования.

**Уметь:**

- проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров;
- организовывать и проводить подтверждение соответствия продукции;
- организовывать и проводить экспертизу и выявлять фальсифицированную продукцию
- составлять аргументированные заключения, применять методы экспертной оценки
- осуществлять поиск и работать с необходимыми нормативными и техническими документами.

**Владеть:**

- современными методами экспертизы и идентификации товаров;
- правилами и порядком организации и проведения товарной экспертизы,

подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;

- методами проведения экспертизы и выявления фальсифицированной продукции.

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

Темы, разделы дисциплины	Компетенции			Общее количество компетенций
	ПК-12	ПК-18	ПК-19	
Основы качества товаров	+	+	+	3
Основы технического регулирования	+	+	+	3
Основы подтверждения соответствия и сертификации товаров	+	+	+	3
Российские системы сертификации	+	+	+	3
Сертификация импортируемой продукции в России	+	+	+	3
Сертификация в зарубежных странах	+	+	+	3
Международная сертификация	+	+	+	3

## 4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц и 144 акад. часов.

### 4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 5 семестр	по заочной форме обучения 4 курс
Общая трудоемкость дисциплины	144	144
Контактная работа обучающихся с преподавателем	50	16
Аудиторные занятия, в т.ч.	50	16
лекции	16	6
практические занятия	34	10
Самостоятельная работа, в т.ч.	58	119
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	28	70
подготовка к практическим занятиям, защите реферата	16	21
подготовка к тестированию и экзамену	14	28
Контроль	36	9
Вид итогового контроля	Экзамен	Экзамен

### 4.2. Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Тема 1. Основы качества товаров	2	1	ПК-12, ПК-18, ПК-19
2	Тема 2. Основы технического регулирования	2		ПК-12, ПК-18, ПК-19
3	Тема 3. Основы подтверждения соответствия и сертификации товаров	2	2	ПК-12, ПК-18, ПК-19
4	Тема 4. Российские системы сертификации	2		ПК-12, ПК-18,

				ПК-19
5	Тема 5. Сертификация импортируемой продукции в России	2	2	ПК-12, ПК-18, ПК-19
6	Тема 6. Сертификация в зарубежных странах	2		ПК-12, ПК-18, ПК-19
7	Тема 7. Международная сертификация	4	1	ПК-12, ПК-18, ПК-19
	ИТОГО	16	6	

### 4.3 Практические занятия

№ раздела	Наименование занятия	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1	Подтверждение соответствия и экспертиза качества зерномучных товаров	8	2	ПК-12, ПК-18, ПК-19
2	Подтверждение соответствия и экспертиза качества кондитерских изделий	4	1	ПК-12, ПК-18, ПК-19
3	Подтверждение соответствия и экспертиза качества молочной продукции	4	2	ПК-12, ПК-18, ПК-19
4	Подтверждение соответствия и экспертиза качества масло-жировой продукции	4	1	ПК-12, ПК-18, ПК-19
5	Подтверждение соответствия и экспертиза качества продуктов переработки плодов и овощей	4	1	ПК-12, ПК-18, ПК-19
6	Подтверждение соответствия и экспертиза качества мяса и мясопродуктов	6	2	ПК-12, ПК-18, ПК-19
7	Подтверждение соответствия и экспертиза качества соковой продукции	4	1	ПК-12, ПК-18, ПК-19
ИТОГО		34	10	

### 4.4 Лабораторные работы - не предусмотрены

### 4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Разделы, темы дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем в акад. часах	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
1. Основы качества товаров	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	10
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	2	3
	подготовка к тестированию и экзамену	2	4
2. Основы технического регулирования	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	10
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	2	3
	подготовка к тестированию и экзамену	2	4
3. Основы подтверждения соответствия и сертификации товаров	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	10
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	2	3
	подготовка к тестированию и экзамену	2	4

4. Российские системы сертификации	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	10
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	2	3
	подготовка к тестированию и экзамену	2	4
5. Сертификация импортируемой продукции в России	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	10
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	2	3
	подготовка к тестированию и экзамену	2	4
6. Сертификация в зарубежных странах	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	10
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	2	3
	подготовка к тестированию и экзамену	2	4
7. Международная сертификация	проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	10
	подготовка к практическим занятиям, защите реферата	2	3
	подготовка к тестированию и экзамену	4	4
ИТОГО		58	119

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

1. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Основы сертификации продовольственных товаров» для направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

2. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине по дисциплине «Основы сертификации продовольственных товаров» для направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

3. Блинникова О.М. Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Основы сертификации продовольственных товаров» для направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

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

Целью контрольной работы является изучение возможных способов, видов подтверждения соответствия и сертификации продукции в РФ, а также приобретение навыков по идентификации и проведению подтверждения соответствия продукции.

Выполнению задания должна предшествовать самостоятельная работа обучающихся с рекомендованной литературой, данными методическими указаниями и конспектами лекций.

Контрольная работа позволяет:

- глубже усвоить материал по изучаемым темам;
- расширить знания в области сертификации и подтверждения соответствия продукции в РФ;
- подобрать материал к написанию отчетов.

Целью самостоятельных исследований является всестороннее и глубокое изучение дополнительной литературы; международных систем оценки качества и безопасности товаров; изучение нормативной документации; законодательства Российской Федерации в области подтверждения соответствия, сертификации и качества товаров, а также изучение



подтверждения соответствия предложенной преподавателем группы продовольственных товаров.

Основными задачами, поставленными при выполнении самостоятельного задания являются:

- изучение методов и проблем идентификации оценки качества и сертификации продуктов различных групп потребительских товаров;
- изучение правил и методов проведения экспертизы по идентификации и проведению подтверждению соответствия, сертификации продукции.
- идентифицировать товары и определять основные показатели качества и показатели безопасности продуктов;
- подбирать и пользоваться основными нормативными документами;
- изучение международных систем оценки качества и безопасности товаров.

### **Примерные темы контрольных работ**

Правила и порядок проведения сертификации однородных групп товаров (обучающийся может выбрать товар по своему усмотрению).

1. Подтверждение соответствия и оценка качества зерна
2. Подтверждение соответствия и оценка качества хлебобулочных изделий
3. Подтверждение соответствия и оценка качества плодов и овощей
4. Подтверждение соответствия и оценка качества сертификации мяса
5. Подтверждение соответствия и оценка качества мучных кондитерских изделий
6. Подтверждение соответствия и оценка качества вкусовых товаров
7. Подтверждение соответствия и оценка качества алкогольной продукции
8. Подтверждение соответствия и оценка качества безалкогольной продукции
9. Подтверждение соответствия и оценка качества сертификации пива
10. Подтверждение соответствия и оценка качества сертификации молока
11. Подтверждение соответствия и оценка качества пищевых жиров
12. Подтверждение соответствия и оценка качества продуктов переработки плодов и овощей
13. Подтверждение соответствия и оценка качества сахарных кондитерских изделий
14. Подтверждение соответствия и оценка качества молочной продукции

### *Место и порядок выполнения контрольной работы*

Для выполнения заданий обучающийся выбирает однородную группу продукции, проводит идентификацию выбранного продукта, экспертизу и подтверждение соответствия его действующим нормативным документам. Обучающийся должен отобрать 2 или 3 образца продукции одного наименования, но разных производителей, реализуемых в торговых точках, провести их идентификацию с помощью органолептических и физико-химических методов исследований, дать их сравнительную характеристику. В конце обучающийся делает экспертное заключение о возможности или отказе в выдаче обязательного или добровольного сертификата соответствия, или декларации о соответствии на продукцию.

Для выполнения заданий предлагается работа с нормативными документами по заданной теме в читальном зале библиотеки университета в отделе ГОСТов, с использованием литературы библиотеки института, городской библиотеки. Для выполнения заданий рекомендуется написание отчетов с детальным рассмотрением основных изучаемых вопросов представленным ниже.

По всем видам работ (включая и работу с нормативно-технической документацией) обучающиеся могут получить консультации у преподавателя: как пользоваться информативным материалом, правильно выбрать специальную литературу и выдержки из неё, оформить библиографический список, проводить исследования, собирать, обобщать и

анализировать результаты исследований, составлять тезисы докладов (рефератов), оформлять научную работу и писать отчёты.

#### *Содержание контрольной работы*

Контрольная работа оформляется в произвольной форме и должен содержать следующие разделы:

Введение, где ставится цель и задачи к контрольной или самостоятельной работе.

Основная часть: должна содержать следующие разделы:

Классификация выбранного товара

Идентификация и оценка качества выбранных 2-3 образцов продукции одного наименования, но разных производителей.

Подтверждение соответствия выбранного товара, выдача сертификата соответствия

Выводы и предложения: раздел должен содержать краткое резюме по исследуемым материалам.

### **4.7 Содержание разделов дисциплины**

#### *Тема 1. Основы качества продукции*

Основные понятия качества. Показатели качества.

Оценка качества продукции.

Современный подход к управлению качеством (менеджмент качества)

Современные методы экспертизы и идентификации товаров

Научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров

#### *Тема 2. Основы технического регулирования.*

Закон РФ «О техническом регулировании»

Основные понятия и принципы технического регулирования

Технические регламенты.

Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности

#### *Тема 3. Основы подтверждения соответствия и сертификации товаров*

Подтверждение соответствия в РФ. Основные термины и понятия

Сущность и назначение сертификации.

Правовая основа сертификации в России.

Идентификация и оценка соответствия продукции (товара) как начальный этап сертификации.

Органы по сертификации и испытательные лаборатории

Аккредитация органов по сертификации и испытательных лабораторий

Принципы, правила и порядок проведения обязательной сертификации

Принципы, правила и порядок проведения добровольной сертификации

Схемы сертификации

Декларирование соответствия продукции

Знаки соответствия

Подтверждение соответствия товаров техническим регламентам

#### *Тема 4. Российские системы сертификации*

Нормативно-методическое обеспечение сертификации

Системы обязательной сертификации

Системы добровольной сертификации

Сертификация систем менеджмента качества

### *Тема 5. Сертификация импортируемой продукции в России*

Основные правила сертификации импортной продукции

Признание зарубежных сертификатов

Порядок ввоза товаров, подлежащих обязательной сертификации на таможне.

### *Тема 6. Сертификация в зарубежных странах*

Сертификация в Германии

Сертификация во Франции

Сертификация в Японии

Сертификация в США

### *Тема 7. Международная сертификация*

Международная сертификация.

Деятельность ИСО/МЭК в области сертификации

Сертификация в ЕС, в СНГ

## **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, на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ООП данного направления, формируемые при изучении дисциплины.

## 6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «Основы сертификации продовольственных товаров»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			Наименование	Кол-во
1	Основы качества товаров	ПК-12, ПК-18, ПК-19	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы к экзамену	15 2 7
2	Основы технического регулирования.	ПК-12, ПК-18, ПК-19	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы к экзамену	15 3 7
3	Основы подтверждения соответствия и сертификации товаров	ПК-12, ПК-18, ПК-19	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы к экзамену	14 3 5
4	Российские системы сертификации	ПК-12, ПК-18, ПК-19	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы к экзамену	14 3 5
5	Сертификация импортируемой продукции в России	ПК-12, ПК-18, ПК-19	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы к экзамену	14 3 5
6	Сертификация в зарубежных странах	ПК-12, ПК-18, ПК-19	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы к экзамену	14 3 5
7	Международная сертификация	ПК-12, ПК-18, ПК-19	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы к экзамену	14 3 5

## 6.2 Перечень вопросов для экзамена

1. Качество товаров. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
2. Показатели качества и их классификация. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
3. Оценка качества. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
4. Системы качества, петля качества, руководство по качеству. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
5. Закон о техническом регулировании. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
6. Основы технического регулирования. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
7. Технические регламенты. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
8. Подтверждение соответствия и его виды. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
9. Сертификация. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
10. Системы сертификации. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
11. Роль Ростехрегулирования в сертификации. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
12. Правовые основы сертификации. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
13. Стандарты, действующие при сертификации и аккредитации. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
14. Обязательная сертификация. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
15. Добровольная сертификация. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
16. Декларация о соответствии. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
17. Знаки соответствия продукции и услуг. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
18. Правила, порядок сертификации. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
19. Схемы сертификации. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
20. Особенности сертификация зерномучных товаров. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)

21. Особенности сертификация продуктов переработки плодов и овощей. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
22. Особенности сертификация сахарных кондитерских изделий (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
23. Особенности сертификации детского питания. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
24. Подтверждение соответствия молочной продукции техническим регламентам. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
25. Особенности сертификация систем менеджмента качества (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
26. Стандарты ИСО/МЭК. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
27. Сертификация импортируемой продукции (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
28. Порядок ввоза товаров, подлежащих обязательной сертификации на таможене. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
29. Особенности сертификации в Германии (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
30. Особенности сертификации в Японии (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
31. Особенности сертификации в США (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
32. Особенности сертификации во Франции (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
33. Роль аккредитованных испытательных лабораторий в процессе сертификации. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
34. Деятельность ИСО в области сертификации (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
35. Международная система сертификации электротехнических изделий МЭК. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
36. Международная система МЭК по сертификации изделий электронной техники. (ПК-12, ПК-18, ПК-19)
37. Современные методы экспертизы и идентификации товаров (ПК-18)
38. Научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров (ПК-19)
39. Правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности (ПК-12)

### 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) – «отлично»	Выполнение полного объема работы (90-100%); правильные и четкие ответы на вопросы билета; правильные и четкие ответы на дополнительные вопросы; способность формировать собственное мнение по актуальным вопросам, полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины; - знать в полном объеме правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; современные методы экспертизы и идентификации товаров; системы сертификации потребительских товаров в РФ;	Тестовые задания (31-40 баллов) Реферат (9-10 баллов) Вопросы к экзамену (38-50 баллов)

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; организовывать и проводить подтверждение соответствия продукции;</li> <li>- владеть современными методами проведения экспертизы и идентификации товаров</li> <li>- умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований.</li> </ul>	
<p>Базовый (50-74 балла) – «хорошо»</p>	<p>Объем работ выполнен на 70-89%; умение дать правильный, но не всегда полный ответ на основные и дополнительные вопросы билета; некоторые трудности в формировании собственных выводов по актуальным вопросам, знание учебного материала из разных разделов дисциплины.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; современные методы экспертизы и идентификации товаров; системы сертификации потребительских товаров в РФ;</li> <li>- уметь проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; организовывать и проводить подтверждение соответствия продукции;</li> <li>- владеть современными методами проведения экспертизы и идентификации товаров</li> <li>- умение ясно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований.</li> </ul>	<p>Тестовые задания (21-30 баллов) Реферат (7-8 баллов) Вопросы к экзамену (25-37 баллов)</p>
<p>Пороговый (35-49 баллов) – «удовлетворительно»</p>	<p>Объем работы выполнен на 50-69%; по основным вопросам ответ правильный, но неполный; проблемы в ответах на дополнительные вопросы; проблемы в формулировании собственного мнения; знание учебного материала из разных разделов дисциплины;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знать правила и порядок организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности; современные методы экспертизы и идентификации товаров; системы сертификации потребительских товаров в РФ;</li> <li>- уметь проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности товаров; организовывать и проводить подтверждение соответствия продукции;</li> <li>- владеть современными методами проведения экспертизы и идентификации товаров;</li> <li>- умение излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать выводы.</li> </ul>	<p>Тестовые задания (11-20 баллов) Реферат (5-6 баллов) Вопросы к экзамену (18-24 балла)</p>
<p>Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована)</p>	<p>Выполнено менее 50% работы; неумение сформулировать правильный и четкий ответ по основным и дополнительным вопросам; неумение формулировать собственное мнение</p>	<p>Тестовые задания (0-10 баллов) Реферат (0-4 балла) Вопросы к экзамену (0-20 баллов)</p>

(менее 35 баллов) – «неудовлетворительно»	<ul style="list-style-type: none"> <li>- незнание учебного материала из разных разделов дисциплины</li> <li>- неумение излагать изученный материал, производить собственные размышления</li> <li>- не владение методами идентификации товаров; методами экспертизы и сертификации продукции, определения качества товаров; методами обнаружения фальсификации</li> </ul>	
---	--	--

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов), необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

## **7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **7.1 Основная учебная литература**

1. Сергеев, А.Г. Сертификация: учебник и практикум для академического бакалавриата / А.Г. Сергеев, В.В. Терегеря. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 195 с. — (Серия: Бакалавр. Академический курс. Модуль.). — ISBN 978-5-9916-9980-8.
2. Атрошенко, Ю.К. Метрология, стандартизация и сертификация. Сборник лабораторных и практических работ: учебное пособие для прикладного бакалавриата / Ю.К. Атрошенко, Е. В. Кравченко. — М.: Издательство Юрайт, 2018. — 176 с. — (Серия: Университеты России). — ISBN 978-5-534-01312-2.

### **7.2 Дополнительная учебная литература**

1. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие / Л.Г. Елисеева, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова; под ред. Л.Г. Елисеевой. – М.: ИНФРА-М, 2013.
2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. – М.: ИНФРА-М: ИД ФОРУМ, 2013.
3. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум / под ред В.И. Криштафович. – М.: Дашков и К, 2010.
4. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: учебник для бакалавров / [авт.: Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.]; под ред. Л.Г. Елисеевой. – 2014
5. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"
6. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 9.12.2011 г. № 880.
7. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" от 20 июля 2012 г. № 58.
8. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 г. № 769
9. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 9.12.2011 г. № 881.
10. 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.
11. ГОСТы на продовольственные товары

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

1. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Основы сертификации продовольственных товаров» для направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

2. Блинникова О.М. Методические указания по выполнению контрольной работы по дисциплине по дисциплине «Основы сертификации продовольственных товаров» для направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

3. Блинникова О.М. Методические указания по проведению практических занятий по дисциплине «Основы сертификации продовольственных товаров» для направления 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](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	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165</a>	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444</a>	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 03641000008190000

	документами и почтой (myoffice.ru)				12 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041</a>	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015</a>	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» ( <a href="https://docs.antiplagiatus.ru">https://docs.antiplagiatus.ru</a> )	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186</a>	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - 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](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 «Рукопт» - 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](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>

#### 7.4.7. 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-12 ПК-18

#### 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 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. 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 МРW-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.

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Основы сертификации продовольственных товаров» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата) утвержденного 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, д.т.н. Блинникова О.М.

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

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 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 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 агробιοтехнологий 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.