

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джембулатова»
Технологический факультет
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного
питания**



Врио проректора
по учебной работе и ДО
Ш.Ш. Омариев
«28» мая 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

«Инновационные технологии в оценке качества продукции»

Направление подготовки
35.04.04 «Агрономия»

Направленность (профиль) подготовки
**«Контроль качества продукции на всех этапах технологического цикла
производства»**

Квалификация
Магистр

Форма обучения
Очная

Махачкала, 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 35.04.04 Агрономия утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 26.07.2017 г. № 708 г. с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: к. б.н, доцент



Л.В. Омариева

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного «14» мая 2026 г., протокол № 9.

Заведующий кафедрой, д. с.-х.н., профессор



М.М.Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «20» мая 2026 г., протокол № 9.

Председатель методической
комиссии факультета



Г.А. Макуев

СОДЕРЖАНИЕ

1.	Цели и задачи дисциплины.....
2.	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....
3.	Место дисциплины в структуре образовательной программы.....
4.	Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....
5.	Содержание дисциплины.....
5.1.	Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....
5.2.	Тематический план лекций.....
5.3.	Тематический план практических занятий.....
5.4.	Содержание разделов дисциплины.....
6.	Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы....
7.	Фонды оценочных средств
8.	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....
9.	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....
10.	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....
11.	Информационные технологии и программное обеспечение.....
12.	Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса
13.	Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....
	Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины формирование комплекса знаний об организационных, научных и методических основах стандартизации, сертификации, метрологии и лицензирования, оценки потребительских свойств растениеводческой продукции, нормирования и контроля качества сырья для обеспечения эффективности сельскохозяйственного производства.

Задачи дисциплины:

- изучение основных категорий оценки качества товаров;
- усвоение научных знаний и приобретение практических навыков в области систематизации и кодирования товаров;
- анализ факторов, влияющих на формирование и сохранение качества товаров;
- овладение методами контроля качества товаров при хранении;
- освоение методов оценки уровня качества и конкурентоспособности товаров;
- ознакомление с основными видами товарных экспертиз, объектами, субъектами и средствами экспертизы товаров;
- освоение приемов и приобретение навыков идентификации товаров.
- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области экспертизы товаров и защиты прав потребителей.
- сформировать теоретическое представление о принципах управления качеством продукции в сельском хозяйстве.

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	индикатор компетенции	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть

УК -1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 - Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Теоретические основы оценки качества продукции растениеводства; Инновационные технологии контроль и безопасность при хранении продовольственного сырья	сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса;	квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией	общими методами исследования и теххимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методиками определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией
		УК-1.2 - Осуществляет поиск вариантов решения по-	Теоретические основы оценки качества продукции растениевод-	сущность современных способов и методов контроля и анализа качества	квалифицированно осуществлять все виды технологического	общими методами исследования и теххимического кон-

		ставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации	ства; Инновационные технологии контроль и безопасность при хранении продовольственного сырья	продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса;	контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья;	троля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методами определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией
		УК-1.3 - Определяет в рамках выбранного алгоритма вопросы (задачи), подлежащие дальнейшей разработке. Предлагает	Теоретические основы оценки качества продукции растениеводства; Инновационные технологии контроль и безопасность при	сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупро-	квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды прибор-	общими методами исследования и теххимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолепти-

		способы их решения	хранении продовольственного сырья	дуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса;	ного обеспечения для ведения теххимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья;	ческими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методами определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией
		УК-1.4 - Разрабатывает стратегию достижения поставленной цели как последовательность шагов, предвидя результат каждого из них и оценивая их влияние на внешнее	Теоретические основы оценки качества продукции растениеводства; Инновационные технологии контроль и безопасность при хранении продовольственного сырья	сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологиче-	квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения теххимического контроля и	общими методами исследования и теххимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими

		окружение планируемой деятельности и на взаимоотношения участников этой деятельности		ского процесса;	анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и контролируемыми параметрами при технокимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья;	ми методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методами определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией
ОПК - 3	Способен использовать современные методы решения задач при разработке новых технологий в профессиональной деятельности;	ОПК-3.1 - Анализирует методы и способы решения задач по разработке новых технологий в агрономии	Теоретические основы оценки качества продукции растениеводства; Инновационные технологии контроль и безопасность при хранении продовольственного сырья	сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса;	квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения ведения технокимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-	общими методами исследования и технокимического контроля с. — х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-

					технической документацией для определения уровня качества и контролируемых параметров при технoхимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья;	химических свойствах объектов исследования, методами определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией
		ОПК-3.2 - Использует информационные ресурсы, достижения науки и практики при разработке новых технологий в агрономии	Теоретические основы оценки качества продукции растениеводства; Инновационные технологии контроль и безопасность при хранении продовольственного сырья	сущность современных способов и методов контроля и анализа качества продукции; основные показатели и требования к качеству сырья, полупродуктов и готовой продукции, основным параметрам технологического процесса;	квалифицированно осуществлять все виды технологического контроля качества; использовать современные виды приборного обеспечения для ведения технoхимического контроля и анализа качества; пользоваться действующей нормативно-технической документацией для определения уровня качества и	общими методами исследования и технoхимического контроля с. – х. продукции и продуктов ее переработки: органолептическими методами оценки качества, физико-химическими методами оценки качества, методами, основанных на физико-химических свойствах объектов исследования, методами

					контролируемых параметров при теххимическом контроле переработки различных видов сельскохозяйственного сырья;	определения химического состава различных видов сельскохозяйственного сырья, полупродуктов, готовой продукции в соответствии с требованиями стандартов, нормативно-технической документацией
--	--	--	--	--	---	--

3. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Б1.О.08.03 Инновационные технологии в оценке качества продукции относится к дисциплинам обязательной части учебного плана

Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи, с последующими дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения (последующих) обеспечиваемых дисциплин	
		2	3
1.	Интеллектуальная собственность и технологические инновации	+	+
2.	Стратегический менеджмент на предприятиях АПК	+	+
3.	Инновационные технологии	+	+
4.	Инновационные технологии в хранении и переработке	+	+
5.	Научно-исследовательская работа	+	+
6.	Защита ВКР, включая подготовку к защите и процедура защиты	+	+

4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего	Семестр
--------------------	-------	---------

	часов	3
Общая трудоемкость:		
часы	216	216
зачетные единицы	6	6
Аудиторные занятия (всего)	60	60
Лекции	20	20
Практические занятия (ПЗ)	40	40
Самостоятельная работа	120	120
Самостоятельное изучение тем	40	40
Подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	40	40
Другие виды самостоятельной работы	40	40
Итоговая аттестация экзамен	36	36 экзамен

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		2
Общая трудоемкость:		
часы	216	216
зачетные единицы	6	6
Аудиторные занятия (всего)	16	16
Лекции	6	6
Практические занятия (ПЗ)	10	10
Самостоятельная работа	164	164
Самостоятельное изучение тем	84	84
Подготовка к практическим занятиям и выполнение заданий	40	40
Другие виды самостоятельной работы	40	40
Итоговая аттестация экзамен	36	36 экзамен

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы (модули) дисциплины и виды занятий в часах

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самостоятельная работа
			Лекции	ПЗ	

1	Инновационные технологии в хранении плодов и овощей	90	10	20	60
2	Инновационные технологии в переработке плодов и овощей	90	10	20	60
Промежуточная аттестация		36			
Всего		216	20	40	120

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов и тем	Всего (часов)	Аудиторные за- нятия (час)		Самостоя- тельная работа
			Лек- ции	ПЗ	
1	Инновационные технологии в хранении плодов и овощей	93	3	6	84
2	Инновационные технологии в переработке плодов и овощей	87	3	4	80
Итоговая аттестация экзамен		36			
Всего		216	6	10	164

5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
1. Раздел Теоретические основы оценки качества технологии производства продукции растениеводства		
1	Качество продукции растениеводства. Классификация продовольственных товаров. Категории качества стандартных товаров. Общероссийский классификатор продукции	4
2	Контроль качества агротехнологий и безопасность продовольственного сырья в растениеводстве	2
3	Контроль качества агротехнологий в и безопасность продовольственного сырья в овощеводстве, плодоводстве и виноградарстве	4
2. Раздел Контроль и безопасность при хранении и переработке продоволь- ственного сырья		
1	Отклонения показателей качества и безопасности от заданных норм при проведении послеуборочных работ	4
2	Контроль и безопасность при хранении и переработке продовольственного сырья	2

3	Организация проведения экспертизы качества. Идентификация и фальсификация товаров	4
Всего		20

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы лекций	Количество часов
1. Раздел Теоретические основы оценки качества технологии производства продукции растениеводства		
1	Качество продукции растениеводства. Классификация продовольственных товаров. Категории качества стандартных товаров. Общероссийский классификатор продукции	1
2	Контроль качества агротехнологий и безопасность продовольственного сырья в растениеводстве. Контроль качества агротехнологий в и безопасность продовольственного сырья в овощеводстве, плодоводстве и виноградарстве	2
2. Раздел Контроль и безопасность при хранении и переработке продовольственного сырья		
1	Отклонения показателей качества и безопасности от заданных норм при проведении послеуборочных работ	1
2	Контроль и безопасность при хранении и переработке продовольственного сырья. Организация проведения экспертизы качества. Идентификация и фальсификация товаров	2
Всего		6

5.3. Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

№ п/п	Темы ЛПЗ	Количество часов
1. Раздел Теоретические основы оценки качества технологии производства продукции растениеводства		
1.	Технологический жизненный цикл товаров	4
2.	Категории качества стандарт. товаров, принцип ОКП. ГОСТы	6
3.	Правила отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий	4

4.	Контроль качества обработки и безопасность при работе с пестицидами и минеральными удобрениями	6
2. Раздел Контроль и безопасность при хранении и переработке продовольственного сырья		
1.	Товарная обработка и порядок проведения	4
2.	Градации качества товаров (товарных сортов, номеров, марок).	6
3.	Основные требования, контроль показателей качества и безопасности при хранении и переработке продовольственного сырья	4
4.	Методы оценки качества. Изучение правил оформления результатов экспертизы качества продукции	6
Всего		40

Заочная форма обучения

№ п/п	Темы ЛПЗ	Количество часов
1. Раздел Теоретические основы оценки качества технологии производства продукции растениеводства		
1.	Технологический жизненный цикл товаров	1
2.	Категории качества стандарт. товаров, принцип ОКП. ГОСТы	1
3.	Правила отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий.	1
4.	Контроль качества обработки и безопасность при работе с пестицидами и минеральными удобрениями	2
2. Раздел Контроль и безопасность при хранении и переработке продовольственного сырья		
1.	Товарная обработка и порядок проведения	1
2.	Градации качества товаров (товарных сортов, номеров, марок).	1
3.	Основные требования, контроль показателей качества и безопасности при хранении и переработке продовольственного сырья	2
4.	Методы оценки качества. Изучение правил оформления результатов экспертизы качества продукции	1
Всего		10

5.4. Содержание разделов (модулей) дисциплины

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Содержание раздела (модуля)	Компетенции
1	Теоретические основы оценки качества технологии производства продукции растениеводства	Качество продукции растениеводства. Классификация продовольственных товаров. Категории качества стандартных товаров. Общероссийский классификатор продукции	ГОСТ 16467-79 «Управление качеством продукции. Основные понятия. Классификация как метод товароведения. Кодирование товаров. Классификаторы. Товароведная классификация товаров. Задачи и цели систематизации товаров. Классификация товаров, общие принципы и правила классификации, классификационные признаки. Классификация методов определения показателей качества. Общероссийский классификатор продукции	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2
		Контроль качества агротехнологий и безопасность продовольственного сырья в растениеводстве	Особенности контроля агротехнологий и безопасность продовольственного сырья в растениеводстве.. Потребности, их виды и роль в формировании требований к товарам. Общие и специфические требования. Значение экономических требований в формировании качества продукции. Показатели качества, их классификация.	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2
		Контроль качества агротехнологий в и безопасность продовольственного сырья в овощеводстве, плодоводстве и виноградарстве	Особенности контроля качества агротехнологий в и безопасность продовольственного сырья в овощеводстве, плодоводстве и виноградарстве. Потребности, их виды и роль в формировании требований к товарам. Общие и специфические требования. Значение экономических требований в формировании качества продукции. Показатели качества, их классификация.	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2
2	Контроль и безопасность при	Отклонения показателей качества и безопасности от заданных норм при проведении послеуборочных работ	Причины отклонения показателей качества и безопасности от заданных норм при проведении послеуборочных работ	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2
		Контроль и безопасность	Факторы, вызывающие изменение потребительских свойств товаров. Классификация	УК-1.1

	хране-	при хранении и перера-	сохраняющих факторов. Упаковка. Классификация и виды упаковки. Требования к упаковке. Хранение. Классификация товаров по срокам хранения. Срок службы.	УК-1.2
	нии и переработке продовольственно-го сырья	ботке продовольственно-го сырья	Срок годности и срок реализации. Режимы хранения. Классификация товаров по условиям хранения. Уход за товарами при хранении. Размещение товаров. Принципы и правила размещения товаров. Основополагающие принципы хранения. Методы хранения. Экономическая эффективность хранения.	УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2
		Организация проведения экспертизы качества. Идентификация и фальсификация товаров	Правила организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации. Правовые основания для производства экспертизы. Особенности экспертизы товаров (продукции), являющихся носителями сведений, составляющих государственную тайну. Правила оформления, порядок подачи и регистрации заявки (постановления или определения правоприменительных органов) на проведение экспертизы. Правила оформления, порядок регистрации, учета и выдачи заказчику акта экспертизы (или заключения эксперта). Требования к составлению акта экспертизы (или заключения эксперта). Правила и сроки хранения архивного акта экспертизы (или заключения эксперта), копий всех документов, фиксирующие ход, условия и результаты экспертизы, иллюстрирующих материалов в экспертной организации. Правила хранения объектов, поступивших на экспертизу. Особенности организации и проведения дополнительной, повторной и контрольной экспертиз. Экспертиза товаров по качеству и количеству. Идентификация: понятие, цели, сферы применения, виды, показатели, средства и методы, результаты. Фальсификация: виды, средства, последствия.	УК-1.1 УК-1.2 УК-1.3 УК-1.4 ОПК-3.1 ОПК-3.2

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Тематический план самостоятельной работы

Очная форма обучения

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1.	Нормы естественной убыли продовольственных товаров	16	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
2.	Общероссийские классификаторы. Виды, назначения, структура	16	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
3.	Методы классификации продовольственных товаров	16	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
4.	Показатели ассортимента и анализ ассортиментной политики торговых организаций	16	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
5.	Общие и специфические, комплексные и единичные показатели качества товаров однородных групп.	14	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
6.	Определение градаций качества товаров	14	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
7.	Правила отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий	14	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
8.	Виды и средства информации о товарах	14	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
Всего		120			

Заочная форма обучения

п/п	Тематика самостоятельной работы	Количество часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1.	Нормы естественной убыли продовольственных товаров	20	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
2.	Общероссийские классификаторы. Виды, назначения, структура	20	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
3.	Методы классификации продовольственных товаров	20	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
4.	Показатели ассортимента и анализ ассортиментной политики торговых организаций	20	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
5.	Общие и специфические, комплексные и единичные показатели качества товаров однородных групп.	20	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
6.	Определение градаций качества товаров	22	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
7.	Правила отбора проб при выборочном контроле качества товарных партий	22	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
8.	Виды и средства информации о товарах	20	1,2,3,4,5	1,2,3,4,5,6	1-17
Всего		164			

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров, Реком. УМО высшего образования по спец. "Коммерция", "Товароведение и экспертиза товаров". - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, ИД Юрайт, 2015. - 477с.

Калачев, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров, допущ. Мин. образ. и науки РФ. - Москва : ЮРАЙТ, 2013. - 463с.

Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров, допущ. Мин. образ. и науки РФ. - Москва : Изд-во ЮРАЙТ, 2012 ; ИД ЮРАЙТ. - 463с.

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 592с.

Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат. центр МарТ, 2004 ; Ростов н/Д : ИКЦ МарТ. - 992с.

Калачев, С. Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник, допущ. Мин. образ. и науки РФ. - Москва : Изд-во ЮРАЙТ, 2011 ; : ИД ЮРАЙТ. - 463с.

Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров(с основами нутрициологии): учебник, реком. УМО по образ. в области товароведения и экспертизы товаров. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 271с.

Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания

Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник. - 2-е изд. - Москва : Издат.-торгов. корпор. "Дашков и К", 2005. - 460с.

Лебухов, В.И. Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Лебухов, А.И. Окара, Л.П. Павлюченкова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4543>

Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

Самостоятельная работа студентов, предусмотренная учебным соответствием более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Для теоретического и практического усвоения дисциплины большое значение имеет самостоятельная работа студентов, которая может осуществляться студентами индивидуально и под руководством преподавателя.

В процессе самостоятельной работы студент должен пройти все стадии познавательного процесса, начиная от стадии систематизации литературы и её изучения, завершая анализом, осмыслением и восприятием изученного материала.

Самостоятельная работа студентов направлена на более глубокое усвоение изучаемого курса, формирование навыков исследовательской работы и ориентирование студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Задания для самостоятельной работы осуществляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуют дополнительной проработки и анализа материала в объеме запланированных часов.

Самостоятельная работа студентов может осуществляться в виде:

- конспектирования учебной, научной и периодической литературы;
- проработки учебного материала (по конспектам лекций учебной и научной литературы);
- подготовка докладов к семинарам и практическим занятиям и участию в работе научного студенческого кружка и конференциях;
- работы с нормативными документами и законодательной базой, с первичными документами;
- поиска и обзора научных публикаций в электронных источниках информации, подготовки заключения по обзору информации;
- решение практических и ситуационных задач;
- работы с тестами и контрольными вопросами для самопроверки;

Самостоятельная работа должна носить систематический характер, быть интересной и привлекательной для студентов.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при промежуточной и итоговой аттестации студентов и при защите курсовой работы. При этом может форма контроля может быть разной: тестирование, экспресс-опрос на лабораторно-практических занятиях, заслушивание докладов, проверка письменных работ и т.д.

Самостоятельная работа с книгой. В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе реферат, контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манера прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.

- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.

- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.

- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

7. Фонд оценочных средств по дисциплине в Приложении 1 к РПД

8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) Основная литература:

1. **Калачев, С. Л.** Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров, Реком. УМО высшего образования по спец. "Коммерция", "Товароведение и экспертиза товаров". - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издательство Юрайт, ИД Юрайт, 2015. - 477с.

2. **Калачев, С. А.** Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров, допущ. Мин. образ. и науки РФ. - Москва : ЮРАЙТ,

2013. - 463с.

3. **Калачев, С. Л.** Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник для бакалавров, допущ. Мин. образ. и науки РФ. - Москва : Изд-во ЮРАЙТ, 2012 ; ИД ЮРАЙТ. - 463с.

4. **Товароведение и экспертиза продовольственных товаров:** лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 592с.

5. **Шепелев, А. Ф.** Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат. центр МарТ, 2004 ; Ростов н/Д : ИКЦ МарТ. - 992с.

б) Дополнительная литература:

1. **Калачев, С. Л.** Теоретические основы товароведения и экспертизы: учебник, допущ. Мин. образ. и науки РФ . - Москва : Изд-во ЮРАЙТ, 2011 ; : ИД ЮРАЙТ. - 463с.

2. **Позняковский, В. М.** Безопасность продовольственных товаров(с основами нутрициологии): учебник, реком. УМО по образ. в области товароведения и экспертизы товаров. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 271с.

3. **Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум:** учебное пособие, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания

4. **Чепурной, И. П.** .Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник. - 2-е изд. - Москва : Издат.-торгов. корпор. "Дашков и К", 2005. - 460с.

5. **Лебухов, В.И.** Физико-химические методы исследования: учеб. / В.И. Лебухов, А.И. Окара, Л.П. Павлюченкова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 480 с.

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

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека.

2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.

4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».

5. www.spros.ru/ Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».

6. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав по-

требителей.

7. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».
8. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы.
9. www.konfop.ru – Международная конфедерация обществ потребителей.
10. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей.
11. www.turistprav.ru – Общественная организация содействия защите прав потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста».
12. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС»
13. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
14. www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/ Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие А.Л.Денисова, Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.
15. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
16. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

Электронно-библиотечные системы

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань « ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г. с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.

2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Лицензионный договор № 15 от 27.01.2026 с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г
3.	Polpred.com	сторонняя	http://polpred.com	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)	сторонняя	http://e.lanbook.com	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 17 от 11.11.2019г. без ограничения времени
6.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	http://lib.klgtu.ru/jirbis2 ДарГАУ 11000000	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 без ограничения времени.
7.	ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ	сторонняя	http://e.lanbook.com	Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.

10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины Инновационные технологии в оценке качества продукции осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс). Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее гото-

вится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.
2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.
3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.
4. Нумеровать Встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.
5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

Рекомендации по подготовке к практическим занятиям. Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной

подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочесть конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

Доклад – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем выступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В

первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

Методические рекомендации по подготовке к экзамену

К экзамену допускаются студенты аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на пред-

экзаменационной консультации.

11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

Программное обеспечение

**(лицензионное и свободно распространяемое),
используемое в учебном процессе**

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДагГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses
PascalABC.NET	http://mmcs.sfedu.ru

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения практических занятий.

13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходи-

мую техническую помощь.

а) для слабовидящих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистентом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

б) для глухих и слабослышащих:

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочесть и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме.

в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствием верхних конечностей):

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистентом.

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме

Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20__/20__ учебный год

«Утверждаю»
врио проректора
по учебной работе и ДО
О.А. Османов

«__» _____ 2026 г.

В программу дисциплины «Инновационные технологии в оценке качества продукции» по направлению подготовки 35.04.04 «Агрономия» вносятся следующие изменения:

.....;
.....;
.....;

Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №__ от _____ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М. / профессор / _____ /
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / _____
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

«__» _____ 20 г.

Лист регистрации изменений в РПД

[illegible]