

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Бакин Игорь Алексеевич

Должность: директор по техническим вопросам

Дата подписания: 16.03.2025 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

Уникальный идентификатор документа:

f2f55155d9107086549181206093e1db26bb603c



**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ –**  
**МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»**

(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)

## ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЦЕНТР КОМПЕТЕНЦИЙ

УТВЕРЖДАЮ

Первый проректор - проректор по  
региональной работе

Е.В. Хохлова

2025 г.



**ПРОГРАММА**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ**

**«ТОВАРОВЕД ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

Москва – 2025

## **1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ**

**1.1. Цель реализации программы:** формирование у слушателей профессиональных компетенций, необходимых для выполнения профессиональной деятельности в области товароведения и товарной (товароведческой, товароведной) экспертизы. Программа реализуется в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.01 «Биотехнология», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 августа 2020 г. N 985 и зарегистрированного в Минюсте РФ 25 августа 2020 г. № 59447 и состоит в развитии и распространении знаний в области осуществления производства, обращения и товароведческой оценки, исследования и экспертизы потребительских свойств сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров на основе законодательной базы стандартизации и научной базы управления качеством продукции.

### **1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации**

а) Основной профессиональной образовательной программой по направлению подготовки 19.04.01 Биотехнология направленность: «Биотехнология продуктов питания и биологически активных веществ» по модулю «Товаровед продовольственных товаров» предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

- торгово-закупочная;
- организационно-управленческая в области товарного менеджмента;
- торгово-технологическая;
- оценочно-аналитическая;
- научно-исследовательская.

Программа магистратуры формируется организацией в зависимости от видов деятельности и требований к результатам освоения образовательной программы:

- ориентированной на научно-исследовательский вид профессиональной деятельности как основной.

б) **Объектами профессиональной деятельности** являются потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством; сырье, материалы, полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров; методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров; современные технологии упаковки, новые упаковочные материалы и маркировка товаров; национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения; оперативный учет поставки и реализации товаров, анализ спроса и оптимизация структуры ассортимента, товарооборота и товарного

обеспечения, товарных запасов, инвентаризация товаров; инновационные технологии хранения, подготовки к продаже, реализации, использованию (потреблению или эксплуатации) товаров, сокращения товарных потерь; методы приемки по количеству и качеству, идентификации, оценки и подтверждения соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам, анализа претензий, состояния и динамики спроса.

в) Слушатель, успешно завершивший обучение по программе, должен решать следующие **профессиональные задачи** в соответствии с видами профессиональной деятельности:

- научно-исследовательский.

### **1.3. Требования к результатам освоения программы**

В результате освоения программы формируются следующие компетенции:  
ПКдпо- 1.1, ПКдпо- 1.2, ПКдпо- 1.3, ПКдпо- 2.1, ПКдпо- 2.2.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций <sup>1</sup> (для 3++)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
				знать	уметь	владеть
	ПКдпо-1	Осуществляет организационное обеспечение безопасности и качества производства и обращения на рынке	Осуществляет организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства на рынке	принципы и подходы обеспечения безопасности и прослеживаемости и качества продовольственных товаров на всех этапах ее товародвижения	обеспечивать безопасность, прослеживаемость и качество продовольственных товаров на всех этапах ее товародвижения	навыками по организации работ в сфере обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества продовольственных товаров на всех этапах ее товародвижения
	ПКдпо-1.1					
	ПКдпо-2	Осуществляет технологическое обеспечение безопасности и обращения на рынке	Осуществляет технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства на рынке	технологическое обеспечение обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества продовольственных товаров на всех этапах ее товародвижения	применять современное технологическое обеспечение безопасности и качества продовольственных товаров на всех этапах ее товародвижения	навыками применения современного технологического обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества продовольственных товаров на всех этапах ее товародвижения
2	ПКдпо-2.1					
	ПКдпо-3	Организует проведение лабораторных исследований в процессе товародвижения	Организует проведение лабораторных исследований	методы лабораторных исследований качества и безопасности	организовать проведение лабораторных исследований показателей качества и безопасности	методами лабораторных исследований показателей качества и
3	ПКдпо-3.1					

<sup>1</sup> Индикаторы компетенций берутся из Учебного плана по направлению подготовки бакалавра /специалиста/магистра». Каждый индикатор раскрывается через «знать», «уметь», «владеть».

		показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров в процессе товародвижения	однородных групп продовольственных товаров в процессе товародвижения	качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров в процессе товародвижения	безопасности однородных групп продовольственных товаров в процессе товародвижения
	ПКдо-4	Определяет соответствие показателей качества однородных групп	Однородных групп продовольственных товаров к показателям качества и безопасности однородных групп продовольственных товаров; принципы организации проведения оценки соответствия	осуществлять проведение оценки соответствия показателей качества однородных групп продовольственных товаров требованиям нормативных документов	навыками проведения оценки соответствия показателей качества однородных групп продовольственных товаров требованиям нормативных документов
4	ПКдо-4.1	Определяет соответствие показателей качества однородных групп товаров требованиям нормативных документов			

#### **1.4. Требования к уровню подготовки поступающего на обучение, необходимому для освоения программы**

Лица, желающие освоить дополнительную профессиональную программу должны иметь документ государственного образца о высшем непрофильном образовании.

#### **1.5. Трудоемкость обучения**

Нормативная трудоемкость обучения по программе переподготовки «Товаровед продовольственных товаров» – 7 з. е. 252 часа, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы учебной работы слушателя.

Виды занятий	часы
Лекции	12,0
Практические занятия	20,0
Самостоятельная работа	192,0
КРА	1,4
Контроль	24,6
Итоговая аттестация	экз
<b>ВСЕГО</b>	<b>252</b>

#### **1.6. Форма обучения**

заочная

#### **1.7. Режим занятий**

Максимальная учебная нагрузка в часах в неделю при выбранной форме обучения не более 40 часов в неделю, включая все виды аудиторной и самостоятельной работы слушателей.

## **2. СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ**

### **2.1. Учебный план дополнительной профессиональной программы переподготовки «Товаровед продовольственных товаров»**

Таблица 2 – Учебный план

№ п./п.	Название дисциплины	Вид контроля				Всего часов	В том числе								
		Экзамены	Зачеты	Дифференциров анный зачет	Курсовые работы		Лекции	Практические занятия	КРП	Консультации	Самостоятель ная работа	КРА	Контроль		
1.	Теоретические основы товароведения и экспертизы		+			36	2	4/2					25,75	0,25	4
2.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров		+			72	2	6/2					59,75	0,25	4
3.	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов		+			72	4	6/2					57,75	0,25	4
4.	Управление ассортиментом товаров		+			36	4	4/2					23,75	0,25	4
5.	Экзамен по модулю " Товаровед продовольственных товаров "	+				36							27	0,4	8,6
	Итого:					252	12	20					192	1,4	24,6

**2.2. Дисциплинарное содержание программы дополнительной профессиональной программы переподготовки «Товаровед продовольственных товаров»**

Дисциплина 1 «Теоретические основы товароведения и экспертизы»  
**Трудоёмкость обучения по дисциплине «Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего/*	В т.ч. по семестрам
		№2
<b>Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>1. Контактная работа:</b>	<b>6,25</b>	<b>6,25</b>
<b>Аудиторная работа</b>	<b>6,25</b>	<b>6,25</b>
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	2	2
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	4/2	4/2
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
<b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>25,75</b>	<b>25,75</b>
<i>контрольная работа</i>	6	6
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, тематическим дискуссиям (круглым столам), деловой игре)</i>	19,75	19,75
<i>Подготовка к зачету</i>	4	4
Вид промежуточного контроля:	Зачет	

**Учебно-тематический план дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы»**

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнённо)	Всего/ всего/*	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ/ всего/*	ПКР	
Раздел 1 «Введение в курс»	6,5	0,5	-	-	6
Раздел 2 «Методы и принципы товароведения»	8,5/2	0,5	2/2	-	6
Раздел 3 «Качественная и количественная оценка товаров»	9,25	0,5	1		7,75
Раздел 4 «Экспертиза товаров»	7,5/1	0,5	1		6
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	0,25	-
Подготовка к зачету (контроль)	4	-	-	-	-
<b>Всего за 2 семестр</b>	<b>72/2</b>	<b>2</b>	<b>4/2</b>	<b>0,25</b>	<b>25,75</b>
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>72/2</b>	<b>2</b>	<b>4/2</b>	<b>0,25</b>	<b>25,75</b>

\* в том числе практическая подготовка

Дисциплина 2 «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

Трудоёмкость обучения по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего	в т.ч. по семестрам № 2
<b>Общая трудоёмкость</b> дисциплины по учебному плану	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>1. Контактная работа:</b>	<b>8,25</b>	<b>8,25</b>
<b>Аудиторная работа</b>	<b>8,25</b>	<b>8,25</b>
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	2	2
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	6	6
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
<b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>59,75</b>	<b>59,75</b>
<i>контрольная работа</i>	4	4
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, т.д.)</i>	55,75	55,75
<i>Подготовка в зачету (контроль)</i>	4	4
Вид контроля:	зачет	

Учебно-тематический план учебной дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ всего	ПКР	
Раздел 1 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из сырья растительного происхождения»	32	1	3	-	30
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из сырья животного происхождения»	33,75	1	3/2	-	29,75
контрольная работа	2	-	2	-	2
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	-	-	0,25	
<i>Подготовка к зачету (контроль)</i>	4	-	-	-	
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>72</b>	<b>2</b>	<b>6/2</b>	<b>0,25</b>	<b>59,75</b>

Дисциплина 3 Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов

**Трудоёмкость обучения по дисциплине «Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов»**

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего	в т.ч. по семестрам
		№ 2
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	72	72
<b>1. Контактная работа:</b>	<b>10,25</b>	<b>10,25</b>
Аудиторная работа	10,25	10,25
в том числе:		
лекции (Л)	4	4
практические занятия (ПЗ)	6/2	6/2
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25
<b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>57,75</b>	<b>57,75</b>
контрольная работа	4	4
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, т.д.)	53,75	53,75
Подготовка в зачет (контроль)	4	4
Вид контроля:	зачет	

\* в том числе практическая подготовка

**Учебно-тематический план дисциплины «Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов»**

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ всего	ПКР	
Раздел 1 «Исторический обзор и основные этапы формирования концепции безопасного питания. Инфекции пищевого происхождения и патогенные агенты»	16	1	1	-	14
Раздел 2 «Пищевые отравления, токсические и физические факторы. Современное представление о мерах профилактики и контроля пищевой безопасности»	17/2	1	2/2	-	14
Раздел 3 «Контроль технологических процессов,	16	1	1	-	14

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнёно)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ всего	ПКР	
обеспечивающих безопасность пищевой продукции. Оценка риска и анализ рисков пищевых продуктов и с.-х. сырья»					
Раздел 4 «Управление безопасностью пищевых ресурсов». «Лабораторные методы пищевой безопасности»	18,75	1	2	-	15,75
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	-	-	0,25	
<i>Подготовка к зачету (контроль)</i>	4	-	-	-	
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>72</b>	<b>4</b>	<b>6/2</b>	<b>0,25</b>	<b>57,75</b>

\* в том числе практическая подготовка

Дисциплина 4 Управление ассортиментом товаров  
**Трудоемкость обучения по дисциплине «Управление ассортиментом товаров»**

Вид учебной работы	Трудоемкость	
	час. всего	в т.ч. по семестрам № 2
<b>Общая трудоемкость дисциплины по учебному плану</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>1. Контактная работа:</b>	<b>8,25</b>	<b>8,25</b>
<b>Аудиторная работа</b>	8,25	8,25
в том числе:		
лекции (Л)	4	4
практические занятия (ПЗ)	4/2	4/2
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25
<b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>23,75</b>	<b>23,75</b>
<i>контрольная работа</i>	<b>6</b>	<b>6</b>
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям, т.д.)	17,75	17,75
Подготовка в зачет (контроль)	4	4
Вид контроля:	зачет	

\* в том числе практическая подготовка

## Учебно-тематический план дисциплины «Управление ассортиментом товаров»

Наименование разделов и тем дисциплин (укрупнено)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ всего	ПКР	
Раздел 1 «Управление основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла»	15,75	2	2	-	11,75
Раздел 2 «Анализ спроса и ассортимента товаров. Оптимизация торгового ассортимента»	16/2	2	2/2	-	12
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	-	-	0,25	-
<i>Подготовка к зачету (контроль)</i>	4	-	-	-	
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>36</b>	<b>4</b>	<b>4/2</b>	<b>0,25</b>	<b>23,75</b>

\* в том числе практическая подготовка

### 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### 3.1. Материально-технические условия реализации программы

В рамках дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы»: мультимедийное оборудование в лекционной аудитории и аудиториях для проведения практических занятий, оборудование лабораторий.

В рамках дисциплины «Товароведение однородных групп продовольственных товаров»: мультимедийное оборудование в лекционной аудитории и аудиториях для проведения практических занятий, оборудование лабораторий.

В рамках дисциплины «Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов»: мультимедийное оборудование в лекционной аудитории и аудиториях для проведения практических занятий, оборудование лабораторий.

В рамках дисциплины «Управление ассортиментом товаров»: мультимедийное оборудование в лекционной аудитории и аудиториях для проведения практических занятий, оборудование лабораторий.

#### 3.2 Учебно-методическое обеспечение программы

**Литература, рекомендуемая при освоении дисциплины «Теоретические основы товароведения и экспертизы»:**

##### *Основная литература*

1. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А.

Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/129085#7> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209831> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Дунченко, Н.И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров [Электронный ресурс] : учебник / Н.И. Дунченко, В.С. Янковская. — Электрон. Дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2018. — 304 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/106881>. — Загл. с экрана.

### *Дополнительная литература*

1. Идентификация и обнаружение фальсифицированной продукции : учебное пособие / составители П. В. Скрипин [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 157 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134356> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Левушкина, С. В. Товарный менеджмент : учебное пособие / С. В. Левушкина. — Ставрополь : СтГАУ, 2014. — 136 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61123> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
<b>Информационно-справочные системы</b>			
1	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии	<a href="https://www.gost.ru">https://www.gost.ru</a>	свободный доступ
	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	<a href="http://rospotrebnadzor.ru">rospotrebnadzor.ru</a>	
2	Справочная правовая система КонсультантПлюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	свободный доступ
3	Гарант - справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации	<a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>	свободный доступ

4	Федеральная служба государственной статистики (Росстат)	<a href="http://www.gks.ru/">http://www.gks.ru/</a>	свободный доступ
5	Государственный реестр селекционных достижений	<a href="https://reestr.gossortrf.ru/">https://reestr.gossortrf.ru/</a>	В открытом доступе
6	Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации	<a href="https://mcx.gov.ru/ministry/departments/departament-rasteniievodstva-mekhanizatsii-khimizatsii-i-zashchity-rasteny/industry-information/info-gosudarstvennaya-usluga-po-gosudarstvennoy-registratsii-pestitsidov-i-agrokhimikatov/">https://mcx.gov.ru/ministry/departments/departament-rasteniievodstva-mekhanizatsii-khimizatsii-i-zashchity-rasteny/industry-information/info-gosudarstvennaya-usluga-po-gosudarstvennoy-registratsii-pestitsidov-i-agrokhimikatov/</a>	В открытом доступе
<b>Электронно-библиотечные системы</b>			
5	Центральная научная библиотека имени Н.И.Железнова	<a href="http://www.library.timacad.ru/">http://www.library.timacad.ru/</a>	свободный доступ
6	Образовательный портал	<a href="https://sdo.timacad.ru/">https://sdo.timacad.ru/</a>	свободный доступ
7	Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com/">https://e.lanbook.com/</a>	свободный доступ
8	ФГБНУ ЦНСХБ	<a href="http://www.cnsrb.ru/">http://www.cnsrb.ru/</a>	свободный доступ
9	Электронная библиотека	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>	свободный доступ
10	Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru">https://elibrary.ru</a>	свободный доступ
11	Национальный цифровой ресурс Руконт	<a href="https://rucont.ru/">https://rucont.ru/</a>	свободный доступ
12	Образовательная платформа Юрайт	<a href="https://urait.ru/">https://urait.ru/</a>	свободный доступ
13	Платформа Science Direct	<a href="https://www.sciencedirect.com/">https://www.sciencedirect.com/</a>	свободный доступ
14	Международное научное издательство Springer Nature	<a href="https://link.springer.com/">https://link.springer.com/</a>	свободный доступ
<b>Профессиональные базы данных</b>			
15	Электронный архив "АгроНаука"	<a href="https://www.agriscience.ru/journal">https://www.agriscience.ru/journal</a>	свободный доступ

16	Международная информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	<a href="https://agris.fao.org/agris-search/index.do">https://agris.fao.org/agris-search/index.do</a>	свободный доступ
17	Информационная система Почвенно-географическая база данных России	<a href="https://soil-db.ru/ob-informacionnoy-sisteme">https://soil-db.ru/ob-informacionnoy-sisteme</a>	свободный доступ
18	Федеральный центр сельскохозяйственного консультирования и переподготовки кадров агропромышленного комплекса	<a href="http://mcx-consult.ru">http://mcx-consult.ru</a>	свободный доступ

**Литература, рекомендуемая при освоении дисциплины  
«Товароведение однородных групп продовольственных товаров»:**

**Основная литература**

1. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/129085#7> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209831> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

**Дополнительная литература**

1. Идентификация и обнаружение фальсифицированной продукции : учебное пособие / составители П. В. Скрипин [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2019. — 157 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134356> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Левушкина, С. В. Товарный менеджмент : учебное пособие / С. В. Левушкина. — Ставрополь : СтГАУ, 2014. — 136 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61123> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. [www.rospotrebnadzor.ru](http://www.rospotrebnadzor.ru) (открытый доступ)
2. [www.altrpn.ru](http://www.altrpn.ru) (открытый доступ)
3. [www.btk-online.ru](http://www.btk-online.ru) (открытый доступ)
4. [www.euro.who.int/foodsafety?language=Russian-](http://www.euro.who.int/foodsafety?language=Russian-) (открытый доступ)
5. [www.usfoods.ru](http://www.usfoods.ru) (открытый доступ)
6. [www.chinawindow.ru](http://www.chinawindow.ru) (открытый доступ)
7. [www.fst.vt.edu/extension/foodsafety/haccp.jpg](http://www.fst.vt.edu/extension/foodsafety/haccp.jpg) (открытый доступ)
8. [seafood.ucdavis.edu/haccp/training/sitemapnew.jpg](http://seafood.ucdavis.edu/haccp/training/sitemapnew.jpg) (открытый доступ)
9. [www.who.int/foodsafety](http://www.who.int/foodsafety) (открытый доступ)
10. [www.ecohome.ru](http://www.ecohome.ru) (открытый доступ)
11. [www.roheline24.ee/ru](http://www.roheline24.ee/ru) (открытый доступ)
12. [www.dis.ru](http://www.dis.ru) (открытый доступ)
13. [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru) (открытый доступ)
14. [www.garant.ru](http://www.garant.ru) (открытый доступ)
15. [www.humbiol.ru](http://www.humbiol.ru) (открытый доступ)
16. [www.cnshb.ru](http://www.cnshb.ru) (открытый доступ)
17. [www.standartGost.ru](http://www.standartGost.ru) (открытый доступ)
18. [www.znaytovar.ru](http://www.znaytovar.ru) (открытый доступ)

**Литература, рекомендуемая при освоении дисциплины «Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов»:**

*Основная литература*

1. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/129085#7> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей
2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань :

- электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Идентификация и обнаружение фальсифицированной продукции : учебное пособие / составители П. В. Скрипин [и др.]. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 157 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134356> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

### *Дополнительная литература*

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209831> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Левушкина, С. В. Товарный менеджмент : учебное пособие / С. В. Левушкина. — Ставрополь : СтГАУ, 2014. — 136 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61123> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Общие правила оформления библиографического списка: методические рекомендации для студентов и преподавателей РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева / Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Центральная научная библиотека имени Н. И. Железнова; сост.: Н. В. Кузнецова, А. Г. Цырульник; отв. исполн. Р. М. Лизакова. — 2-е изд. испр. и перераб. — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2018 — 18 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/full/2876.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации.

### **Литература, рекомендуемая при освоении дисциплины «Управление ассортиментом товаров»:**

#### *Основная литература*

1. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная

- система. — URL: <https://reader.lanbook.com/book/129085#7> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей
2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114- 4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
  3. Идентификация и обнаружение фальсифицированной продукции : учебное пособие / составители П. В. Скрипин [и др.]. — Персиановский: Донской ГАУ, 2019. — 157 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/134356> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

#### *Дополнительная литература*

1. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие / О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 316 с. — ISBN 978-5-8114-1740-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/209831> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Левушкина, С. В. Товарный менеджмент : учебное пособие / С. В. Левушкина. — Ставрополь : СтГАУ, 2014. — 136 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/61123> (дата обращения: 28.05.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Общие правила оформления библиографического списка: методические рекомендации для студентов и преподавателей РГАУ-МСХА имени К.А. Тимирязева / Российский государственный аграрный университет - МСХА имени К. А. Тимирязева (Москва), Центральная научная библиотека имени Н. И. Железнова; сост.: Н. В. Кузнецова, А. Г. Цырульник; отв. исполн. Р. М. Лизакова. — 2-е изд. испр. и перераб. — Электрон. текстовые дан. — Москва, 2018 — 18 с. — Коллекция: Учебная и учебно-методическая литература. — Режим доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/full/2876.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации.

#### **4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ**

доступа : <http://elib.timacad.ru/dl/full/2876.pdf>. - Загл. с титул. экрана. - Электрон. версия печ. публикации.

#### 4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

Оценка качества освоения программы включает текущую, промежуточную и итоговую аттестацию обучающихся.

Приводятся конкретные формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний, умений и навыков, критерии оценивания.

Программы текущего контроля и промежуточной аттестации должны быть максимально приближены к условиям (требованиям) будущей профессиональной деятельности слушателей. С этой целью в качестве внешних экспертов целесообразно привлекать работодателей и профильных специалистов.

Приводятся оценочные средства, включающих типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций.

Приводятся разработанные и утвержденные требования к содержанию, объему и структуре выпускных квалификационных работ, итогового квалификационного экзамена и т.д.

Если программа прошла профессионально-общественную аккредитацию, зарегистрирована в реестре, то указывается организация, № и классификационные признаки программы, сроки действия.

#### 5. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Дунченко Н.И., доктор техн. наук, профессор (дисциплина 1)

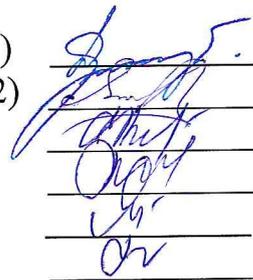
Янковская В.С., доктор техн. наук, профессор (дисциплина 2)

Волошина Е.С. канд. техн. н., доцент (дисциплина 3)

Купцова С.В., канд. техн. н., доцент (дисциплина 4)

Михайлова К.В., канд. техн. н., доцент (дисциплина 2)

Гинзбург М.А., ст. преподаватель (дисциплина 4)



Утверждено кафедрой управления качеством и товароведения продукции  
Протокол № 1 от «25» августа 2025 г.

И.о. зав. кафедрой Янковская В.С., д.т.н., профессор

