

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бакин Игорь Алексеевич
Должность: Исполнительный директор
Дата подписания: 01.04.2026
Уникальный идентификатор документа: f2f55155d9-107638342181206093e1db26bb603c



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«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 учебной работе

Е.В. Хохлова

2025 г.



ПРОГРАММА

ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПЕРЕПОДГОТОВКИ

«ТОВАРОВЕД-ЭКСПЕРТ»

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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», утверждённого приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 17 июля 2017 г. N 669 и зарегистрированного в Минюсте РФ 07 августа 2017 г. № 47688 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 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия» по модулю «Товаровед-эксперт» предусматривается подготовка выпускников к следующим видам профессиональной деятельности:

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

Программа бакалавриата 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-2.1; ПКдпо-2.2.

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения ПКдо-1.1; ПКдо-1.2; ПКдо-2.1; ПКдо-2.2

№ п/п	Код компетенции	Содержание компетенции (или её части)	Индикаторы компетенций	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:	
				знать	уметь
1	ПКдо-1	Способен осуществлять экспертизу, идентификацию и обнаружение фальсификации сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов	<p>ПКдо-1.1 Осуществляет применение теоретических основ товароведения и экспертизы сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в процессе жизненного цикла продукции</p> <p>ПКдо-1.2 Проводит процедуру идентификации и обнаружение фальсификации продовольственных товаров, в том числе с применением цифровых технологий</p>	<p>теоретические основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в процессе жизненного цикла продукции</p> <p>Методы идентификации и обнаружение фальсификации продовольственных товаров, в том числе с применением цифровых технологий</p>	<p>Применять теоретические основы товароведения и экспертизы сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов в процессе жизненного цикла продукции</p> <p>Проводить процедуру идентификации и обнаружение продовольственных товаров, в том числе с применением цифровых технологий</p>
2	ПКдо-2	Контролирует качество и безопасность сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	<p>ПКдо-2.1 Осуществляет контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативных документов</p> <p>ПКдо-2.2 Организуется проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе товародвижения</p>	<p>Требования к качеству сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативных документов</p> <p>Показатели качества и безопасности, нормируемые в полуфабрикатах и готовой продукции</p>	<p>Осуществлять контроль качества сырья, полуфабрикатов и пищевых продуктов в соответствии с требованиями нормативных документов</p> <p>Организовать проведение лабораторных исследований качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе товародвижения</p>

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 или незаконченное высшее образование.

1.5. Трудоемкость обучения

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

Виды занятий	часы
Лекции	60
Практические занятия	108
Самостоятельная работа	53,35
КРА	3,65
Контроль	27
Итоговая аттестация	экз
ВСЕГО	252

1.6. Форма обучения

очная

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-эксперт»

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	16	16	-	16	-	-	3,75	0,25	-
2.	Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения		+			36	16	16	-	16	-	-	3,75	0,25	-
3.	Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения		+			36	16	16	-	16	-	-	3,75	0,25	-
4.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров		+			72	12	36	-	36	-	-	23,75	0,25	-
5.	Практическая подготовка по модулю «Товаровед-эксперт»					36	-	24	-	24	-	-	11,75	0,25	-
6.	Экзамен по модулю «Товаровед-эксперт»	+				36	-	-	-	-	-	2	6,6	0,4	27
	Итого:					252	60	108	-	108	-	2	53,35	1,65	27

2.2. Дисциплинарное содержание программы дополнительной профессиональной программы переподготовки «Товаровед-эксперт»

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
		№ 5
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	36	36
1. Контактная работа:	18,25	18,25
Аудиторная работа	18,25	18,25
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	8	8
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	10	10
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	17,75	17,75
<i>контрольная работа</i>	2	2
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)</i>	6,75	6,75
<i>Подготовка к зачету (контроль)</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:		Зачет

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

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ЛР	ПКР	
Раздел №1 «Введение в курс»	3	1	0	-	-	2
Раздел №2 «Методы и принципы товароведения»	6	2	2	-	-	2
Раздел №3 «Качественная и количественная оценка товаров»	8	2	4			2
Раздел №4 «Экспертиза товаров»	9,75	3	4			2,75
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	-	0,25	-
Подготовка к зачету (контроль)	9	-	-	-	-	9
Итого по дисциплине	36	8	10	0	0,25	17,75

Дисциплина 2 «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения»

Трудоёмкость обучения по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения»

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего	в т.ч. по семестрам № 5
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	36	36
1. Контактная работа:	18,25	18,25
Аудиторная работа	18,25	18,25
<i>в том числе:</i>		
лекции (Л)	8	8
практические занятия (ПЗ)	10	10
контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	17,75	17,75
контрольная работа	2	2
самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)	6,75	6,75
Подготовка к зачету (контроль)	9	9
Вид промежуточного контроля:		Зачет

Учебно-тематический план учебной дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения»

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ПКР	
Раздел 1. Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров	6	2	2	-	2
Раздел 2. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров	6	2	2	-	2
Раздел 3. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров	6	2	2	-	2
Раздел 4. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров	8,75	2	4	-	2,75
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	0,25	-
Подготовка к зачету (контроль)	9	-	-	-	9
Всего за 5 семестр	36	8	10	0,25	17,75

Дисциплина 3 Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения

Трудоёмкость обучения по дисциплине «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения»

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего	в т.ч. по семестрам
		№ 6
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	36	36
1. Контактная работа:	18,25	18,25
Аудиторная работа	18,25	18,25
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	8	8
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	10	10
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	17,75	17,75
<i>контрольная работа</i>	2	2
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)</i>	6,75	6,75
<i>Подготовка к зачету (контроль)</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:		Зачет

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

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ПКР	
Раздел 1. Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров	6,5	2	2	-	2,5
Раздел 2. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров	9,5	3	4	-	2,5
Раздел 3. Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров	10,75	3	4	-	3,75
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	0,25	-
Подготовка к зачету (контроль)	9	-	-	-	9
Всего за 6 семестр	36	8	10	0,25	17,75

Дисциплина 4 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

Трудоёмкость обучения по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров»

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час. всего	в т.ч. по семестрам
		№ 6
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	36	36
1. Контактная работа:	18,25	18,25
Аудиторная работа	18,25	18,25
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	8	8
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	10	10
<i>контактная работа на промежуточном контроле (КРА)</i>	0,25	0,25
2. Самостоятельная работа (СРС)	17,75	17,75
<i>контрольная работа</i>	2	2
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)</i>	6,75	6,75
<i>Подготовка к зачету (контроль)</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:		Зачет

Учебно-тематический план дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров»

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа			Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ПКР	
РАЗДЕЛ 1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	4,5	2	-	-	2,5
РАЗДЕЛ 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения	8,5	2	4	-	2,5
РАЗДЕЛ 3. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения	13,75	4	6	-	3,75
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	0,25	-	-	0,25	-
Подготовка к зачету (контроль)	9	-	-	-	9
Всего за 6 семестр	36	8	10	0,25	17,75

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 и экспертиза товаров растительного происхождения»: мультимедийное оборудование в лекционной аудитории и аудиториях для проведения практических занятий, оборудование лабораторий.

В рамках дисциплины «Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения»: мультимедийное оборудование в лекционной аудитории и аудиториях для проведения практических занятий, оборудование лабораторий.

В рамках дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных 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: 28.05.2024). — 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: 28.05.2024). — 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: 28.05.2024). — 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: 28.05.2024). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
Информационно-справочные системы			
1	Федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии	https://www.gost.ru	свободный доступ
	Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека	rospotrebnadzor.ru	
2	Справочная правовая система КонсультантПлюс	http://www.consultant.ru/	свободный доступ
3	Гарант - справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации	http://www.garant.ru/	свободный доступ
4	Федеральная служба государственной статистики (Росстат)	http://www.gks.ru/	свободный доступ
5	Государственный реестр селекционных достижений	https://reestr.gosortrf.ru/	В открытом доступе
6	Государственный каталог пестицидов и агрохимикатов, разрешенных к применению на территории Российской Федерации	https://mcx.gov.ru/ministry/departments/departament-rastnievodstva-mekhanizatsii-khimizatsii-i-zashchity-rasteniy/industry-information/info-gosudarstvennaya-usluga-po-gosudarstvennoy-registratsii-pestitsidov-i-agrokhimikatov/	В открытом доступе
Электронно-библиотечные системы			

5	Центральная научная библиотека имени Н.И.Железнова	http://www.library.timacad.ru/	свободный доступ
6	Образовательный портал	https://sdo.timacad.ru/	свободный доступ
7	Электронно-библиотечная система «Лань»	https://e.lanbook.com/	свободный доступ
8	ФГБНУ ЦНСХБ	http://www.cnsnb.ru/	свободный доступ
9	Электронная библиотека	http://znanium.com	свободный доступ
10	Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru	свободный доступ
11	Национальный цифровой ресурс Руконт	https://rucont.ru/	свободный доступ
12	Образовательная платформа Юрайт	https://urait.ru/	свободный доступ
13	Платформа Science Direct	https://www.sciencedirect.com/	свободный доступ
14	Международное научное издательство Springer Nature	https://link.springer.com/	свободный доступ
Профессиональные базы данных			
15	Электронный архив "АгроНаука"	https://www.agriscience.ru/journal	свободный доступ
16	Международная информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	https://agris.fao.org/agris-search/index.do	свободный доступ
17	Информационная система Почвенно-географическая база данных России	https://soil-db.ru/ob-informacionnoy-sisteme	свободный доступ
18	Федеральный центр сельскохозяйственного консультирования и переподготовки кадров агропромышленного комплекса	http://mcx-consult.ru	свободный доступ

**Литература, рекомендуемая при освоении дисциплины
«Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения»:**

Основная литература

1. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум. / В. И. Криштафович [и др.] ; ред. В. И. Криштафович ; Издательско-торговая корпорация "Дашков и К". - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 588 с.
2. Елисеева Л. Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения / Л. Г. Елисеева, М.А.
3. Положишникова, А.В. Рыжакова, Т.Н. Иванова. - Москва : ИНФРА-М, 2013. - 523 с.
4. Головоченко А. П. Зерно и зернопродукты: потребительские свойства, нормы качества, экспертиза: учебное пособие / А. П. Головоченко, М. И. Дулов;- Самара : Самар. ГСХА, 2007. - 428 с.
5. Антипова Л. В. Химия пищи: учебник / Л. В. Антипова, Н. И. Дунченко. - Санкт-Петербург; Москва; Краснодар: Лань, 2018. - 854 с.
6. Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учебник: для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" бакалавров и магистров по направлениям подготовки 100800 "Товароведение", 100700 "Торговое дело" профиль "Товароведение и экспертиза товаров": соответствует Федеральному государственному образовательному стандарту 3-го поколения / А.А. Вытовтов. - Москва : Инфра-М, 2012. – 574
8. Шепелев А. Ф., Печенежская И. А. Товароведение и экспертиза кондитерских товаров - Москва ; Ростов-на-Дону : МарТ, 2004. - 207 с.

Дополнительная литература

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебник / Под ред. проф. Елисейевой. – М.: МЦФ ЭФ, 2006. – 800 с. – (Серия «Высшая школа»)
2. Блинникова О. М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров [Текст] : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 351100 (080401) "Товароведение и экспертиза товаров" / О. М. Блинникова, Мичуринский государственный аграрный университет. - Мичуринск-научкоград : МичГАУ, 2007. - 234 с
3. Позняковский В. М. Экспертиза продуктов переработки плодов и овощей: учеб. пособие / И. Э. Цапалова, Л. А. Маюрникова, В. М. Позняковский, Е. Н. Степанова ; Под общ. ред. чл.-кор. РАЕН, проф. В. М. Позняковского. - Новосибирск : Сиб. унив. изд-во, 2007. - 269 с.

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

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

**Литература, рекомендуемая при освоении дисциплины
«Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения»:**
Основная литература

1. Криштафович В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум. / В. И. Криштафович [и др.] ; ред. В. И. Криштафович ; Издательско-торговая корпорация "Дашков и К". - 3-е изд. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 588 с.
2. Елисеева Л. Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов животного происхождения / Л. Г. Елисеева, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова, Т.Н. Иванова. - Москва : ИНФРА- М, 2013. - 523 с.
3. Глушенкова, Е.В. Переработка продуктов животноводства : учебное пособие / Е. В. Глушенкова ; Российский гос. аграрный ун-т - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : РГАУ-МСХА им. К. А. Тимирязева, 2014. -182 с.
4. Серегин И.Г., Дунченко И.Г. и др. Производственный ветеринарно - санитарный контроль молока и молочных продуктов. Учеб. пос. - М.: ДеЛипринт, 2009
5. Цветкова, Н.Н. Товароведение и экспертиза рыбы и морепродуктов: учебное пособие / Н. Н. Цветкова, М. А. Гинзбург, К. В. Михайлова ; Российский государственный аграрный университет - МСХА им. К. А. Тимирязева (Москва). - Москва : Росинформагротех, 2017. - 100 с.

Дополнительная литература

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебник / Под ред. проф. Елисеевой. – М.: МЦФ ЭФ, 2006. – 800 с. – (Серия «Высшая школа»)
2. Экспертиза молока и молочных продуктов, качество и безопасность [Текст] / Под ред. проф. Н.И. Дунченко. – Новосибирск: изд-во Сибирского университета, 2007. – 477 с.
3. Родина, Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов [Текст]: учеб: учебник для вузов / Т.Г. Родина. – М: Академия, 2007. – 400 с.

Литература, рекомендуемая при освоении дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров»:

Основная литература

1. Николаева М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям 080301 - коммерция (торговое дело) и 080111 - Маркетинг. Допущено УМО / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. – М.: ИД ФОРУМ - ИНФРА М, 2014; Москва: ИД ФОРУМ - ИНФРА М, 2013. 463 с.
2. Чепурной И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник. М.: «Дашков и К», 2007. 460 с.
3. Елисеева Л. Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов животного происхождения / Л. Г. Елисеева, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова, Т.Н. Иванова. - Москва : ИНФРА- М, 2013. - 523 с.

Дополнительная литература

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебник / Под ред. проф. Елисеевой. – М.: МЦФ ЭФ, 2006. – 800 с. – (Серия «Высшая школа»)
2. Экспертиза молока и молочных продуктов, качество и безопасность [Текст] / Под ред. проф. Н.И. Дунченко. – Новосибирск: изд-во Сибирского университета, 2007. – 477 с.
3. Родина, Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов [Текст]: учеб: учебник для вузов / Т.Г. Родина. – М: Академия, 2007. – 400 с.
4. Цветкова Н.Н. Фальсификация и идентификация продовольственных товаров: Методические указания. М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2015. 144 с.
5. Положишникова М.А. Лабораторный практикум по дисциплине
6. «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров». – М.: РЭА им. Г.В. Плеханова, 2004

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ

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

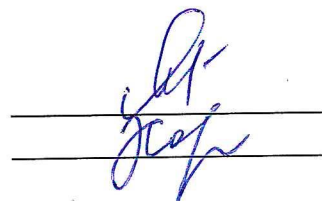
Формы и процедуры текущего и промежуточного контроля знаний, умений и навыков, критерии оценивания представлены в рабочих программах дисциплин.

Оценочные средства, включающих типовые задания, контрольные работы, тесты и методы контроля, позволяющие оценить знания, умения и уровень приобретенных компетенций представлены в рабочих программах дисциплин.

Итоговая аттестация проводится в виде итогового экзамена.

5. СОСТАВИТЕЛИ ПРОГРАММЫ

Михайлова К.В., канд. техн. н., доцент
Харитонов П.С., ассистент



Утверждено кафедрой управления качеством и товароведения продукции

Протокол № 1 от «25» августа 2025 г.

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

