

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Полябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 29.11.2023 16:20:29  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Московская государственная академия ветеринарной медицины и**  
**биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной,  
воспитательной работе  
и молодежной политике



*[Handwritten signature]*  
С.Ю. Пигина  
«24» августа 2023 г.

*Кафедра*

*технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**«Управление системами товародвижения»**

**направление подготовки**

19.04.03 Продукты питания животного происхождения

**профиль подготовки**

Технология продуктов питания из сырья животного происхождения

**уровень высшего образования**


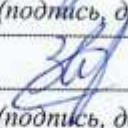
магистратура

**форма обучения:** очно-заочная

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- Федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения высшего образования (ВО) (магистратура), утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «11» августа 2020 г. № 937 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 27 августа 2020 г., регистрационный № 59505);
- основной профессиональной образовательной программы по специальности 19.04.03 Продукты питания животного происхождения;
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры» утвержденного приказом Минтруда России № 713н «08» октября 2020 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 г., регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты России № 602н «30» августа 2019 г. (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 г., регистрационный № 56040).

## РАЗРАБОТЧИКИ:

Доцент		О.В. Бобылева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)
Доцент		Л.К. Земцова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

## РЕЦЕНЗЕНТ:

Профессор кафедры  
товароведения и товарной  
экспертизы ФГБОУ ВО  
«Российский  
экономический  
университет им. Г.В.  
Плеханова», д.т.н.

		О.В. Фукина
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца  
Протокол заседания № 17 от «20» июня 2023 г.

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии  
Протокол заседания № 3 от «23» июня 2023 г.

Председатель комиссии		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник учебно-методического управления <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	С.А. Захарова <i>(ФИО)</i>
Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ю.П. Жарова <i>(ФИО)</i>
Декан факультета биотехнологии и экологии <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Новиков <i>(ФИО)</i>
Директор библиотеки <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Н.А. Москвитина <i>(ФИО)</i>

## **1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. ОК – общекультурная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплин
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. ПЗ – практическое занятие
10. ЛЗ – лабораторное занятие
11. Л – лекции
12. СР – самостоятельная работа
13. УМУ – учебно-методическое управление

## **2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ**

Цель дисциплины:

- Формирование теоретических знаний и практических навыков по товарному менеджменту продукции АПК (продовольственных и непродовольственных товаров), по проблемам классификации и идентификации продовольственной и непродовольственной продукции, анализу рисков и разработке технологических мер по сохранению безопасности товаров и анализу современных технологий утилизации отходов производства и обращения товаров, минимизации рисков загрязнения окружающей среды всех этапах товародвижения; оптимизации условий ее транспортирования, хранения и реализации.

Задачами дисциплины:

- изучение тенденций развития отечественного рынка продукции АПК, национальных и международных нормативных документов в области производства и оборота продовольственных и непродовольственных товаров;
- изучение вопросов в области научной классификации; требований к производству, хранению, транспортированию продукции АПК (продовольственных и непродовольственных товаров) и правил формирования требований к качеству и безопасности группового ассортимента;
- формирование навыков контроля товарно-сопроводительных документов, правил маркировки, требований к режимам и срокам хранения товаров, соблюдения правил товарного соседства и учета потерь.

## **3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ОПК-3. Способен оценивать риски и управлять качеством	<b>ОПК-3.1.</b> Знать нормативные требования к качеству выполнения технологических	Знать: методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания животного

2.	<p>процесса и продукции путем использования и разработки высокотехнологических решений</p>	<p>операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	<p>происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>
		<p><b>ОПК-3.2.</b> Уметь организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности; выявлять и оценивать возможные риски предприятий пищевой промышленности и безопасности продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>	<p>Уметь: выявлять и оценивать возможные риски предприятий пищевой промышленности и безопасности продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.</p>
		<p><b>ОПК-3.3.</b> Владеть навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению производства новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; нормативно-правовой базой, методами управления качеством процесса и продукции с использованием и разработкой высокотехнологических решений и способов оценки рисков в профессиональной деятельности</p>	<p>Владеть: навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению производства новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p>ПК-15Способен управлять развитием производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры в соответствии с требованиями в области здорового питания населения</p>	<p><b>ИД-1</b><sub>ПК-15</sub> Знает принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>Знать: основные этапы планирования развития производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>
	<p><b>ИД-2</b><sub>ПК-15</sub> Умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>Уметь: эффективно организовать работу трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	

#### 4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Управление системами товародвижения» (Б1.В.01) относится к части формируемой участниками образовательных отношений и является одной из основных в направлении подготовки обучающихся по направлению 19.04.03 - Продукты питания животного происхождения, профиль " Технология продуктов питания и сырья животного происхождения " осваивается:

- по очно-заочной форме обучения в 3 семестре.

#### 5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ

Общий объем дисциплины составляет 3 зачетных единиц, 108 часов

##### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очно-заочная форма обучения			
		курс			
		3	-	-	-
<b>Общий объем дисциплины</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	-	-	-
<b>Контактная работа:</b>	<b>36,3</b>	<b>36,3</b>	-	-	-
лекции	10	10	-	-	-
занятия семинарского типа, в том числе:	22	22	-	-	-
практические занятия, включая коллоквиумы	22	22	-	-	-
другие виды контактной работы	4,3	4,3	-	-	-
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>71,7</b>	<b>71,7</b>	-	-	-
изучение теоретического курса	50,7	50,7	-	-	-
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	15	15	-	-	-
Выполнение презентации к докладу	6	6	-	-	-
<b>Промежуточная аттестация:</b>	-	-	-	-	-
зачет	0	0	-	-	-
зачет с оценкой	-	-	-	-	-
экзамен	-	-	-	-	-
другие виды промежуточной аттестации	-	-	-	-	-

#### 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### Разделы дисциплины

##### Очно-заочная форма обучения

№ раздела	Наименование раздела	Очно-заочная форма обучения				ИДК
		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Введение. Предмет и задачи управления системами товародвижения продукции АПК (продовольственных товаров)	2	4	-	18	ОПК-3.1.; ОПК-3.2.; ОПК-3.3. ПК-15
2.	Техническое	2	6	-	18	ОПК-3.1.;

	нормирование и экологическая оценка продукции АПК (продовольственных товаров)					ОПК-3.2.; ОПК-3.3. ПК-15
3.	Управление системами товародвижения органических продуктов животноводства и аквакультуры (рыбы и нерыбных объектов водного промысла)	4	6	-	18	ОПК-3.1.; ОПК-3.2.; ОПК-3.3 ПК-15
4.	Управление системами товародвижения органических продуктов растительного происхождения и продуктов пчеловодства	2	6	-	17,7	ОПК-3.1.; ОПК-3.2.; ОПК-3.3 ПК-15
Итого:		10	22	-	71,7	ОПК-3.1.; ОПК-3.2.; ОПК-3.3 ПК-15

### Содержание дисциплины по видам занятий:

#### Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.
			очно-заочно
1.	Введение. Предмет и задачи управления системами товародвижения продукции АПК (продовольственных товаров)	Роль менеджмента в общей системе управления качеством и безопасностью продукции АПК (непродовольственных и продовольственных товаров).	2
2.	Техническое нормирование и экологическая оценка продукции АПК (продовольственных товаров)	Техническое регулирование непродовольственных и продовольственных товаров. Идентификация обязательных и рекомендуемых требований.	2
3.	Управление системами товародвижения органических продуктов животноводства и аквакультуры (рыбы и нерыбных объектов водного промысла)	Требования к экологии производства, правила производства органической продукции животного происхождения, ее подготовки, переработки, хранения, транспортировки и оборота. Маркировка органических продуктов животного происхождения.	2
		Характеристика ассортимента, потребительских свойств органических продуктов животного происхождения: молоко и молочные продукты; мясо и мясопродукты, пищевые яйца и яичные товары	2
4.	Управление системами товародвижения органических продуктов растительного происхождения и продуктов пчеловодства	Требования, предъявляемые к технологиям переработки и производства органических продуктов переработки зерномучного сырья. Сертификация и документальное подтверждение этапов производства и обращения. Маркировка органических	2

		продуктов растительного происхождения в соответствии с Кодексом «Общий Стандарт для маркировки расфасованных пищевых продуктов», и другими директивами.	
--	--	---	--

### Занятия семинарского типа

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.
			очно-заочно
1.	Введение. Предмет и задачи управления системами товародвижения продукции АПК (продовольственных товаров)	Предмет менеджмента непродовольственных и продовольственных товаров. Общие принципы менеджмента.	2
		Методы и инструменты обеспечения управления системами товародвижения групп непродовольственных товаров.	2
2.	Техническое нормирование и экологическая оценка продукции АПК (продовольственных товаров)	Стандарты экологического менеджмента. Британские стандарты BS 7750. Использование стандартов ИСО при организации систем экологического менеджмента на всех этапах товародвижения. Стандарт ИСО 14001	2
		Конкурентоспособность и экологическая безопасность продукции. Зарубежные модели управления системами товародвижения	2
		Экологическая маркировка. Экологические этикетки и декларации.	2
3.	Управление системами товародвижения органических продуктов животноводства и аквакультуры (рыбы и нерыбных объектов водного промысла)	Характеристика ассортимента, потребительских свойств органических продуктов животного происхождения: молоко и молочные продукты; мясо и мясопродукты, пищевые яйца и яичные товары. Экспертиза качества и безопасности.	2
		Анализ мировых тенденций производства органической продукции аквакультуры. Экологические аспекты вылова и реализации живой товарной рыбы, охлажденной, мороженой рыбы и филе.	2
		Характеристика ассортимента. Упаковка, маркировка. Условия хранения и сроки годности. Экспертиза качества и безопасности	2
4.	Управление системами товародвижения органических продуктов происхождения и продуктов пчеловодства	Требования, предъявляемые к технологиям переработки и производства органических продуктов переработки зерномучного сырья. Сертификация и документальное подтверждение этапов производства и обращения	4
		Анализ рынка продуктов пчеловодства. Характеристика ассортимента и потребительских свойств продуктов пчеловодства. Экспертиза качества и безопасности. Подтверждение соответствия требованиям к органическим продуктам.	2

### Самостоятельная работа обучающегося



№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.
				очно-заочно
1.	Введение. Предмет и задачи управления системами товародвижения продукции АПК (продовольственных товаров)	Практическое значение товарного менеджмента в общей системе управления товародвижением по видам продовольственных товаров	Изучение теоретического материала. Изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе. Подготовка к занятиям	18
2.	Техническое нормирование и экологическая оценка продукции АПК (продовольственных товаров)	Организация экологического контроля и безопасности товаров. Характеристика ассортимента продукции АПК	Изучение теоретического материала. Изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе. Подготовка к занятиям	6
		Экспертиза качества и безопасности. Гигиеническая оценка органических непродовольственных товаров. Порядок проведения и оформления результатов экспертизы.	Изучение теоретического материала. Изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе. Подготовка к занятиям	6
		Внутренний аудит систем экологического менеджмента на основе ГОСТ Р ИСО 19011.	Изучение теоретического материала. Изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе. Подготовка к занятиям	6
3.	Управление системами товародвижения органических продуктов животноводства и аквакультуры (рыбы и нерыбных объектов водного промысла)	Характеристика ассортимента, потребительских свойств органических продуктов животного происхождения: молоко и молочные продукты. Экспертиза качества и безопасности. Требования к импортируемой продукции, основные принципы эквивалентности и прозрачности.	Изучение теоретического материала. Изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе. Подготовка к занятиям	6
		Характеристика ассортимента, потребительских свойств органических продуктов животного происхождения: мясо и мясопродукты. Экспертиза качества и безопасности. Требования к импортируемой продукции, основные принципы эквивалентности и прозрачности.	Изучение теоретического материала. Изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе. Подготовка к занятиям	6
		Характеристика ассортимента, потребительских свойств органических продуктов животного происхождения: пищевые яйца и яичные товары. Экспертиза качества и безопасности. Требования к импортируемой продукции, основные принципы эквивалентности и прозрачности.	Изучение теоретического материала. Изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе. Подготовка к занятиям	6
4.	Управление системами товародвижения органических	Характеристика ассортимента и потребительских свойств продуктов пчеловодства. Экспертиза качества и безопасности. Подтверждение	Изучение теоретического материала. Изучение видеоматериалов, размещенных в открытом доступе. Подготовка к занятиям	17,7

	продуктов растительного происхождения и продуктов пчеловодства	соответствия требованиям к органическим продуктам.		
--	--	--	--	--

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### Перечень основной и дополнительной литературы:

#### Основная литература:

1. Александров, Ю. Л. Экономика товарного обращения: учебник / Ю. Л. Александров, Н. Н. Терещенко, - 3-е изд., перераб. и доп. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 352 с. - ISBN 978-5-7638-3318-8. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/968056> (дата обращения: 12.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

2. Наумов, В. Н. Стратегический маркетинг : учебник / В.Н. Наумов. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2024. — 356 с. — (Высшее образование: Магистратура). — DOI 10.12737/1021445. - ISBN 978-5-16-015270-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/2085051> (дата обращения: 12.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

#### Дополнительная литература:

1. Лисин, П. А. Планирование и управление в пищевой промышленности. Практикум / П. А. Лисин. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 232 с. — ISBN 978-5-507-45376-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/302447> (дата обращения: 12.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Войнова, Л. В. Организация труда и управление производством и переработкой яиц и птицы : учебное пособие / Л. В. Войнова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 224 с. — ISBN 978-5-8114-1952-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212177> (дата обращения: 12.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Управление производственными системами. Конспект лекций : учебное пособие / В. И. Мамонов, В. А. Полуэктов, О. А. Кислицына, О. В. Аникина. - Новосибирск : Изд-во НГТУ, 2018. - 76 с. - ISBN 978-5-7782-3697-4. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1870483> (дата обращения: 12.06.2023). – Режим доступа: по подписке.

### Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
<b>Информационно-справочные системы</b>			
1.	-	-	-
<b>Электронно-библиотечные системы</b>			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
3.	РУКОНТ : национальный цифровой ресурс	<a href="https://rucont.ru">https://rucont.ru</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей

Профессиональные базы данных			
1.	PubMed	<a href="https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/">https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	<a href="https://portal.mgavm.ru/login/index.php">https://portal.mgavm.ru/login/index.php</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей

### Методическое обеспечение:

Отсутствует

## 7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ

Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/</a>
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/</a>
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/</a>

## 8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине «Управление системами товародвижения» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплин.

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, практических занятий, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №403	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, Переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук), демонстрационные стенды, учебные наглядные пособия, микроскопы биологические; термостаты.
3.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры, с доступом в интернет; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук).

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
текущего контроля/промежуточной аттестации обучающихся при освоении ОПОП ВО,  
реализующей ФГОС ВО

*Кафедра*

технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

«Управление системами товародвижения»

**Направление подготовки**

19.04.03 – Продукты питания животного происхождения,  
профиль Технология продуктов питания и сырья животного происхождения

**Уровень высшего образования**

магистратура

**форма обучения:** очно-заочная

## 1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

**Текущий контроль успеваемости по дисциплине осуществляется в формах:**

1. Кейс-задание
2. Презентация
3. Доклад (индивидуальное задание)

**Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:**

1. Зачет

## 2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
<b>ОПК-3</b>			
<b>ОПК-3.1.</b> <b>Знать:</b> нормативные требования к качеству выполнения технологических операций, методы оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	Глубокие знания нормативных требований к качеству выполнения технологических операций, методов оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в знании нормативных требований к качеству выполнения технологических операций, методов оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	Хорошо	Повышен
	Фрагментарные представления о нормативных требованиях к качеству выполнения технологических операций, методов оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры.	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знания нормативных требований к качеству выполнения технологических операций, методов оценки рисков и управления качеством работы предприятий по производству продуктов питания животного происхождения, продуктов из	Неудовлетворительно	Не сформирован

	водных биоресурсов и объектов аквакультуры.		
<p><b>ОПК-3.2.</b> <b>Уметь:</b> организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности; выявлять и оценивать возможные риски предприятий пищевой промышленности и безопасности продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	<p>Умеет всесторонне организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности; выявлять и оценивать возможные риски предприятий пищевой промышленности и безопасности продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	Отлично	Высокий
	<p>Умеет организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности; выявлять и оценивать возможные риски предприятий пищевой промышленности и безопасности продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Частично умеет организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности; выявлять и оценивать возможные риски предприятий пищевой промышленности и безопасности продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Не умеет организовывать эффективную систему контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции и разрабатывать мероприятия по обеспечению промышленной безопасности; выявлять и оценивать возможные риски предприятий пищевой промышленности и безопасности продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>ОПК-3.3.</b> <b>Владеть:</b> навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению производства новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и</p>	<p>Полное владение навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению производства новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; нормативно-правовой базой, методами управления качеством процесса и продукции с</p>	Отлично	Высокий

<p>объектов аквакультуры; нормативно-правовой базой, методами управления качеством процесса и продукции с использованием и разработкой высокотехнологических решений и способов оценки рисков в профессиональной деятельности</p>	<p>использованием и разработкой высокотехнологических решений и способов оценки рисков в профессиональной деятельности</p>		
	<p>Владение навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению производства новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; нормативно-правовой базой, методами управления качеством процесса и продукции с использованием и разработкой высокотехнологических решений и способов оценки рисков в профессиональной деятельности</p>	Хорошо	Повышенный
	<p>Фрагментарное владение навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению производства новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; нормативно-правовой базой, методами управления качеством процесса и продукции с использованием и разработкой высокотехнологических решений и способов оценки рисков в профессиональной деятельности</p>	Удовлетворительно	Пороговый
	<p>Отсутствие навыков владения навыками организации экспериментальных работ по освоению новых технологических процессов и внедрению производства новых видов продуктов питания животного происхождения, продуктов из водных биоресурсов и объектов аквакультуры; нормативно-правовой базой, методами управления качеством процесса и продукции с использованием и разработкой высокотехнологических решений и способов оценки рисков в профессиональной деятельности</p>	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-15</b>			
<p><b>ИД-1</b>ПК-15 <b>Знать:</b> принципы стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов</p>	<p>Глубокие знания принципов стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов</p>	Отлично	Высокий
	<p>Знание основных принципов стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов</p>	Хорошо	Повышенный

	Фрагментарные знания принципов стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний принципов стратегического планирования развития производства продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов	Неудовлетворительно	Не сформирован
<p><b>ИД-2пк-15</b> <b>Уметь:</b> применять</p> <p>способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры</p>	Уметь всесторонне применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Отлично	Высокий
	Уметь применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умеет применять способы организации производства и эффективной работы трудового коллектива на основе современных методов управления производством продуктов питания животного происхождения, продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры	Неудовлетворительно	Не сформирован

### 3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

#### Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Введение. Предмет и задачи управления системами товародвижения продукции АПК	1. Кейс-задание	1. Банк вопросов	ОПК-3.1. ОПК3.2; ОПК-3.3.



	(продовольственных товаров)			ПК-15
2.	Техническое нормирование и экологическая оценка продукции АПК (продовольственных товаров)	1. Презентация	1. Банк вопросов	ОПК-3.1. ОПК-3.2; ОПК-3.3. ПК-15
3.	Управление системами товародвижения органических продуктов животноводства и аквакультуры (рыбы и нерыбных объектов водного промысла)	1. Доклад	1. Банк вопросов	ОПК-3.1. ОПК-3.2.; ОПК-3.3. ПК-15
4.	Управление системами товародвижения органических продуктов растительного происхождения и продуктов пчеловодства	1. Доклад	1. Банк вопросов	ОПК-3.1.; ОПК-3.2.1 ОПК-3.3. ПК-15

### **Промежуточная аттестация:**

Способ проведения промежуточной аттестации:

#### Очно-заочная форма обучения:

- зачёт проводится во 2 семестре 1 курса;

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к зачету

### **4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

#### **Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:**

- комплект вопросов по дисциплине – 49 шт. (Приложение 1);

#### **Оценочные материалы для промежуточной аттестации:**

- комплект вопросов к зачету по дисциплине – 10 шт. (Приложение 2);

**Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)**

Перечень контрольных вопросов для оценки компетенции (ОПК-3; ПК-15):

**Раздел 1. Введение. Предмет и задачи управления системами товародвижения продукции АПК (продовольственных товаров)**

1. Роль менеджмента в общей системе управления качеством продукции АПК .
2. Роль менеджмента в общей системе управления безопасностью продукции АПК.
3. Социальные аспекты экологического менеджмента продукции АПК .
4. Социальные аспекты товарного менеджмента продукции АПК .
5. Методы и инструменты обеспечения управления системами товародвижения продукции АПК.
6. Иерархия экологических систем.
7. Зарубежные модели управления системами товародвижения.
8. Конкурентоспособность продукции АПК.
9. Экологическая безопасность продукции АПК.

**Раздел 2. Техническое нормирование и экологическая оценка продукции АПК (продовольственных товаров)**

1. Практическое значение товарного менеджмента в общей системе управления товародвижением продуктов животноводства.
2. Практическое значение товарного менеджмента в общей системе управления товародвижением молочной продукции.
3. Практическое значение товарного менеджмента в общей системе управления товародвижением продукции аквакультур (рыбы и нерыбных объектов водного промысла).
4. Практическое значение товарного менеджмента в общей системе управления товародвижением сырья животного происхождения.
5. Практическое значение товарного менеджмента в общей системе управления товародвижением продуктов растительного происхождения.
6. Практическое значение товарного менеджмента в общей системе управления товародвижением продуктов пчеловодства.
7. Техническое регулирование непродовольственных товаров АПК.
8. Техническое регулирование продуктов животноводства.
9. Техническое регулирование молочной продукции.
10. Техническое регулирование продукции аквакультур (рыбы и нерыбных объектов водного промысла).
11. Техническое регулирование продуктов растительного происхождения.
12. Стандарты экологического менеджмента. Британские стандарты BS 7750.
13. Использование стандартов ИСО при организации систем экологического менеджмента на всех этапах товародвижения.
14. Стандарт ИСО 14001.

**Раздел 3 Управление системами товародвижения органических продуктов животноводства и аквакультуры (рыбы и нерыбных объектов водного промысла)**

1. Программа ЮНЕСКО «Человек и биосфера».
2. Нормативные основы менеджмента товаров за рубежом.
3. Международная и отечественная система оценки экологической безопасности товаров.

4. Сертификация и документальное подтверждение этапов производства и обращения продукции АПК.
5. Идентификация обязательных и рекомендуемых требований при техническом регулировании непродовольственных товаров.
6. Идентификация обязательных и рекомендуемых требований при техническом регулировании продовольственных товаров.
7. Организация экологического контроля и безопасности товаров продукции АПК.
8. Гигиеническая оценка непродовольственных товаров.
9. Порядок проведения и оформления результатов гигиенической оценки.
10. Внутренний аудит систем экологического менеджмента на основе ГОСТ Р ИСО 19011.
11. Техническое регулирование продовольственных товаров.
12. Роль экологического менеджмента на всех этапах товародвижения.
13. Требования к экологической упаковке, маркировке, условиям транспортирования и хранения продовольственных товаров.

#### **Раздел 4. Управление системами товародвижения органических продуктов растительного происхождения и продуктов пчеловодства**

- 1.. Требования к экологической упаковке, маркировке, условиям транспортирования и хранения продовольственных товаров.
2. Показатели качества, которые определяют при подтверждении соответствия продовольственных товаров.
3. Показатели качества, которые определяют при подтверждении соответствия непродовольственных товаров.
4. Состояние товарного менеджмента продовольственных товаров (на примере отдельной группы).
5. Состояние товарного менеджмента непродовольственных товаров (на примере отдельной группы).
6. Особенности организации торгового пространства продовольственных товаров (на примере конкретной группы).
7. Особенности организации торгового пространства непродовольственных товаров (на примере конкретной группы).
8. Методы поиска и оценки поставщиков продовольственных товаров.
9. Методы поиска и оценки поставщиков непродовольственных товаров.
10. Информационная, видовая и ассортиментная, сырьевая и качественная фальсификация продовольственных товаров.
11. Информационная, видовая и ассортиментная, сырьевая и качественная фальсификация непродовольственных товаров.
12. Международные стандарты, регламентирующие качество и экологическую безопасность продовольственных товаров.
13. Международные стандарты, регламентирующие качество и экологическую безопасность непродовольственных товаров.

#### **Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса**

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

## **Комплект вопросов к зачету по дисциплине (модулю)**

### Вопросы к зачету для оценки компетенции (ОПК-3; ПК-15):

#### **Раздел 1. Введение. Предмет и задачи управления системами товародвижения продукции АПК (продовольственных товаров)**

#### **Раздел 2. Техническое нормирование и экологическая оценка продукции АПК (продовольственных товаров)**

1. Значение менеджмента в общей системе управления качеством продукции АПК.
2. Значение менеджмента в общей системе управления безопасностью продукции АПК.
3. Понятия социальных аспектов экологического менеджмента продукции АПК.
4. Понятия социальных аспектов товарного менеджмента продукции АПК.
5. Методы обеспечения управления системами товародвижения продукции АПК.
6. Иерархия экологических систем.
7. Зарубежные модели управления системами товародвижения.
8. Конкурентоспособность продукции АПК.
9. Экологическая безопасность продукции АПК.
10. Инструменты обеспечения управления системами товародвижения продукции АПК.
11. Техническое регулирование непродовольственных товаров АПК.
12. Техническое регулирование продукции аквакультур (рыбы и нерыбных объектов водного промысла) и продуктов животноводства.
13. Техническое регулирование молочной продукции.
14. Техническое регулирование продукции аквакультур (рыбы и нерыбных объектов водного промысла).
15. Техническое регулирование продуктов растительного происхождения.
16. Стандарты экологического менеджмента. Британские стандарты BS 7750.
17. Использование стандартов ИСО при организации систем экологического менеджмента на всех этапах товародвижения.
18. Стандарт ИСО 14001.
19. Программа ЮНЕСКО «Человек и биосфера».
20. Нормативные основы менеджмента товаров за рубежом.
21. Международная и отечественная система оценки экологической безопасности товаров.
22. Сертификация и документальное подтверждение этапов производства и обращения продукции АПК.
24. Рыночные модели товарного менеджмента.
24. Социальная экология в современном мире.
25. Роль экологической безопасности в оценке конкурентоспособности продукции.

#### **Раздел 3. Управление системами товародвижения органических продуктов животноводства и аквакультуры (рыбы и нерыбных объектов водного промысла)**

#### **Раздел 4. Управление системами товародвижения органических продуктов растительного происхождения и продуктов пчеловодства**

1. Практическое значение товарного менеджмента в общей системе управления

товародвижением продуктов животноводства.

2. Практическое значение товарного менеджмента в общей системе управления товародвижением молочной продукции.

3. Практическое значение товарного менеджмента в общей системе управления товародвижением продукции аквакультур (рыбы и нерыбных объектов водного промысла).

4. Практическое значение товарного менеджмента в общей системе управления товародвижением сырья животного происхождения.

5. Практическое значение товарного менеджмента в общей системе управления товародвижением продуктов растительного происхождения.

6. Практическое значение товарного менеджмента в общей системе управления товародвижением продуктов пчеловодства.

7. Идентификация обязательных и рекомендуемых требований при техническом регулировании непродовольственных товаров.

8. Идентификация обязательных и рекомендуемых требований при техническом регулировании продовольственных товаров.

9. Организация экологического контроля и безопасности товаров продукции АПК.

10. Гигиеническая оценка непродовольственных товаров.

11. Порядок проведения и оформления результатов гигиенической оценки.

12. Внутренний аудит систем экологического менеджмента на основе ГОСТ Р ИСО 19011.

13. Техническое регулирование продовольственных товаров.

14. Роль экологического менеджмента на всех этапах товародвижения.

15. Требования к экологической упаковке, маркировке, условиям транспортирования и хранения продовольственных товаров.

16. Требования к экологической упаковке, маркировке, условиям транспортирования и хранения непродовольственных товаров.

17. Показатели качества, которые определяют при подтверждении соответствия продовольственных товаров.

18. Показатели качества, которые определяют при подтверждении соответствия непродовольственных товаров.

19. Состояние товарного менеджмента продовольственных товаров (на примере отдельной группы).

20. Состояние товарного менеджмента непродовольственных товаров (на примере отдельной группы).

21. Особенности организации торгового пространства продовольственных товаров (на примере конкретной группы).

22. Особенности организации торгового пространства непродовольственных товаров (на примере конкретной группы).

23. Методы поиска и оценки поставщиков продовольственных товаров.

24. Методы поиска и оценки поставщиков непродовольственных товаров.

25. Информационная, видовая и ассортиментная, сырьевая и качественная фальсификация продовольственных товаров.

26. Информационная, видовая и ассортиментная, сырьевая и качественная фальсификация непродовольственных товаров.

27. Международные стандарты, регламентирующие качество и экологическую безопасность продовольственных товаров.

28. Международные стандарты, регламентирующие качество и экологическую безопасность непродовольственных товаров.

29. Управление ассортиментом на разных этапах товародвижения продукции АПК.

30. Разнообразие характеристик ассортимента продукции АПК.

### Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета

Отметка	Критерии оценивания
зачтено	обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
не зачтено	при ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ**

«Управление системами товародвижения»

**Специальность:** 19.04.03 – Продукты питания животного происхождения,  
**профиль** Технология продуктов питания и сырья животного происхождения

**Форма обучения:** очно-заочная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № \_\_\_\_ от « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 202 г.

Заведующий кафедрой

М.В. Горбачева

*(должность)*

*(подпись, дата)*

*(ФИО)*

Изменение пункта	Содержание изменения