

1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемый процесс обучения по дисциплине, направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-1- осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации.

Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров представлены в таблице.

Планируемые результаты обучения (этапы формирования компетенций)	Компе тенция
Знание	
-происхождения товаров, историю, мифы, легенды происхождения товаров, рынки, ярмарки на Руси	ОПК-1
- социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	ОПК-1
Умение	
-осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	ОПК-1
Навык	
-знание происхождения товаров, историю, мифы, легенды происхождения товаров, рынки, ярмарки на Руси	ОПК-1
Опыт деятельности	
-осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации	ОПК-1

2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Семестр	Трудоем- кость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем			Самостоя- тельная работа, час.	Форма промежу- точной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
очно-заочная форма обучения 2019год набора						
1	4/144	16	32	0,2	95,8	Зачет
заочная форма обучения 2020 год набора						
1	4/144	6	8	0,2	129,8	Зачет

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ

Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

Структура дисциплины

Раздел 1. «Предмет, цели и задачи товароведения»	Раздел 2. «Товароведная информация в России в 19 -20 вв.»	Раздел 3. «Состояние и перспективы развития потребительского рынка России»	Раздел 4. « История появления различных продуктов питания»	Раздел 5. « Мифы и легенды, связанные с возникновением и производством продуктов питания»
--	---	--	--	---

Содержание занятий лекционного типа по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Краткое содержание раздела	Кол-во часов/форма обучения	
			Очно-заочно	заочно
			2019	2020
1.	Раздел 1. «Предмет, цели и задачи товароведения»	Вопрос 1. Межпредметные связи товароведения с другими товароведными дисциплинами. Вопрос 2. Основные разделы товароведения, их назначение. Вопрос 3. История и направления развития товароведения.	1	1
2.	Раздел 2. «Товароведная информация в России в 19 -20 вв.»	Вопрос 1. Этапы развития товароведения. Характеристика этапов. Вопрос 2. Развитие товароведения как науки в 18-19в. Микроорганизмы Вопрос 3. Развитие научного товароведения в России. Вопрос 4. Первые торговые учебные заведения в России. Развитие товароведения в 20в.	2	1
3.	Раздел 3. «Состояние и перспективы развития потребительского рынка России»	Вопрос 1. Источники насыщения рынка, их состояние. Вопрос 2. Перспективы развития: меры по государственному регулированию производства и реализации товаров. Вопрос 3. Товароведная информация в России в 19 -20 вв. Вопрос 4. Развитие научного товароведения в России. Вопрос 5. Первые торговые учебные заведения в России. Развитие товароведения в 20в. Вопрос 6. Роль ученых. Развитие товароведения на современном этапе.	4	1
4.	Раздел 4. «История появления различных продуктов питания»	Вопрос 1. История производства сои. Вопрос 2. Продукты переработки зерна (мука, крупа, побочные продукты мукомольно-крупяной промышленности). Вопрос 3. История появления хлебопекарных и макаронных изделий. Вопрос 4. Способы консервирования на Руси.	4	1

5.	Раздел 5. « Мифы и легенды, связанные с возникновением и производством продуктов питания»	Вопрос 1. Исторические версии о происхождении спирта. Вопрос 2. Традиции пряничного промысла на Руси. Вопрос 3. История появления меда.	5	2
Итого			16	6

Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Элементы практических навыков	Вид текущего контроля	Кол-во часов/форма обучения	
				очно-заочно	заочно
				2019	2020
1.	Раздел 1. «Предмет, цели и задачи товароведения»	Вопрос 1. Межпредметные связи товароведения с другими товароведческими дисциплинами. Вопрос 2. Основные разделы товароведения, их назначение. Вопрос 3. История и направления развития товароведения.	Устный опрос Защита презентаций Тестирование	3	1
2.	Раздел 2. «Товароведная информация в России в 19 -20 вв.»	Вопрос 1. Этапы развития товароведения. Характеристика этапов. Вопрос 2. Развитие товароведения как науки в 18-19в. Микроорганизмы Вопрос 3. Развитие научно-товароведения в России. Вопрос 4. Первые торговые учебные заведения в России. Развитие товароведения в 20в.	Устный опрос Защита презентаций Тестирование	3	1

3.	Раздел 3. «Состояние и перспективы развития потребительского рынка России»	<p>Вопрос 1. Источники насыщения рынка, их состояние. Вопрос 2. Перспективы развития: меры по государственному регулированию производства и реализации товаров.</p> <p>Вопрос 3. Товароведная информация в России в 19 -20 вв.</p> <p>Вопрос 4. Развитие научно-товароведения в России. Вопрос 5. Первые торговые учебные заведения в России. Развитие товароведения в 20 в.</p> <p>Вопрос 6. Роль ученых. Развитие товароведения на современном этапе.</p>	Устный опрос Защита презентаций Тестирование	8	1
4.	Раздел 4. «История появления различных продуктов питания»	<p>Вопрос 1. История производства сои.</p> <p>Вопрос 2. Продукты переработки зерна (мука, крупа, побочные продукты мукомольно-крупяной промышленности).</p> <p>Вопрос 3. История появления хлебобулочных и макаронных изделий. <i>Элементы практических навыков:</i> использование исторических сведений в деятельности</p> <p>Вопрос 4. Способы консервирования на Руси. <i>Элементы практических навыков:</i> использование исторических сведений в деятельности</p>	Устный опрос Защита презентаций Тестирование	10	1
5.	Раздел 5. «Мифы и легенды, связанные с возникновением и производством продуктов питания»	<p>Вопрос 1. Исторические версии о происхождении спирта. <i>Элементы практических навыков:</i> использование исторических сведений в деятельности</p> <p>Вопрос 2. Традиции пряничного промысла на Руси. <i>Элементы практических навыков:</i> использование исторических сведений в деятельности</p> <p>Вопрос 3. История появления меда. <i>Элементы практических навыков:</i> использование исторических сведений в деятельности</p>	Устный опрос Защита презентаций Тестирование	8	4
Итого				32	8

Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы	Кол-во часов/форма обучения	
			очно-заочно	заочно
			2019	2020
1.	Раздел 1. Предмет, цели и задачи товароведения	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Решение ситуационных задач.	12	20
2.	Раздел 2. Товароведная информация в России в 19-20 вв.	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Решение ситуационных задач.	12	20
3.	Раздел 3. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Решение ситуационных задач.	12	20
4.	Раздел 4. История появления различных продуктов питания	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Решение ситуационных задач.	12	20
5.	Раздел 5. Мифы и легенды, связанные с возникновением и производством продуктов питания	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Решение ситуационных задач.	17,8	21,8
6.	Подготовка к зачету	Подготовка к зачету	30	28
Контактные часы на промежуточную аттестацию			0,2	0,2
Итого			96	130

4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС

<p>Раздел 1. Предмет, цели и задачи товароведения</p>	<p>Першина, Е. И. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров (молоко и молочные продукты) : учебное пособие / Е. И. Першина, С. Б. Васильева, Д. Г. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 131 с. — ISBN 978-589289-644-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4628 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/4628</p>
	<p>Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/93492</p>
	<p>Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/60196</p>
<p>Раздел 2. Товароведная информация в России в 19 -20 вв.</p>	<p>Першина, Е. И. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров (молоко и молочные продукты) : учебное пособие / Е. И. Першина, С. Б. Васильева, Д. Г. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 131 с. — ISBN 978-589289-644-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4628 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/4628</p>
	<p>Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/93492</p>

	Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/60196
Раздел 3. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.	Першина, Е. И. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров (молоко и молочные продукты) : учебное пособие / Е. И. Першина, С. Б. Васильева, Д. Г. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 131 с. — ISBN 978-589289-644-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4628 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4628
	Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
	Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/60196
Раздел 4. История появления различных про-	Першина, Е. И. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров (молоко и молочные продукты) : учебное пособие / Е. И. Першина, С. Б. Васильева, Д. Г. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 131 с. — ISBN 978-589289-644-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4628 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4628

	<p>Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/93492</p>
	<p>Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/60196</p>
Раздел 5. Мифы и легенды, связанные с возникновением и производством продуктов питания	<p>Першина, Е. И. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров (молоко и молочные продукты) : учебное пособие / Е. И. Першина, С. Б. Васильева, Д. Г. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 131 с. — ISBN 978-589289-644-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4628 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/4628</p>
	<p>Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/93492</p>
	<p>Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/60196</p>
	<p>Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.</p>	<p>https://e.lanbook.com/book/60196</p>

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-1	Осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	- происхождение товаров, историю, мифы, легенды происхождения товаров, рынки, ярмарки на Руси; - социальную значимость своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации.	- осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации.	- знание происхождения товаров, истории, мифов, легенд происхождения товаров, рынки, ярмарки на Руси; - осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «зачтено», «незачтено» в форме зачета.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«не зачтено»	«зачтено»		
I этап Знать происхождение товаров, историю, мифы, легенды происхождения товаров,	Фрагментарные знания происхождения товаров, историю, мифы, легенды происхождения товаров, рынки,	Неполные знания происхождения товаров, историю, мифы, легенды происхождения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания происхождения товаров, историю, мифы, легенды	Сформированные и систематические знания происхождения товаров, историю, мифы, ле-

ров, рынки, ярмарки на Руси (ОПК-1)	ярмарки на Руси/ Отсутствие знаний	товаров, рынки, ярмарки на Руси	происхождения товаров, рынки, ярмарки на Руси	генды происхождения товаров, рынки, ярмарки на Руси
I этап Знать социальную значимость своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации (ОПК-1)	Фрагментарные знания социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации /Отсутствие знаний	Неполные знания социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	Сформированные и систематические знания социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации
II этап Уметь осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации (ОПК-1)	Фрагментарное умение осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации / Отсутствие умений	В целом успешное, но не систематическое умение осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	В целом успешное, но содержащие отдельные пробелы умение осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации	Успешное и систематическое умение осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации
III этап Владеть навыками знания происхождения товаров, историю, мифы, легенды происхождения товаров, рынки, ярмарки на Руси (ОПК-1)	Фрагментарное применение навыков знания происхождения товаров, историю, мифы, легенды происхождения товаров, рынки, ярмарки на Руси/ Отсутствие навыков	В целом успешное, но не систематическое применение навыков знания происхождения товаров, историю, мифы, легенды происхождения товаров, рынки, ярмарки на Руси	В целом успешное, но не систематическое применение навыков знания происхождения товаров, историю, мифы, легенды происхождения товаров, рынки, ярмарки на Руси	В целом успешное, но не систематическое применение навыков знания происхождения товаров, историю, мифы, легенды происхождения товаров, рынки, ярмарки на Руси
III этап Владеть навыками осознания социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и	Фрагментарное применение навыков осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению ква-	В целом успешное, но не систематическое применение навыков осознание социальной значимости своей будущей про-	В целом успешное, но не систематическое применение навыков осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к са-	В целом успешное, но не систематическое применение навыков осознание социальной значимости своей будущей про-

повышению квалификации (ОПК-1)	лификации / Отсутствие навыков	фессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации	моразвитию и повышению квалификации	фессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации
-----------------------------------	--------------------------------	--	-------------------------------------	--

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

Вопросы для обсуждения:

1. Формирование и развитие научного товароведения в России. Начальные этапы развития товароведения. Работы древнеримских ученых.
2. Начальные этапы развития товароведения. Влияние развития естественных наук на расширение товароведных знаний.
3. Появление товароведной информации в России («Торговая книга», «Начертание полной купеческой системы купно с начальными основаниями торговой науки с приобретением краткой истории о торговле»).
4. Товароведная информация в России в 19в. Работы Моделя, Вавилова, Ходнева, Наумова.
5. Развитие научного товароведения в России. Роль ученых: П.П. Петрова, Я.Я. Никитинского, Ф.В. Церевитинова.
6. Развитие товароведения в России в 20в. Роль ученых для дальнейшего развития товароведения пищевых продуктов. Вклад зарубежных ученых в развитие товароведения в 20в.
7. История развития колбасного производства в России.
8. История развития рыболовства в России. Способы консервирования рыбы на Руси.
9. Пищевая ценность морских водорослей и беспозвоночных.
10. Виды промысловой рыбы, популярной на Руси.
11. Современное состояние мукомольного производства в России.
12. Понятие «крупа», происхождение названия «манная крупа». Национальные традиции народов разных стран, связанных с рисом.
13. Виды хлеба, вырабатываемые на Руси.
14. Современное состояние хлебопекарной отрасли пищевой промышленности в России.
15. Роль поваренной соли в питании человека. Современное состояние развития соляной промышленности.
16. Виды поваренной соли. Промышленная добыча соли на Руси.
17. Исторические сведения об использовании молока в питании человека. История появления кумыса
18. Легенды, связанные с происхождением кефира. Национальные кисломолочные продукты.
19. Современное состояние развития молочной промышленности.
20. Пищевая ценность масла. Основные периоды развития отечественного маслоделия. Особенности русской технологии получения масла.
21. Пищевая ценность сыра. Легенды, о происхождении сыра.
22. Легенды, связанные с появлением сыра (камамбер, рокфор). Традиции, связанные с швейцарскими сырами.
23. Исторические события, связанные с сыром бри.
24. Пищевая ценность мороженого. История создания мороженого.

25. Растительные масла, пищевая ценность.
26. История появления в России подсолнечника. Появление первого маслобойного завода.
27. Способы получения растительного масла. Производство хлопкового и соевого растительного масла.
28. История производства оливкового масла, подсолнечного масла, кунжутного масла,
29. История производства конопляного масла, льняного масла, горчичного масла
30. История создания маргарина, майонеза.
31. Соя. Пищевая ценность. История производства сои.
32. Соевое молоко. Традиционное приготовление. Применение соевых концентратов.
33. Соевые продукты – как традиционные продукты питания в некоторых странах.
34. История развития различных способов консервирования. Первые консервы в жестяной таре.
35. Развитие консервной промышленности в России. Современное состояние консервной отрасли в России.
36. Пищевая ценность меда. Медовые напитки, популярные на Руси. Медоварение.
37. Химический состав русского кваса. Особенности технологии. Современные условия возрождения традиции русского квасоварения.
38. История появления сахара на Руси. Развитие сахарной промышленности в России.
39. История создания производственного способа переработки сахарной свеклы. Современная технология получения сахара.
40. Классификация подсластителей. Характеристика основных подсластителей, популярных на современном пищевом рынке.
41. Пищевая ценность чая. Современное состояние чайной промышленности в России.
42. История происхождения чая. Крупнейшие мировые производители чая.
43. Легенды, связанные с чаем как с напитком и как растением.
44. Осуществление чайной торговли в России Разведение чая в России..
45. Характеристика основных типов чая: черный, красный, зеленый и желтый.
46. Пищевая ценность кофе. Место, занимаемое в торговом обороте
47. История появления кофе.
48. Распространение кофе в арабских странах и в Европе.
49. История возникновения кофейных плантаций на Мартинике и в Бразилии.
50. Структура российского потребительского рынка кофе.
51. Классификация кофейных растворимых напитков, их характеристика.
52. Какао. Химический состав. Особенность какао-масла
53. Легенды, связанные с деревом какао.
54. История появления шоколада. Появление первой шоколадной фабрики.
55. Современное возделывание дерева какао. Страны-производители какао-бобов.
56. Традиции пряничного промысла на Руси.
57. История появления на Руси леденцов, халвы. Предшественники конфет на Руси
58. Первые кондитерские фабрики в России. Основатели фабричного производства пастилы и мармелада в России.
59. Современное состояние кондитерской отрасли России.
60. Пищевая ценность пива. Мировые лидеры по производству и потреблению пива.
61. История пивоварения в Древнем Египте.
62. История пивоварения в России. Первые пивоваренные заводы
63. Современное состояние пивоваренной промышленности в России.
64. История пивоварения в Германии, Дании, Голландии, Финляндии.
65. История виноделия. В Древнем Египте, в Древней Греции. Италия, Франция - центры мирового виноделия.
66. Легенды, связанные с происхождением вина. Какое место занимает вино в христианской религии. Как относились к вину в исламских странах.

67. Организация отечественного виноделия. Современное состояние винодельческой отрасли в России.
68. Основные типы специальных вин. История производства портвейна, мадеры, марсалы. Легенды, связанные с возникновением токайских вин.
69. Основные типы специальных вин. История производства хереса, кагора.
70. История возникновения шампанского. Российская история производства шампанского.

Примерные темы рефератов

1. Формирование и развитие научного товароведения в России. Начальные этапы развития товароведения. Работы древнеримских ученых.
2. Начальные этапы развития товароведения. Влияние развития естественных наук на расширение товароведных знаний.
3. Развитие научного направления товароведения (17-18в). Роль ученых: Бургава, Линнея, Бюффона, Жюсье.
4. Появление товароведной информации в России («Торговая книга», «Начертание полной купеческой системы купно с начальными основаниями торговой науки с приобретением краткой истории о торговле»).
5. Развитие товароведения как науки в 18-19в. Роль ученых: Д.И. Менделеева, В. Левшина, Ф.В. Зуева, А.Т. Болотова и др.
6. Товароведная информация в России в 19в. Работы Моделя, Вавилова, Ходнева, Наумова.
7. М.Я. Киттары – как один из основоположников товароведения.
8. Открытие коммерческих учебных заведений в России и за рубежом – как мощный стимул развития научного направления товароведения. Первые торговые учебные заведения в России.
9. Развитие научного товароведения в России. Роль ученых: П.П. Петрова, Я.Я. Никитинского, Ф.В. Церевитинова.
10. Развитие товароведения в России в 20в. Роль ученых для дальнейшего развития товароведения пищевых продуктов. Вклад зарубежных ученых в развитие товароведения в 20в.
11. Проблемы и пути развития товароведения на современном этапе развития.
12. Основные критерии современного состояния потребительского рынка. Перспективы развития.
13. История развития колбасного производства в России.
14. История развития рыболовства в России. Способы консервирования рыбы на Руси.
15. Пищевая ценность морских водорослей и беспозвоночных.
16. Виды промысловой рыбы, популярной на Руси.
17. Современное состояние мукомольного производства в России.
18. Понятие «крупа», происхождение названия «манная крупа». Национальные традиции народов разных стран, связанных с рисом.
19. Виды хлеба, вырабатываемые на Руси.
20. Современное состояние хлебопекарной отрасли пищевой промышленности в России.
21. Роль поваренной соли в питании человека. Современное состояние развития соляной промышленности.
22. Виды поваренной соли. Промышленная добыча соли на Руси.
23. Исторические сведения об использовании молока в питании человека. История появления кумыса
24. Легенды, связанные с происхождением кефира. Национальные кисломолочные продукты.
25. Современное состояние развития молочной промышленности.
26. Пищевая ценность масла. Основные периоды развития отечественного маслоделия. Особенности русской технологии получения масла.

27. Пищевая ценность сыра. Легенды, о происхождении сыра.
28. Легенды, связанные с появлением сыра (камамбер, рокфор). Традиции, связанные с швейцарскими сырами.
29. Исторические события, связанные с сыром бри.
30. Пищевая ценность мороженого. История создания мороженого.
31. Растительные масла, пищевая ценность.
32. История появления в России подсолнечника. Появление первого масложитного завода.
33. Способы получения растительного масла. Производство хлопкового и соевого растительного масла.
34. История производства оливкового масла, подсолнечного масла, кунжутного масла,
35. История производства конопляного масла, льняного масла, горчичного масла
36. История создания маргарина, майонеза.
37. Соя. Пищевая ценность. История производства сои.
38. Соевое молоко. Традиционное приготовление. Применение соевых концентратов.
39. Соевые продукты – как традиционные продукты питания в некоторых странах.
40. История развития различных способов консервирования. Первые консервы в жестяной таре.
41. Развитие консервной промышленности в России. Современное состояние консервной отрасли в России.
42. Пищевая ценность меда. Медовые напитки, популярные на Руси. Медоварение.
43. Химический состав русского кваса. Особенности технологии. Современные условия возрождения традиции русского квасоварения.
44. История появления сахара на Руси. Развитие сахарной промышленности в России.
45. История создания производственного способа переработки сахарной свеклы. Современная технология получения сахара.
46. Классификация подсластителей. Характеристика основных подсластителей, популярных на современном пищевом рынке.
47. Пищевая ценность чая. Современное состояние чайной промышленности в России.
48. История происхождения чая. Крупнейшие мировые производители чая.
49. Легенды, связанные с чаем как с напитком и как растением.
50. Осуществление чайной торговли в России Разведение чая в России..
51. Характеристика основных типов чая: черный, красный, зеленый и желтый.
52. Пищевая ценность кофе. Место, занимаемое в торговом обороте
53. История появления кофе.
54. Распространение кофе в арабских странах и в Европе.
55. История возникновения кофейных плантаций на Мартинике и в Бразилии.
56. Структура российского потребительского рынка кофе.
57. Классификация кофейных растворимых напитков, их характеристика.
58. Какао. Химический состав. Особенность какао-масла
59. Легенды, связанные с деревом какао.
60. История появления шоколада. Появление первой шоколадной фабрики.
61. Современное возделывание дерева какао. Страны-производители какао-бобов.
62. Традиции пряничного промысла на Руси.
63. История появления на Руси леденцов, халвы. Предшественники конфет на Руси
64. Первые кондитерские фабрики в России. Основатели фабричного производства пастилы и мармелада в России.
65. Современное состояние кондитерской отрасли России.
66. Пищевая ценность пива. Мировые лидеры по производству и потреблению пива.
67. История пивоварения в Древнем Египте.
68. История пивоварения в России. Первые пивоваренные заводы
69. Современное состояние пивоваренной промышленности в России.

70. История пивоварения в Германии, Дании, Голландии, Финляндии.
71. История виноделия. В Древнем Египте, в Древней Греции. Италия, Франция - центры мирового виноделия.
72. Легенды, связанные с происхождением вина. Какое место занимает вино в христианской религии. Как относились к вину в исламских странах.
73. Организация отечественного виноделия. Современное состояние винодельческой отрасли в России.
74. Основные типы специальных вин. История производства портвейна, мадеры, марсала. Легенды, связанные с возникновением токайских вин.
75. Основные типы специальных вин. История производства хереса, кагора.
76. История возникновения шампанского. Российская история производства шампанского.
77. Исторические версии о происхождении спирта. История производства водки в России.
78. Вклад Д.И. Менделеева в совершенствование технологии водки. Закрепление российского приоритета создания водки.
79. Современное состояние спиртовой и ликеро-водочной отрасли в России.
80. История производства виски, джина, рома, коктейлей, коньяка, бренди, бальзамов, пуншей, ликеров, настоек.

Задания для подготовки к зачету

ОПК-1 - осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации.

Знать

- *происхождение товаров, историю, мифы, легенды происхождения товаров, рынки, ярмарки на Руси;*
- *социальную значимость своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации.*

Вопросы для оценивания результатов обучения в виде знаний

1. Формирование и развитие научного товароведения в России. Начальные этапы развития товароведения. Работы древнеримских ученых.
2. Начальные этапы развития товароведения. Влияние развития естественных наук на расширение товароведных знаний.
3. Развитие научного направления товароведения (17-18в). Роль ученых: Бургаве, Линнея, Бюффона, Жюсье.
4. Появление товароведной информации в России («Торговая книга», «Начертание полной купеческой системы купно с начальными основаниями торговой науки с приобретением краткой истории о торговле»).
5. Развитие товароведения как науки в 18-19в. Роль ученых: Д.И. Менделеева, В. Левшина, Ф.В. Зуева, А.Т. Болотова и др.
6. Товароведная информация в России в 19в. Работы Моделя, Вавилова, Ходнева, Наумова.
7. М.Я. Киттары – как один из основоположников товароведения.
8. Открытие коммерческих учебных заведений в России и за рубежом – как мощный стимул развития научного направления товароведения. Первые торговые учебные заведения в России.
9. Развитие научного товароведения в России. Роль ученых: П.П. Петрова, Я.Я. Никитинского, Ф.В. Церевитинова.

10. Развитие товароведения в России в 20в. Роль ученых для дальнейшего развития товароведения пищевых продуктов. Вклад зарубежных ученых в развитие товароведения в 20в.
11. Проблемы и пути развития товароведения на современном этапе развития.
12. Основные критерии современного состояния потребительского рынка. Перспективы развития.
13. История развития колбасного производства в России.
14. История развития рыболовства в России. Способы консервирования рыбы на Руси.
15. Пищевая ценность морских водорослей и беспозвоночных.
16. Виды промысловой рыбы, популярной на Руси.
17. Современное состояние мукомольного производства в России.
18. Понятие «крупа», происхождение названия «манная крупа». Национальные традиции народов разных стран, связанных с рисом.
19. Виды хлеба, вырабатываемые на Руси.
20. Современное состояние хлебопекарной отрасли пищевой промышленности в России.
21. Роль поваренной соли в питании человека. Современное состояние развития соляной промышленности.
22. Виды поваренной соли. Промышленная добыча соли на Руси.
23. Исторические сведения об использовании молока в питании человека. История появления кумыса
24. Легенды, связанные с происхождением кефира. Национальные кисломолочные продукты.
25. Современное состояние развития молочной промышленности.
26. Пищевая ценность масла. Основные периоды развития отечественного маслоделия. Особенности русской технологии получения масла.
27. Пищевая ценность сыра. Легенды, о происхождении сыра.
28. Легенды, связанные с появлением сыра (камамбер, рокфор). Традиции, связанные с швейцарскими сырами.
29. Исторические события, связанные с сыром бри.
30. Пищевая ценность мороженого. История создания мороженого.

Уметь

- осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации.

Задания для оценивания результатов обучения в виде умений

1. Предметом товароведения является:
 - 1) ассортимент товаров;
 - 2) потребительная стоимость товара;
 - 3) факторы, формирующие потребительную стоимость товаров;
 - 4) качество товаров.
2. Полезность вещи определяется:
 - 1) качеством товара;
 - 2) эстетическими свойствами товара;
 - 3) потребительской стоимостью (ценностью) товара;
 - 4) функциональным назначением товара.
3. Потребительная стоимость товаров – это:
 - 1) способность товаров удовлетворять потребности людей, быть полезными;
 - 2) свойства товара, его функциональность;
 - 3) показатели качества товаров;
 - 4) показатели уровня качества товаров.
4. Потребительную стоимость продукт реализует как:
 - 1) товар;

- 2) продукт производства;
 - 3) модель;
 - 4) предмет потребления.
5. Потребительная стоимость определяется:
- 1) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью, качественными характеристиками потребления;
 - 2) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью предметов потребления;
 - 3) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, эстетическими свойствами предметов потребления;
 - 4) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью, экологическими характеристиками предметов потребления.
6. Естественно-научная дисциплина, предметом которой является потребительская стоимость товаров, называется:
- 1) товароведением;
 - 2) технологией товаров;
 - 3) жизневедением;
 - 4) товародвижением.
7. Товароведение изучает:
- 1) качественные характеристики товаров;
 - 2) количественные характеристики товаров;
 - 3) основополагающие характеристики товаров;
 - 4) функциональные свойства товаров.
8. Основными задачами товароведения являются:
- 1) определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование; изучение ассортимента, качества и видов потерь товаров;
 - 2) определение основополагающих характеристик; классификация и кодирование, изучение ассортимента, качества и эстетических свойств товаров;
 - 3) определение основополагающих характеристик, классификация и кодирование; изучение ассортимента, видов потерь и конкурентоспособности товаров;
 - 4) определение основополагающих характеристик, классификация и кодирование; изучение качества, видов потерь и функциональных свойств товаров.
9. Товароведение базируется на принципах:
- 1) безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, интегрирования;
 - 2) безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, прогнозирования;
 - 3) безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, конкурентоспособности;
 - 4) безопасности, эффективности, совместимости, взаимозаменяемости, систематизации, ответственности.
10. Объектами товароведной деятельности являются:
- 1) товары, услуги;
 - 2) товары, услуги по хранению товаров;
 - 3) товары, услуги общественного питания;
 - 4) товары, услуги по подготовке товаров к продаже.
11. Товар – это:
- 1) объект купли-продажи, средство удовлетворения психологических потребностей потребителя;
 - 2) объект купли-продажи, средство удовлетворения эстетических потребностей потребителя;
 - 3) объект купли-продажи, средство удовлетворения коммерческих потребностей потребителя;

4) объект купли-продажи, средство удовлетворения потребностей потребителя.

Навык / Опыт деятельности

- знание происхождения товаров, истории, мифов, легенд происхождения товаров, рынки, яр-марки на Руси;
- осознание социальной значимости своей будущей профессии, стремление к саморазвитию и повышению квалификации.

Задания для оценивания результатов обучения в виде навыка / опыта деятельности

Задание 1. Охарактеризуйте этапы развития товароведения.

Задание 2. Охарактеризуйте обязанности товароведа.

Задание 3. Ответить на вопросы:

1. Кто дал одно из первых определений товароведения?

- а) Варрон;
- б) Вавилов И;
- в) Колумелла;
- г) Себициус М;
- д) Линней.

2. Кто дал определение товароведения «Потребительские стоимости товаров составляют предмет особой дисциплины – товароведения»?

- а) Вавилов И;
- б) Себициус М
- в) Линней;
- г) Маркс К;
- д) Бургаве.

3. В каком году зафиксировано определение: «Товароведение представляет собой естественнонаучную дисциплину, предметом которой является потребительская стоимость товаров»?

- а) 1960 г.;
- б) 1961 г.;
- в) 1962 г.;
- г) 1963 г.;
- д) 1964 г.;

4. Что является предметом товароведения?

- а) качество товаров;
- б) свойства товаров;
- в) знания о товарах;
- г) характеристика товара;
- д) потребительные стоимости товара

5. Из каких разделов состоит товароведение потребительских товаров?

- а) общей и особенной частей;
- б) вступительного и главного раздела;
- в) теоретического и практического раздела;
- г) общей части и частного товароведения;
- д) вступительного, основного и заключительного разделов.

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ОПК 1- осознанием социальной значимости своей будущей профессии, стремлением к саморазвитию и повышению квалификации

Задания закрытого типа

1. Первоначальной разновидностью торговли в 9 веке был

- а) волжский торговый путь;
- б) слепой обмен;
- в) обмен пушнины на соль, сахар, ткани.

Правильный ответ: б

2. С конца VIII - начала IX в. в Восточной Европе появились...

- а) купцы с арабского Востока;
- б) новые товары – золото, драгоценности, металлы;
- в) менялы, которые обменивали на рынке один товар на другой с выгодой для себя.

Правильный ответ: а

3. Купец - это ...

- а) торговец, принадлежавший к купеческому сословию;
- б) торговец, занимавшийся перепродажей партий товаров;
- в) профессиональный торговец, занимавшийся закупкой, доставкой, перепродажей партий товаров и принадлежавший к купеческому сословию.

Правильный ответ: в

4. Приблизительно с XI в. этот город на Руси превратился в один из важнейших международных торговых центров на востоке Европы

- а) Новгород;
- б) Киев;
- в) Константинополь.

Правильный ответ: б

5. Укажите правильную последовательность этапов товароведения

- А) товароведно-описательный; товароведно-технологический; товароведно-формирующий
- Б) товароведно-формирующий; товароведно-описательный; товароведно-технологический;
- В) товароведно-описательный; товароведно-формирующий; товароведно-технологический;
- Г) товароведно-технологический; товароведно-описательный; товароведно-формирующий
- Д) товароведно-технологический; товароведно-формирующий; товароведно-описательный

Правильный ответ: а

6. Установите соответствие этапов развития товароведения и его продолжительность

№	этапы		продолжительность
1)	товароведно-описательный	А	с начала XX в. до настоящего времени
2)	Товароведно-формирующий	Б	с XVII до настоящего времени
3)	Товароведно-технологический	В	с XVIII до начала XX в
		Г	с середины XVI до начала XVII в

Правильный ответ: 1-г, 2-а, 3-в

Задания открытого типа

1. ...-это объекты растительного, животного, микробиологического, а также минерального происхождения, используемые для производства пищевых продуктов

Правильный ответ: продовольственное сырье

2..... -это совокупность свойств товара, обуславливающих его способность удовлетворять определенные потребности в соответствии с его назначением.

Правильный ответ: качество

3..... это научная дисциплина, изучающая потребительские свойства товаров

Правильный ответ: товароведение

4. Естественнo-научная дисциплина, предметом которой является потребительская стоимость товаров, называется

Правильный ответ: товароведением

5. Объектами товароведной деятельности являются _____

Правильный ответ: товары

6. объект купли-продажи, средство удовлетворения потребностей потребителя является _____

Правильный ответ: товар

7. _____ это набор товаров, объединенных по какому-либо одному или по совокупности признаков

Правильный ответ: ассортимент товаров

8. Ассортимент товаров предназначен для _____ потребностей потребителя

Правильный ответ: удовлетворения

9. _____ это ассортимент товаров, вырабатываемый отдельной отраслью промышленности или предприятием

Правильный ответ: промышленный ассортимент

10. Цель _____ заключается в изучении основополагающих характеристик товара составляющих его потребительскую стоимость

Правильный ответ: товароведения

11. _____ принцип, заключающийся в достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации и потреблении (эксплуатации) товаров.

Правильный ответ: эффективность

12. _____ гражданин, имеющий намерение заказать или приобрести либо заказывающий, приобретающий или использующий товары (работы, услуги) исключительно, для личных (бытовых) нужд, не связанных с извлечением прибыли.

Правильный ответ: потребитель

13. Объектами товароведной и коммерческой деятельности являются _____

Правильный ответ: товары

14. _____ изучение основополагающих характеристик товара, составляющих его потребительскую стоимость, а также их изменений на всех этапах товародвижения.

Правильный ответ: цель товароведения

5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 1. Предмет, цели и задачи товароведения	ОПК-1	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии
Раздел 2. Товароведная информация в России в 19 -20 вв.	ОПК-1	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии
Раздел 3. Состояние и перспективы развития потребительского рынка России.	ОПК-1	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии
Раздел 4. История появления различных продуктов питания	ОПК-1	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии
Раздел 5. Мифы и легенды, связанные с возникновением и производством продуктов питания	ОПК-1	I этап II этап III этап	Решение тестовых заданий, упражнений, представление и защита доклада (реферата)	на практических занятиях в течении сессии

Устный опрос – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т.ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения

индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

Индивидуальный опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.

Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высоко-	«хорошо»

кой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

Тестирование. Основное достоинство *тестовой формы контроля* – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле	
процент правильных ответов	менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов	40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов	60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов	80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом во-	Письменно оформленный доклад (реферат) пред-

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	просы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	ставлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде выставления зачета.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме зачета

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «незачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Першина, Е. И. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров (молоко и молочные продукты) : учебное пособие / Е. И. Першина, С. Б. Васильева, Д. Г. Попова. — 2-е изд., испр. и доп. — Кемерово : КемГУ, 2010. — 131 с. — ISBN 978-589289-644-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/4628 (дата обращения 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/4628
Петрище, Ф. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник / Ф. А. Петрище. — 5-е изд. . — Москва : Дашков и К, 2017. — 508 с. — ISBN 978-5-394-01879-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93492 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93492
Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Резниченко, И. Ю. Товароведение и экспертиза однородных групп продовольственных товаров: товароведение и экспертиза мучных кондитерских изделий : учебное пособие / И. Ю. Резниченко. — Кемерово : КемГУ, 2014. — 203 с. — ISBN 978-5-89289-855-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/60196 (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/60196

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные вопросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям,

представленным в пунктах 6.4 РПД.

Методические рекомендации по подготовке доклада.

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию выступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления (регламент – 7-10 мин.).

Выполнение индивидуальных типовых задач.

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

Рекомендации по работе с научной и учебной литературой

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

8. ПЕРЕЧЕНЬ ЛИЦЕНЗИОННОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, ПРОФЕССИОНАЛЬНЫХ БАЗ ДАННЫХ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Перечень лицензионного программного обеспечения:

Windows 8.1

Office Standard 2013

MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA

Office Standard 2016

Перечень профессиональных баз данных

1. БД «AGROS» режим доступа:

<http://www.cnsnb.ru/artefact3/ia/ia1.asp?lv=11&un=anonymous&p1=&em=c2R>

2. БД «AGRO» режим доступа: <https://agro.ru/>

3. ЭБС «Лань» режим доступа: e.lanbook.com

4. **КонсультантПлюс** режим доступа: www.consultant.ru

5. **eLIBRARY.RU** режим доступа: www.elibrary.ru

Перечень информационных справочных систем

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.ru/
Официальный сайт Федеральной службы	http://www.gks.ru

Наименование ресурса	Режим доступа
Консультант плюс	http://www.consultant.ru/
Гарант	http://www.garant.ru/
государственной статистики	
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и продовольствия Ростовской области	http://www.don-agro.ru
Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	https://www.rst.gov.ru/portal/gost
Официальный портал правительства Ростовской области	http://www.donland.ru
Научная электронная библиотека	http://elibrary.ru
Библиотека диссертаций и авторефератов России	http://www.dslib.net/

9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа – укомплектована специализированной (учебной) мебелью, набором демонстрационного оборудования и учебно-наглядными пособиями, обеспечивающими тематические иллюстрации.

Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации - укомплектована специализированной (учебной) мебелью, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации.

Помещение для самостоятельной работы – укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования – укомплектовано специализированной мебелью для хранения оборудования и техническими средствами для его обслуживания.

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 2э Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска аудиторная).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования (экран (переносной), проектор (переносной), ноутбук (переносной); специализированное учебное оборудование - (комплект мебели магазина (кассовый аппарат, муляжи продуктов питания, витрина, стеллажи), витрина-холодильник); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин</p> <p>MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а</p>
<p>Кабинет № 45 Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Кривошлыкова, дом № 27</p>
<p>Аудитория № 9э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (столы). Рабочее место преподавателя, столы, стулья, доска меловая.</p> <p>Технические средства обучения: вытяжной шкаф – 1, термостат – 1, фотоколориметр КФК2 – 1, гомогенизатор -1, магнитная мешалка -1, весы -1, лабораторная посуда, набор реактивов, учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин.</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а</p>

<p>Аудитория № 25э Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, укомплектованное специализированной мебелью для хранения оборудования (стеллаж для документов, шкаф).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования: ноутбук (переносной) - 3, проектор (переносной) – 1, копировальный аппарат – 1, кассовый аппарат -1, весы – 1,</p> <p>Комплекты лицензионного ежегодно обновляемого программного обеспечения: MS Windows 7 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №1834 от 16.03.2010 ООО «Южная Софтверная компания»; Office Standard 2016 Лицензия № 66160039 от 11.12.2015 OPEN 96166559ZZE1712 Microsoft Volume Licensing Service Center; Google Chrome Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Unreal Commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул. Мичурина дом 13а</p>
--	--