

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Бакин Игорь Алексеевич

Должность: Исполнительный директор

Дата подписания: 05.05.2025 19:45:11

Уникальный идентификатор документа:

f2f55155d93070a6649184206093e1db26bb603c



**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  
исполнительной 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 19.04.03 «Продукты питания животного происхождения», 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 19.04.03 Продукты питания животного происхождения направленность: «Технологии функциональных продуктов питания из животного сырья» 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
	ПКдо-1	Осуществляет организационное обеспечение безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке		Теоретические основы, методы и инструменты обеспечения идентификации материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции на всех этапах жизненного цикла продукции, системы контроля за качеством и безопасностью материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции	Идентифицировать пищевую продукцию на всех этапах ее жизненного цикла на базе результатов экспертных и экспериментальных исследований; выявлять проблемы в системе контроля безопасности пищевого производства	Методологией выявления проблем в системе контроля безопасности пищевого производства
	ПКдо-1.1	Готовит заключения о соответствии качества материалов, сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции; идентифицирует пищевую продукцию на всех этапах ее жизненного цикла; выявляет проблемы в системе контроля безопасности пищевого производства; проводит лабораторные исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции				
	ПКдо-1.2	Применяет требования технических регламентов и локальных нормативных актов по прослеживаемости и качеству пищевой продукции		Технологические, рецептурные, сырьевые факторы влияния на показатели качества и безопасности готовой продукции на этапах производства и товародвижения	Применять требования технических регламентов и локальных нормативных актов по прослеживаемости и качеству пищевой продукции	
	ПКдо-1.3	Способы оценки соответствия качества и безопасности пищевой продукции		Способы оценки соответствия качества и безопасности пищевой продукции	Определять и оценивать требования правовые акты, регламентирующие вопросы	

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

	регламентам и стандартам	продукции регламентам и стандартам	качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции	качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции на всех этапах ее
2	<p>Осуществляет технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке</p> <p>ПКдпо-2</p>	<p>Способен к осуществлению контроля соответствия качества и испытаний сырья, полуфабрикатов, производства пищевой продукции требованиям локальных нормативных актов; соблюдать требования по обеспечению качества и безопасности производственных процессов и пищевой продукции</p>	<p>Требования по обеспечению качества и безопасности производственных процессов и пищевой продукции по ассортиментным группам</p>	<p>Соблюдать требования по обеспечению качества и безопасности производственных процессов и пищевой продукции по ассортиментным группам</p>
				<p>Умение применять требования по обеспечению качества и безопасности производственных процессов и пищевой продукции по ассортиментным группам</p>
		<p>Способен оценивать показатели качества и безопасности пищевой продукции на всех этапах ее производства, выбирать методы контроля качества, средства измерений, оформлять выборку результатов испытаний</p> <p>ПКдпо-2.2</p>	<p>Принципы выбора методов контроля качества, средств измерений, формирование выборки продукции, требования к оформлению результатов испытаний по ассортиментным группам</p>	<p>Выбирать методы контроля качества, средства измерений, осуществлять выборку продукции, оформлять результаты испытаний по ассортиментным группам</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.

#### **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	56,0
Практические занятия	84,0
Самостоятельная работа	82,6
КРА	0,4
Контроль	27
Итоговая аттестация	экз
<b>ВСЕГО</b>	<b>252</b>

#### **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 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	14	14/4				8			
2.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров		+			72	14	28/4				30			
3.	Научные основы безопасности и качества сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов		+			72	14	28/4				30			
4.	Управление ассортиментом товаров		+			36	8	14/4				8			
5.	Экзамен по модулю " Товаровед продовольственных товаров "	+				36						6,6	2	0,4	27
	Итого:					252	56	84				82,6	2	0,4	27

## 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
		№ 1
<b>Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану</b>	<b>36</b>	<b>36</b>
<b>1. Контактная работа:</b>	<b>28</b>	<b>28</b>
<b>Аудиторная работа</b>	<b>28</b>	<b>28</b>
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	<b>14</b>	<b>14</b>
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	<b>14/4</b>	<b>14/4</b>
<b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<i>контрольная работа</i>	<b>2</b>	<b>2</b>
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)</i>	<b>6</b>	<b>6</b>
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»	4	2	0	-	-	2
Раздел №2 «Методы и принципы товароведения»	12	4	6	-	-	2
Раздел №3 «Качественная и количественная оценка товаров»	7	2	4			1
Раздел №4 «Экспертиза товаров»	11,75	6	4			1
Контактная работа на промежуточном контроле (КРА)	-	-	-	-	-	-
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>36</b>	<b>14</b>	<b>14/4</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>6</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
		№ 1
<b>Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану</b>	<b>72</b>	<b>72</b>

<b>1. Контактная работа:</b>	42	42
<b>Аудиторная работа</b>	42	42
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	14	14
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	28	28
<b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>	30	30
<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 и т.д.)</i>	18	18
<i>Подготовка к зачету (контроль)</i>	9	9
Вид промежуточного контроля:	Зачет	

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

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ЛР	ПКР	
Раздел 1 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из сырья растительного происхождения»	22	6	14	-	-	10
Раздел 2 «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров из сырья животного происхождения»	29	8	14	-	-	7
Контрольная работа	4	-	4	-	-	4
Подготовка к зачету (контроль)	9	-	-	-	-	9
<b>Всего за 1 семестр</b>	<b>72</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>30</b>
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>72</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	<b>30</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.	в т.ч. в 2 семестре
<b>Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану</b>	<b>72</b>	<b>72</b>
<b>1. Контактная работа:</b>	<b>42</b>	<b>42</b>
<b>Аудиторная работа:</b>	<b>42</b>	<b>42</b>
<i>лекции (Л)</i>	14	14
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	28	28
<b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>30</b>	<b>30</b>
<i>самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к лабораторным и практическим занятиям и т.д.)</i>	21	21

Вид учебной работы	Трудоёмкость	
	час.	В т.ч. в 2 семестре
Подготовка к зачету(контроль)	9	9
Вид промежуточного 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	ЛР	ПКР	
Раздел 1 «Исторический обзор и основные этапы формирования концепции безопасного питания»»	6	2	2	-	-	2
Раздел 2 «Инфекции пищевого происхождения и патогенные агенты»	10	2	4	-	-	4
Раздел 3 «Пищевые отравления, токсические и физические факторы»	6	2	4	-	-	-
Раздел 4 «Современное представление о мерах профилактики и контроля пищевой безопасности»	10	2	4	-	-	4
Раздел 5 «Контроль технологических процессов, обеспечивающих безопасность пищевой продукции»	6	2	4	-	-	-
Раздел 6 «Оценка риска и анализ рисков пищевых продуктов и с.-х. сырья»	10	2	4	-	-	4
Раздел 7 «Управление безопасностью пищевых ресурсов». «Лабораторные методы пищевой безопасности»	15	2	6	-	-	7
Подготовка к зачету	9	-	-	-	-	9
<b>Всего за 2 семестр</b>	<b>72</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>72</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>30</b>

\* в том числе практическая подготовка

### Дисциплина 4 Управление ассортиментом товаров Трудоёмкость обучения по дисциплине «Управление ассортиментом товаров»

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>28</b>	<b>28</b>
<b>Аудиторная работа</b>	<b>28</b>	<b>28</b>
<i>в том числе:</i>		
<i>лекции (Л)</i>	<b>14</b>	<b>14</b>
<i>практические занятия (ПЗ)</i>	<b>14/4</b>	<b>14/4</b>

<b>2. Самостоятельная работа (СРС)</b>	<b>8</b>	<b>8</b>
<i>контрольная работа</i>	<b>2</b>	<b>2</b>
<i>самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.)</i>	<b>6</b>	<b>6</b>
Вид промежуточного контроля:	Зачет	

\* в том числе практическая подготовка

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

Наименование разделов дисциплины (укрупнённо)	Всего	Аудиторная работа				Внеаудиторная работа СР
		Л	ПЗ	ЛР	ПКР	
Раздел 1. «Управление основными характеристиками товаров на всех этапах жизненного цикла»	18	6	8	-	-	4
Раздел 2. «Анализ спроса и ассортимента товаров. Оптимизация торгового ассортимента»	18	8	6	-	-	4
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>36</b>	<b>14</b>	<b>14</b>	<b>0</b>	<b>-</b>	<b>8</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://rosпотребнадзор.ru">rosпотребнадзор.ru</a>	
2	Справочная правовая система	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>	свободный

	КонсультантПлюс		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-rastenievodstva-mekhanizatsii-khimizatsii-i-zashchity-rasteniy/industry-information/info-gosudarstvennaya-usluga-po-gosudarstvennoy-registratsii-pestitsidov-i-agrokhimikatov/">https://mcx.gov.ru/ministry/departments/departament-rastenievodstva-mekhanizatsii-khimizatsii-i-zashchity-rasteniy/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.cnshb.ru/">http://www.cnshb.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

Профессиональные базы данных			
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://mex-consult.ru">http://mex-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

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)

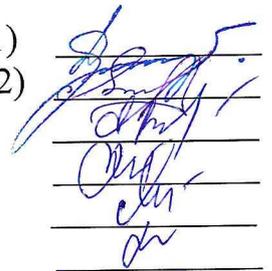
Янковская В.С., доктор техн. наук, профессор (дисциплина 2)

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

