

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)**

### **«ТОВАРОВЕДЕНИЕ ДЕТСКОГО ПИТАНИЯ»**

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)**

Целями освоения дисциплины (модуля) является формирование специалиста обладающего необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам товароведения и экспертизы детского питания с дальнейшим использованием их в процессе профессиональной деятельности.

Основные задачи курса:

- изучение состояние рынка продуктов детского питания;
- изучение основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности продуктов детского питания;
- изучение классификации и характеристики ассортимента продуктов детского питания и его идентификационных признаков;
- изучение требований к качеству, установленных в зарубежных и отечественных стандартах;
- изучение упаковки, маркировки и условий хранения продуктов детского питания.

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующих профессиональных стандартов:

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

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

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

Согласно учебному плану по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение дисциплина (модуль) «Товароведение детского питания» относится к элективным дисциплинам (модулям) части, формируемой участниками образовательных отношений Б1.В.ДВ.03.02.

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», «Анатомия пищевого сырья», «Пищевые свойства продуктов», «Безопасность товаров».

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», 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:

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

трудоые действия:

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

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

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

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

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

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

Разработка и подготовка мероприятий связанных с внедрением стандартов и технических условий на выпускаемую организацией продукцию (предоставление услуг) (40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. - А/04.5)

трудовые действия:

40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. - А/04.5:

Разработка структуры стандартов организации, в том числе по системе управления качеством

Разработка требований к содержанию стандартов организации, в том числе по системе управления качеством

Анализ разработанных стандартов организации

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

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

ПК-5 знает требования к структуре и содержанию технической документации

| Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)  | Критерии оценивания результатов обучения  |   |  |   |
|--|---|---|--|---|
|  | Низкий (допороговый) компетенция не сформирована  | Пороговый   | Базовый  | Продвинутый   |
| ПК-1<br>ИД-3 <sub>ПК-1</sub> – Использует системы идентификации продукции, маркировки в целях обеспечения контроля товаров | Не знает правила идентификации продукции, маркировки в целях обеспечения контроля товаров | Удовлетворительно применяет знания системы идентификации продукции, маркировки в целях обеспечения контроля товаров | Хорошо применяет знания системы идентификации продукции, маркировки в целях обеспечения контроля товаров | Отлично применяет знания системы идентификации продукции, маркировки в целях обеспечения контроля товаров |
| ИД-4 <sub>ПК-1</sub> – Знает методики определения органолептических и физико-химических показателей продукции              | Не знает методики определения органолептических и физико-химических показателей продукции | Допускает неточности методики определения органолептических и физико-химических показателей продукции               | Хорошо знает методики определения органолептических и физико-химических показателей продукции            | Отлично знает методики определения органолептических и физико-химических показателей продукции            |

|   |   |   |  |  |
|---|---|---|--|--|
| ИД-5 <sub>ПК-1</sub> – Умеет проводить исследования показателей качества продукции на соответствие требований безопасности ТР ТС и ГОСТ                   | Не умеет проводить исследования показателей качества продукции на соответствие требований безопасности ТР ТС и ГОСТ                 | Удовлетворительно умеет проводить исследования показателей качества продукции на соответствие требований безопасности ТР ТС и ГОСТ  | Хорошо проводит исследования показателей качества продукции на соответствие требований безопасности ТР ТС и ГОСТ                           | Отлично умеет проводить исследования показателей качества продукции на соответствие требований безопасности ТР ТС и ГОСТ                   |
| ИД-6 <sub>ПК-1</sub> – Обладает способностью проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции на соответствие нормативных документов | Не способен проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции на соответствие нормативных документов            | Не достаточно способен проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции на соответствие нормативных документов | Хорошо обладает способностью проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции на соответствие нормативных документов  | Отлично обладает способностью проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции на соответствие нормативных документов |
| ПК-5<br>ИД-3 <sub>ПК-5</sub> – Применяет в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются требования ТР ТС и ГОСТ    | Не способен применять в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются требования ТР ТС и ГОСТ | Частично применяет в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются требования ТР ТС и ГОСТ    | Не в полном объеме применяет в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются требования ТР ТС и ГОСТ | В полном объеме применяет в своей профессиональной деятельности знания о продукции, на которую распространяются требования ТР ТС и ГОСТ    |
| ИД-4 <sub>ПК-5</sub> – Имеет представление определений, используемых в технической документации   | Не имеет представление определений, используемых в технической документации   | Фрагментарно разбирается в определениях используемых в технической документации   | Не в полной мере имеет представление используемых в технической документации   | В полной мере имеет представление определений используемых в технической документации  |
| ИД-5 <sub>ПК-5</sub> – Понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации  | Не понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации  | Удовлетворительно понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации                           | Хорошо понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации   | Отлично понимает основные аспекты определений, понятий, содержащихся в технической документации  |

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

**Знать:**

- классификацию и ассортимент продуктов детского питания
- основные потребительские свойства продуктов детского питания
- факторы, формирующие качество продуктов детского питания

**Уметь:**

- осуществлять идентификацию и контроль качества продуктов детского питания
- проводить экспертизу качества продуктов детского питания с целью выявления опасной и некачественной продукции

**Владеть:**

- правилами приемки продуктов детского питания по количеству, качеству

- практическими навыками в проведении экспертизы качества продуктов детского питания
- способностью проводить лабораторные исследования качества и безопасности продукции на соответствие нормативных документов

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

| Разделы, темы дисциплины  | Компетенции |      | Общее количество компетенций |
|---|-------------|------|------------------------------|
|   | ПК-1        | ПК-5 |                              |
| Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания              | +           | +    | 2                            |
| Товароведная характеристика и классификация продуктов детского питания.                           | +           | +    | 2                            |
| Ассортимент продуктов детского питания различных видов отечественного и зарубежного производства. | +           | +    | 2                            |

### 4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 акад. часа у очной формы обучения, 4 зачетные единицы, 144 акад. часа у очно-заочной формы обучения.

#### 4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

| Виды занятий  | Количество акад. часов               |  |
|---|--------------------------------------|--|
|   | по очной форме обучения<br>7 семестр | по очно-заочной форме обучения<br>5 курс |
| Общая трудоемкость дисциплины   | 216                                  | 144                                      |
| Контактная работа обучающихся с преподавателем  | 64                                   | 30                                       |
| Аудиторные занятия, из них  | 64                                   | 30                                       |
| лекции  | 16                                   | 10                                       |
| лабораторные работы   | 48                                   | 20                                       |
| Самостоятельная работа, в т.ч.  | 125                                  | 87                                       |
| проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 36                                   | 30                                       |
| подготовка к лабораторным работам, защите реферата  | 30                                   | 27                                       |
| подготовка к тестированию и экзамену  | 29                                   |  |
| Курсовая работа   | 30                                   | 30                                       |
| Контроль  | 27                                   | 27                                       |
| Вид итогового контроля  | Экзамен                              |  |

#### 4.2 Лекции

| № | Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание                              | Объем в акад. часах  |                             | Формируемые компетенции |
|---|--|----------------------|-----------------------------|-------------------------|
|   |  | очная форма обучения | очно-заочная форма обучения |                         |
| 1 | Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания | 5                    | 4                           | ПК-1, ПК-5              |

|   |   |    |    |            |
|---|---|----|----|------------|
| 2 | Товароведная характеристика и классификация продуктов детского питания.                           | 5  | 4  | ПК-1, ПК-5 |
| 3 | Ассортимент продуктов детского питания различных видов отечественного и зарубежного производства. | 6  | 2  | ПК-1, ПК-5 |
|   | ИТОГО   | 16 | 10 |            |

### 4.3 Практические занятия – не предусмотрены

### 4.4 Лабораторные работы

| № Раздела | Наименование занятия  | Объем в акад. часах  |                             | Используемое лабораторное оборудование   | Формируемые компетенции |
|-----------|---|----------------------|-----------------------------|--|-------------------------|
|           |   | очная форма обучения | очно-заочная форма обучения |  |                         |
| 1         | Экспертиза качества продуктов детского питания на зерновой основе         | 8                    | 2                           | Лаборатория экспертизы качества продовольственных товаров, оснащенная соответствующими средствами измерений: весы электронные Сух 62ОН, нитратометр, сушильный шкаф, титровальная установка, муфельная печь, фотоколориметр, химические реактивы, химическая посуда и т.д. | ПК-1, ПК-5              |
| 2         | Экспертиза качества продуктов детского питания на фруктово-ягодной основе | 10                   | 2                           |  | ПК-1, ПК-5              |
| 3         | Экспертиза качества продуктов детского питания на овощной основе          | 10                   | 2                           |  | ПК-1, ПК-5              |
| 4         | Экспертиза качества продуктов детского питания на молочной основе         | 10                   | 2                           |  | ПК-1, ПК-5              |
| 5         | Экспертиза качества продуктов детского питания на мясной основе           | 10                   | 2                           |  | ПК-1, ПК-5              |
|           | ИТОГО   | 48                   | 20                          |  |                         |

### 4.5 Самостоятельная работа обучающихся

| Раздел дисциплины  | Вид самостоятельной работы  | Объем в акад. часах  |                             |
|--|---|----------------------|-----------------------------|
|  |   | очная форма обучения | очно-заочная форма обучения |
| Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 12                   | 10                          |
|  | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата  | 10                   | 9                           |
|  | Подготовка к тестированию и экзамену  | 10                   |                             |
| Товароведная характеристика и классификация продуктов детского питания.              | Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 12                   | 10                          |
|  | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата  | 10                   | 9                           |
|  | Подготовка к тестированию и экзамену  | 10                   |                             |

|   |  |     |    |
|---|--|-----|----|
| Ассортимент продуктов детского питания различных видов отечественного и зарубежного производства. | Проработка учебного материала по дисциплине (конспекты лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов) | 12  | 10 |
|   | Подготовка к лабораторным работам, защите реферата   | 10  | 9  |
|   | Подготовка к тестированию и экзамену   | 9   |    |
| Курсовая работа   |  | 30  | 30 |
| ИТОГО   |  | 125 | 57 |

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

1. Потопова А.А. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение детского питания» для направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

2. Потопова А.А. Методические указания по выполнению курсовой работы для направления 38.03.07 «Товароведения», дисциплины «Товароведение детского питания». – Мичуринск, 2024.

#### **4.6 Курсовая работа**

Главной целью курсовой работы по дисциплине «Товароведение детского питания» является систематизация, расширение и закрепление теоретических и практических знаний, обучающихся в области товароведения и экспертизы детского питания, необходимых для успешной деятельности товароведа.

Задачами курсовой работы являются:

- работа с нормативными документами, определяющих качество, маркировку, упаковку, транспортирование и хранение товаров;
- изучение свойств и показателей ассортимента, управление ассортиментом, ассортиментной политики;
- изучение гигиенических требований к качеству, в т.ч. к безопасности сырья, потребительских товаров и упаковки;
- рассмотрение вопросов, связанных с методами проведения экспертизы детского питания;
- определение идентификации и фальсификации товаров: видов, признаков и методов;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров;

#### **Темы предлагаемых курсовых работ**

1. Товароведная характеристика и требования к качеству продуктам детского питания на зерновой основе
2. Товароведная характеристика и требования к качеству продуктам детского питания на молочной основе
3. Товароведная характеристика и требования к качеству продуктам детского питания на фруктово-ягодной основе
4. Товароведная характеристика и требования к качеству продуктам детского питания на овощной основе
5. Товароведная характеристика кисломолочных продуктов детского питания
6. Товароведная характеристика и требования к качеству продуктам детского питания на мясной основе
7. Ассортимент продуктов детского питания на зерновой основе
8. Ассортимент продуктов детского питания на молочной основе
9. Ассортимент продуктов детского питания на фруктово-ягодной основе
10. Ассортимент продуктов детского питания на овощной основе

Обучающийся может выбрать и другие виды детского питания.

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

##### **1. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания**

Классификация продуктов детского питания. Пищевая, биологическая ценность и калорийность пищевых продуктов. Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания.

##### **2. Товароведная характеристика и классификация продуктов детского питания**

Краткая характеристика сырья для производства ПДП. Влияние процессов производства на формирование качества ПДП. Особенности производства консервов для детского питания. Свойства и показатели качества ПДП. Дефекты продуктов детского питания. Упаковка, маркировка и хранение продуктов детского питания.

##### **3. Ассортимент продуктов детского питания различных видов отечественного и зарубежного производства.**

Ассортимент продуктов детского питания в России и за рубежом. Основные производители и торговые марки ПДП

#### **5 Образовательные технологии**

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

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

| Вид учебных занятий    | Форма проведения  |
|------------------------|---|
| Лекции                 | Слайдовые презентации с использованием мультимедийных средств с последующим обсуждением материалов(лекция – визуализация).<br>Электронные материалы.            |
| Лабораторные работы    | Традиционная форма – проведение лабораторных исследований, круглый стол, дискуссии, работа в малых группах  |
| Самостоятельная работа | Сочетание традиционной формы (работа с учебной и справочной литературой, изучение материалов интернет-ресурсов, подготовка к лабораторным работам, тестированию |

#### **6 Оценочные средства дисциплины (модуля)**

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике – рефераты; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины



## 6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «Товароведение детского питания»

| № п/п | Контролируемые разделы (темы) дисциплины  | Код контролируемой компетенции | Оценочное средство |        |
|-------|---|--------------------------------|--------------------|--------|
|       |   |                                | Наименование       | Кол-во |
| 1     | Современное состояние и перспективы развития производства продуктов детского питания              | ПК-1, ПК-5                     | Тестовые задания   | 30     |
|       |   |                                | Темы рефератов     | 6      |
|       |   |                                | Вопросы к экзамену | 8      |
| 2     | Товароведная характеристика и классификация продуктов детского питания.                           | ПК-1, ПК-5                     | Тестовые задания   | 30     |
|       |   |                                | Темы рефератов     | 6      |
|       |   |                                | Вопросы к экзамену | 8      |
| 3     | Ассортимент продуктов детского питания различных видов отечественного и зарубежного производства. | ПК-1, ПК-5                     | Тестовые задания   | 40     |
|       |   |                                | Темы рефератов     | 6      |
|       |   |                                | Вопросы к экзамену | 8      |

## 6.2 Перечень вопросов для экзамена

1. Нормативно законодательная основа безопасности пищевой продукции для детского питания (ПК-1, ПК-5).
2. Наиболее распространенные дефициты в пищевых субстанциях, отмечаемые в детском возрасте (ПК-1, ПК-5).
3. Особенности физиологии и пищевых потребностей детей до года, новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста (ПК-1, ПК-5).
4. Основные направления производства продуктов детского питания (ПК-1, ПК-5).
5. Энергетическая ценность и качественный состав пищи для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста (ПК-1, ПК-5).
6. Основные продукты питания для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста (ПК-1, ПК-5).
7. Продукты повышенной пищевой и биологической ценности для новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста (ПК-1, ПК-5).
8. Дневной рацион для детей новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста (ПК-1, ПК-5).
9. Сущность нормативно-законодательной основы безопасности пищевой продукции для детского питания (ПК-1, ПК-5).
10. Особенности физиологии и пищевых потребностей детей до года, новорожденных, находящихся на искусственном вскармливании, детей дошкольного и школьного возраста (ПК-1, ПК-5).
11. Продукты детского питания для различных возрастных групп на молочной, мясной, рыбной, плодовоовощной и крупяной основе и базовые технологические принципы их изготовления (ПК-1, ПК-5).
12. Технологии производства овощных и мясоовощных консервов детского питания (ПК-1, ПК-5).
13. Технологии производства консервов для детского питания на плодово-ягодной основе (ПК-1, ПК-5).
14. Технологии производства консервов для детей из мясного и рыбного сырья (ПК-1, ПК-5).
15. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на молочной основе (ПК-1, ПК-5).
16. Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на молочной основе (ПК-1, ПК-5).

17. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на мясной основе (ПК-1, ПК-5).

18. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на мясной основе (ПК-1, ПК-5).

19. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе (ПК-1, ПК-5).

20. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на рыбной основе (ПК-1, ПК-5).

21. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на плодовоовощной основе (ПК-1, ПК-5).

22. Базовые технологические принципы изготовления детского питания для различных возрастных групп на плодовоовощной основе (ПК-1, ПК-5).

23. Ассортимент продуктов детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе (ПК-1, ПК-5).

24. Базовые технологические принципы их изготовления детского питания для различных возрастных групп на крупяной основе (ПК-1, ПК-5).

### 6.3 Шкала оценочных средств

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Учебная дисциплина имеет итоговый рейтинг –100 баллов, который складывается из рубежного (40 баллов), промежуточного (50 баллов) и поощрительного рейтинга (10 баллов). Итоговая оценка знаний обучающегося по дисциплине определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

| Уровни освоения компетенций             | Критерии оценивания   | Оценочные средства (кол-во баллов)  |
|---|---|---|
| Продвинутый (75-100 баллов) - «отлично» | Выполнение полного объема работы (90-100%); правильные и четкие ответы на вопросы билета; правильные и четкие ответы на дополнительные вопросы; способность формировать собственное мнение по актуальным вопросам.<br>- полное знание ассортимента и потребительские свойства мясных продуктов, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; методы идентификации, оценки качества и безопасности мясных продуктов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; потребительские свойства, качество и безопасность мясных продуктов<br>- умение проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности мясных продуктов; различать пороки и дефекты мясных продуктов;<br>- владеть методами идентификации, оценки качества и безопасности мясных продуктов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь мяса и мясопродуктов; методами экспертизы и определения качества мяса и мясопродуктов; | Тестовые задания (31-40 баллов)<br>Реферат (9-10 баллов)<br>Вопросы к экзамену (38-50 баллов) |

|   |  |   |
|---|--|---|
|   | <ul style="list-style-type: none"> <li>- умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований.</li> </ul>  |   |
| <p>Базовый<br/>(50-74 балла) –<br/>«хорошо»</p>   | <p>Объем работ выполнен на 70-89%; умение дать правильный, но не всегда полный ответ на основные и дополнительные вопросы билета; некоторые трудности в формировании собственных выводов по актуальным вопросам.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента и потребительские свойства мясных продуктов, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; методов идентификации, оценки качества и безопасности мясных продуктов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; потребительские свойства, качество и безопасность мясных продуктов</li> <li>- умение проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности мясных продуктов; различать пороки и дефекты мясных продуктов;</li> <li>- владеть методами экспертизы и определения качества мяса и мясопродуктов;</li> <li>- умение грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований.</li> </ul> | <p>Тестовые задания<br/>(21-30 баллов)<br/>Реферат (7-8 баллов)<br/>Вопросы к экзамену<br/>(25-37 баллов)</p> |
| <p>Пороговый<br/>(35-49 баллов) –<br/>«удовлетворительно»</p>   | <p>Объем работы выполнен на 50-69%; по основным вопросам ответ правильный, но неполный; проблемы в ответах на дополнительные вопросы; проблемы в формулировании собственного мнения</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- знание ассортимента и потребительские свойства мясных продуктов, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; методов идентификации, оценки качества и безопасности мясных продуктов для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; потребительские свойства, качество и безопасность мясных продуктов</li> <li>- умение проводить научные исследования в области оценки потребительских свойств, качества и безопасности мясных продуктов; различать пороки и дефекты мясных продуктов;</li> <li>- владеть методами экспертизы и определения качества мяса и мясопродуктов;</li> <li>- умение достаточно грамотно излагать изученный материал.</li> </ul>  | <p>Тестовые задания<br/>(11-20 баллов)<br/>Реферат (5-6 баллов)<br/>Вопросы к экзамену<br/>(18-24 балла)</p>  |
| <p>Низкий<br/>(допороговый)<br/>(компетенция не сформирована)<br/>(менее 35 баллов)<br/>– «неудовлетворительно»</p> | <p>Выполнено менее 50% работы; неумение сформулировать правильный и четкий ответ по основным и дополнительным вопросам; неумение формулировать собственное мнение</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- незнание учебного материала из разных разделов дисциплины</li> <li>- неумение излагать изученный материал, производить собственные размышления</li> </ul>   | <p>Тестовые задания<br/>(0-10 баллов)<br/>Реферат (0-4 балла)<br/>Вопросы к экзамену<br/>(0-20 баллов)</p>    |

|  |  |  |
|--|--|--|
|  | - не владение методами экспертизы, определения качества мясопродуктов;<br>- не умение ясно излагать изученный материал, производить собственные размышления. |  |
|--|--|--|

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 Учебная литература

1. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их 1. Елисеева, Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Учебник для бакалавров. [Электронный ресурс] / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова. — Электрон. дан. — М.: Дашков и К, 2014. — 930 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/70588>

2. Касторных, М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов. [Электронный ресурс] / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. — Электрон. дан. — М.: Дашков и К, 2014. — 328 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/50274>

3. Блинникова О.М. Учебное пособие «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров». – Мичуринск-Наукоград РФ, 2007. – 234 с. (гриф УМО)

4. Баймишева, Д.Ш. Товароведение и экспертиза молочно-жировых товаров [Электронный ресурс]: практикум / М.В. Чугунова, Д.Ш. Баймишева. — Самара: РИЦ СГСХА, 2014. — 160 с. — ISBN 978-5-88575-351-7. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/286819>

5. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебное пособие / составители А. И. Тариченко [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 190 с. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134399> (дата обращения: 10.08.2021). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6. 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>

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

8. Товарный менеджмент и экспертиза жировых товаров. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.Б. Рудаков [и др.]. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 304 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/75530> — Загл. с экрана.

9. Праздничкова, Н.В. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Электронный ресурс]: практикум / Н.В. Праздничкова. — Самара : РИЦ СГСХА, 2012. — 145 с. — ISBN 978-5-88575-306-7. — Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/224886>

#### **Нормативно-правовые документы:**

1. ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности мяса и мясной продукции"

2. ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 9.12.2011 г. № 880.

3. ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" от 20 июля 2012 г. № 58.

4. ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 г. № 769

5. ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 9.12.2011 г. № 881.

6. Законы РФ, действующие нормативные документы на конкретные виды продукции, термины и определения, правила приемки, методы контроля (Технические регламенты, ГОСТ, ГОСТ Р, ОСТ, ТУ, СанПин и др.).

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

1. Потапова А.А. Методические указания по выполнению самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение детского питания» для направления 38.03.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

2. Потапова А.А. Методические указания по выполнению курсовой работы для направления 38.03.07 «Товароведения», дисциплины «Товароведение детского питания». – Мичуринск, 2024.

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

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

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

### **7.3.1 Электронно-библиотечные системы и базы данных**

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «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, слабови-

дящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

### 7.3.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)
2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

### 7.3.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности [http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS\\_Ru](http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru).
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

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

| № | Наименование  | Разработчик ПО (правообладатель)         | Доступность (лицензионное, свободно распространяемое) | Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)  | Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)   |
|---|---|--|---|---|---|
| 1 | Microsoft Windows, Office Professional  | Microsoft Corporation                    | Лицензионное  | -   | Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно  |
| 2 | Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса        | АО «Лаборатория Касперского» (Россия)    | Лицензионное  | <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 документами и почтой (myoffice.ru) | ООО «Новые облачные технологии» (Россия) | Лицензионное  | <a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444</a> | Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно                   |

|   |   |   |                           |   |   |
|---|---|---|---------------------------|---|---|
| 4 | Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)   | АО «Р7»   | Лицензионное              | <a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041</a> | Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 036410000082300007<br>срок действия: бес-срочно               |
| 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 № 036410000082300007<br>срок действия: бес-срочно               |
| 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 | -   | -   |

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

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

### 7.3.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Miro: [miro.com](https://miro.com)
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru

8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello  
<http://www.trello.com>

### 7.3.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

| №  | Цифровые технологии | Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии | Формируемые компетенции | ИДК                     |
|----|---------------------|--|-------------------------|-------------------------|
| 1. | Облачные технологии | Лекции<br>Самостоятельная работа                                   | ПК-5                    | ИДК-3<br>ИДК-4<br>ИДК-5 |
| 2. | Большие данные      | Самостоятельная работа   | ПК-5                    | ИДК-3<br>ИДК-4<br>ИДК-5 |

## 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 AcerX1261P (nV 3D) DLP 2700LUMENS (инв. № 2101045353);
2. Экран DraperLumaNTSC (3:4) 305/120" ручной, настенно-потолочный (инв. № 2101065491)
3. Ноутбук LenovoIdeaPadV580c (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. PH-метр PH-013 (инв. № 21013400704);
18. PH-метр (инв. № 2101040462);
19. Сахариметр СУ-4 (инв. № 2101040459; 21013400702);
20. Сита почвенные (инв. № 2101060135);
21. СОЭКС-Нитрат-тестер мод. NVC-019-1 (инв. № 21013400706);
22. Стенд 1,5\*0,72 м (инв. № 21013600706);



23. Стенд 1,5\*1,05 м (инв. № 21013600705);
24. Стенд 1,8\*0,6 м (инв. № 21013600708);
25. Стенд 1,8\*0,6 м (инв. № 21013600707);
26. Стенд 1\*4,5 м (инв. № 21013600709);
27. Стиральная машина ОКА (инв. № 2101060136);
28. Стол для весов (инв. № 1101041316);
29. Стол для титрования (инв. № 1101041317);
30. Стол передвижной (инв. № 1101041315);
31. Стол приставной (инв. № 1101041312, 1101041313, 1101041314);
32. Термостат (инв. № 2101040461);
33. Фотометр КФК-3-01 «ЗОМЗ» фотоэлектрический (инв. № 21013400703);
34. Холодильник НОРД (инв. № 2101040456);
35. Центрифуга МРВ-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) «Товароведение и экспертиза мяса и мясных продуктов» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. №985.

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

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

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

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

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

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

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

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

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