

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
имени Императора Петра I»

«УТВЕРЖДАЮ»  
Декан факультета ветеринарной медицины  
и технологии животноводства  
Аристов А.В.  
« 31 » 2017 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.08 «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза продукции животного и растительного происхождения»

Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Направленность (профиль) - Ветеринарно-санитарная экспертиза  
и ветеринарная санитария

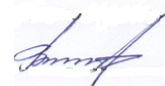
квалификация выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

доцент, кандидат ветеринарных наук Крупицын В.В.



Воронеж – 2017 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, приказ Минобрнауки России № 1516 от 01.12.2016г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 1 от 30 августа 2017 года).

Заведующий кафедрой  Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № от 1 31. 08. 2012 года).

Председатель методической комиссии  Е.И.Шомина

# **1. Общая характеристика дисциплины**

## **1.1. Цель дисциплины**

Цель дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» заключается в формировании знаний в области теоретических основ товароведения, экспертизы товаров подконтрольных Государственному ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ, а также практических навыков товароведной оценки их качества и биологической безопасности, а также экспертизы потребительских свойств. Понятие и классификация потребительских свойств товара, качества, биологической безопасности, а также определение факторов обеспечивающих его сохранение свойств и количества, изучение классификации по ТН ВЭД товара и понятие ассортимента товаров. Анализ причин товарных потерь с учетом проведения входного и исходящего контроля ветеринарно-санитарной и товароведной экспертизы в условиях перерабатывающих предприятий, продовольственного рынка и оптовых баз при организации их снижения. Изучение организационных и практических вопросов в области оценки биологической безопасности сырья и товаров, при анализе нормативной документации с задачей изучения действующих федеральных законов, регламентов, указаний, стандартов применительно требований биологической безопасности сырья и товаров подконтрольных Государственному ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ.

## **1.2. Задачи дисциплины**

Задачи дисциплины заключаются в формирование знаний, умений и навыков ориентирования в законодательстве Российской Федерации в области ветеринарии и проведением товароведной экспертизы применительно требований биологической безопасности сырья и товаров подконтрольных Государственному ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ. Основные задачи учебной дисциплины: изучение основных федеральных законов и нормативной документации в области товароведения, экспертизы товаров и биологической безопасности; ознакомление с основами теоретического товароведения и экспертизы товаров; овладение научными знаниями и практическими навыками в области систематизации и кодирования товаров; изучение номенклатуры потребительских свойств товаров и приобретение навыков ее построения и анализа; анализ факторов, влияющих на формирование потребительских свойств и качества товаров и биологической безопасности; изучение видов идентификации и выявление фальсификации товаров. изучение с современными средствами и методами экспертизы качества и определения биологической безопасности потребительских товаров.

## **1.3. Предмет дисциплины**

Предмет дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» - технические регламенты, международные и национальные стандарты, нормативно-правовые и практические аспекты организации федерального государственного ветеринарного надзора на территории Российской Федерации.

## **1.4. Место дисциплины в образовательной программе**

Дисциплина «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока 1 (Б1.В).

## **1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами**

Дисциплина «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» взаимосвязана с дисциплинами: «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства», «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», «Ветеринарно-санитарная экспертиза», «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения» и ряда других.

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

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	<p><b>знать:</b> Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных.</p> <p><b>уметь:</b> Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве.</p> <p><b>иметь навыки и/ или опыт деятельности:</b> Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.</p>
ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.	<p><b>знать:</b> Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.</p> <p><b>уметь:</b> Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.</p> <p><b>иметь навыки и/ или опыт деятельности:</b> Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.</p>

## 3. Объём дисциплины и виды работ

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения	
	всего зач.ед./ часов	объём часов	всего часов	
		8 семестр	8 семестр	9 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	2/72	2/72	1/36	1/36
Общая контактная работа*	44,65	44,65	2	6,65
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	27,35	27,35	34	29,35
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч. лекции	44,5	44,5	2,5	6,5
	22	22	2	2

практические занятия	-	-	-	-
лабораторные работы	22	22	-	4
групповые консультации	0,5	0,5	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***	18,5	18,5	34	29,35
Контактная работа текущего контроля, в т.ч.	0,15	0,15	0,15	0,15
защита контрольной работы	-	-	-	-
защита расчетно-графической работы	-	-	-	-
Самостоятельная работа текущего контроля, в т.ч.	-	-	-	-
выполнение контрольной работы	-	-	-	-
Выполнение расчетно-графической работы	-	-	-	-
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся (КТР), в т.ч.	0,15	0,15	0,15	0,15
курсовая работа	-	-	-	-
курсовой проект	-	-	-	-
зачет	0,15	0,15	-	0,15
экзамен	-	-	-	-
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч.	8,85	8,85	8,85	8,85
выполнение курсового проекта	-	-	-	-
Выполнение курсовой работы	-	-	-	-
подготовка к зачету	8,85	8,85	8,85	8,85
подготовка к экзамену	-	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен, курсовой проект (работа))	зачет	зачет	-	зачет

#### 4. Содержание дисциплины

##### 4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СР
очная форма обучения					
1	Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения	8	-	8	10
2	Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения	14	-	14	17,35

заочная форма обучения					
1	Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения	2	-	2	30
2	Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения	2	-	2	33,35

#### 4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

##### 4.2.1 Раздел 1 - Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения

В данном разделе рассматривается изучение материала касающегося общего понятия и оценки биологической безопасности в системе проводимого гигиенического контроля сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения; правовые и нормативные документы регламентирующие оборот на рынке качественного и безопасного товара животного, растительного и биологического происхождения; применение системы мониторинговых исследований в обеспечении производства и реализации безопасного сырья и продовольственных товаров; техническое регламентирование товарооборота сырья и продукции животного и растительного происхождения в соответствии с оценкой биологической безопасности.

##### 4.2.2 Раздел 2 - Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества продовольственных товаров животного и растительного происхождения

Предоставляется материал по изучению основ товароведения как научной дисциплины, сущность, цель и задачи дисциплины, объекты и субъекты товароведной деятельности; потребительские свойства продовольственных товаров. Методы товароведной экспертизы при оценке потребительских свойств товара; качество товара и его оценка, основные его понятия, а также свойства и показатели, этапы, градации, несоответствия и дефекты; товароведная и роль других видов экспертиз при оценке качества и безопасности товара. Классификация. Правила организации и проведения. Факторы сохраняющие качества.

#### 4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объем, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения			
1	Понятие и роль биологической безопасности сырья и продовольственных товаров подконтрольных Государственному ветеринарному и фитосанитарному надзору	2	1
2	Техническое регламентирование товарооборота сырья и продукции животного и растительного происхождения в соответствии с оценкой биологической безопасности	2	1

3	Применение системы мониторинговых исследований в обеспечении производства и реализации биологически безопасного сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения	2	-
4	Оценка биологической безопасности при проведении входного и исходящего контроля сырья и продукции животного и растительного происхождения в условиях перерабатывающих предприятий, рынка и оптовых баз	2	-
<b>Итого по разделу 1</b>		<b>8</b>	<b>2</b>
<b>Раздел 2. Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества продовольственных товаров животного и растительного происхождения</b>			
1	Товароведение как наука. Сущность, цель и задачи дисциплины. Объекты и субъекты товароведной деятельности.	2	1
2	Потребительские свойства продовольственных товаров. Качество товара и его оценка. Основные понятия. Свойства и показатели. Понятие, этапы, градации. Несоответствия и дефекты	2	1
3	Методы товароведной экспертизы при оценке потребительских свойств товара. Товароведная и роль других видов экспертиз при оценке качества и безопасности товара. Классификация. Правила организации и проведения	2	-
4	Понятие ассортимента. Классификации товаров	2	-
5	Идентификация и фальсификация сырья и продукции животного и растительного происхождения	2	-
6	Товароведная экспертиза качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения	2	-
7	Товароведная экспертиза качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения	2	-
<b>Итого по разделу 2</b>		<b>14</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>22</b>	<b>2</b>

#### 4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров).

Не предусмотрены.

#### 4.5. Перечень тем лабораторных работ.

№ п/п	Темы лабораторных занятий	Объем, ч	
		Форма обучения	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
<b>Раздел 1. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения</b>			
1	Правовые и нормативные документы регламентирующие оборот на рынке качественного и биологически безопасного товара животного, растительного и биологического происхождения	2	1

2	Техническое регулирование в области качества и биологической безопасности сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения	2	1
3	Оценка проведения мониторинговых исследований в области биологической безопасности сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения	2	-
4	Основные пути и источники загрязнения сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения ксенобиотиками биологического происхождения при проведении входного и исходящего контроля сырья в условиях перерабатывающих предприятий, рынка и оптовых баз	2	-
<b>Итого по разделу 1</b>		<b>8</b>	<b>2</b>
Раздел 2. Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества продовольственных товаров животного и растительного происхождения			
1	Основы товароведения. Пищевая ценность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения	2	1
2	Потребительские свойства товаров. Гигиенические нормативы питания и пищевая ценность продовольственных товаров	2	1
3	Экспресс тренинг проведения товароведной экспертизы сырья и продовольственных товаров животного происхождения. Схемы. Ситуационные задачи.	2	-
4	Понятие ассортимента и товарной номенклатуры (ТН ВЭД).	2	-
5	Проведение идентификации и определение фальсификации сырья и продукции животного и растительного происхождения	2	-
6	Экспресс тренинг проведения товароведной экспертизы сырья и продовольственных товаров животного происхождения	2	-
7	Экспресс тренинг проведения товароведной экспертизы сырья и продовольственных товаров растительного происхождения	2	-
<b>Итого по разделу 2</b>		<b>14</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>22</b>	<b>4</b>

#### **4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.**

##### **4.6.1. Подготовка к учебным занятиям**

Подготовка обучающихся к учебным занятиям по разделу «Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения» заключается в прочтении материала ранее прочитанной лектором лекции по теме занятия и подготовке ответов на вопросы, сформулированные в рабочей. Обсуждения полученного теоретического и практического материала полученного в результате изучения материала биологическо безопасности сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения.

Подготовка обучающихся к учебным занятиям по разделу «Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества и биологической безопасности сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения» заключается в



изучении по учебно-методическому пособию «Теоретические основы товароведения» и подготовке ответов на вопросы, сформулированные в рабочей тетради. Обсуждения полученного теоретического и практического материала.

#### 4.6.2. Перечень тем курсовых проектов.

Не предусмотрены.

#### 4.6.3. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ.

Не предусмотрены.

#### 4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
<b>Раздел 1. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения</b>				
1	Обеспечение качества и безопасности в рамках требований международных, отечественных стандартов и законодательств. Вопросы сертификации	Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник стр	2	6
2	Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения	Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / стр. 156	2	6
3	Питание в жизни современного человека	Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) : Учебник / стр 47	2	6
4	Теоретические основы продовольственной безопасности	Руденко С. И. Руденко, С. И. Обеспечение продовольственной безопасности Российской Федерации: теория, методология, практика: Монография / : Учебник / стр. 121	2	6
5	Основные проблемы обеспечения продовольственной безопасности России	Руденко С. И. Руденко, С. И. Обеспечение продовольственной безопасности Российской Федерации: теория, методология, практика: Монография / стр. 119	2	6
<b>Итого по разделу 1</b>			<b>10</b>	<b>30</b>
<b>Раздел 2. Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества и биологической безопасности сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения</b>				
1	История и направле-	Николаева М. А. Теоретические основы	1,9	3,7

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	ние развития товаро- ведения как науки и учебной дисциплины	товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические осно- вы товароведения: Учебник / стр. 21		
2	Методы товароведения	Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические осно- вы товароведения: Учебник / стр. 53	1,9	3,7
3	Свойства и показате- ли ассортимента	Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические осно- вы товароведения: Учебник / стр. 93	1,9	3,7
4	Управление ассорти- ментом	Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические осно- вы товароведения: Учебник / стр. 104	1,9	3,7
5	Номенклатура потре- бительских свойств и показателей качества	Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические осно- вы товароведения: Учебник / стр.121	1,9	3,7
6	Физические свойства товаров	Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические осно- вы товароведения: Учебник / стр.184	1,9	3,7
7	Химические свойства товаров	Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические осно- вы товароведения: Учебник / стр.211	1,9	3,7
8	Информационные сведения о товарах	Замедлина Е. А. Товароведение и экс- пертиза товаров: Учебное пособие / стр. 22	1,9	3,7
9	Экспертиза товаров	Замедлина Е. А. Товароведение и экс- пертиза товаров: Учебное пособие / стр. 35	1,9	3,7
<b>Итого по разделу 2</b>			<b>17,35</b>	<b>33,35</b>
<b>Всего</b>			<b>27,35</b>	<b>63,35</b>

#### 4.6.5. Другие виды самостоятельной работы обучающихся.

№ п/п	Вид самостоятельной работы
1.	Оформление рабочих тетрадей и отчетов по практическим занятиям (семинарам)
2.	Выполнение индивидуальных занятий по организации и поведению мониторинговых исследований биологической безопасности и товароведной экспертизы то-

	варов.
3.	Научные студенческие конференции по итогам защиты рефератов и реферативных работ
4.	Практические занятия при расчете товарных потерь.
5.	Практические занятия на базе лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы г. Воронеж

#### 4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1.	Практическое занятие	Правовые и нормативные документы регламентирующие оборот на рынке качественного и биологически безопасного товара животного, растительного и биологического происхождения.	Круглый стол методики вопрос-ответ и эстафеты) повторение теоретического обзора правовых и нормативных документов в области биологической безопасности, восполнение недостающей информации, формирование умения решать проблемы, дискуссия по вопросу качества продовольственных товаров.	2
4.	Практическое занятие	Основные пути и источники загрязнения сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения ксенобиотиками биологического происхождения. Биологическая безопасность. Сущность и принципы проведения мониторинговых исследований в области биологической безопасности товара.	Метод проектов – выполнение группового учебно-исследовательского задания по основным источникам загрязнения сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения ксенобиотиками биологического происхождения	2
5.	Практическое занятие	Экспресс тренинг проведения товароведной экспертизы сырья и продовольственных товаров животного происхождения	Экспресс тренинг проведения товароведной экспертизы сырья и продовольственных товаров животного происхождения с предоставлением образцов.	2

6.	Практическое занятие	Экспресс тренинг проведения товаро-ведной экспертизы сырья и продовольственных товаров растительного происхождения	Экспресс тренинг проведения товаро-ведной экспертизы сырья и продовольственных товаров растительного происхождения с предоставлением образцов	2
----	----------------------	--	---	---

### 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине (в виде отдельного документа).

### 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

#### 6.1. Рекомендуемая литература.

##### 6.1.1. Основная литература.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические основы товароведения: Учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 368 с <a href="http://znanium.com/catalog/author/26d81879-f063-11e3-9335-90b11c31de4c">http://znanium.com/catalog/author/26d81879-f063-11e3-9335-90b11c31de4c</a>	Эл. ресурс
2.	Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник/Позняковский В. М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=460795">http://znanium.com/bookread2.php?book=460795</a>	Эл. ресурс
3.	Родина Т. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=511978">http://znanium.com/bookread2.php?book=511978</a>	Эл. ресурс
4.	Криштафович В. И. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары) : учеб. пособие для студентов кооператив. вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В. И. Криштафович, С. В. Колобов. — 3-е изд. — М. : Дашков и К, 2008. — 124 с.	2
5.	Алексеева М. М. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения : практикум [для обучающихся по направлению подготовки: 100800 "Товароведение", образовательный профиль: "Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров", Товароведение и экспертиза в области таможенной деятельности"] / М. М. Алексеева ; Самарская государственная сельскохозяйственная академия. — Кинель : Редакционно-издательский центр Самарской государственной сельскохозяйственной академии, 2015. — 268	1

##### 6.1.2. Дополнительная литература.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.: ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с. <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=927430">http://znanium.com/bookread2.php?book=927430</a>	Эл. ресурс
2.	Сидоренко Ю. И. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ	Эл. ресурс

	Инфра-М, 2013. - 182 с.: <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=371904">http://znanium.com/bookread2.php?book=371904</a>	
3.	Руденко С. И. Руденко, С. И. Обеспечение продовольственной безопасности Российской Федерации: теория, методология, : Монография / С. И. Руденко. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2010. <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=450983">http://znanium.com/bookread2.php?book=450983</a>	Эл. ресурс
4.	Коснырева Л. М. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / Л. М. Коснырева, В. М. Криштафович, В. М. Позняковский .— 4-е изд., стер .— М. : Академия, 2008 .— 320 с	1
5.	Родина Т. Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов : учебник для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / Т. Г. Родина .— М. : Академия, 2007 .— 396 с.	30
6.	Дмитриченко М. И. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учеб. пособие для студентов вузов . / М. И. Дмитриченко, Т. В. Пилипенко .— М. [и др.] : Питер, 2004 .— 350	4

### 6.1.3. Методические издания.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Методические указания для контроля самостоятельной работы по курсу "Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров" для студентов очного и заочного отделений, обучающихся по специальности 080401-Товароведение и экспертиза товаров / Воронеж. гос. аграр. ун-т; [сост.: М. В. Дмитренко, Н. А. Каширина] .— Воронеж : ВГАУ, 2007 .— 54 с.	56
2.	Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине "Товароведение (товаров животного происхождения)" для студентов специальности 110401 "Зоотехния" (очной формы обучения) / Воронеж. гос. аграр. ун-т; [сост.: Н. А. Каширина, М. И. Федорова, В. Н. Шаталов] .— Воронеж : ВГАУ, 2009 .— 25 с.	60
3.	Котарев В. И. Товароведение в схемах и определениях : учеб. пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 080401 - Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения) / В. И. Котарев, М. В. Дмитренко ; Воронеж. гос. аграр. ун-т .— Воронеж : ВГАУ, 2008 — 317 с.	185
4.	Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» /Крупницын В.В./ВГАУ. 2017 Электронный ресурс	Электронный ресурс

### 6.1.4. Периодические издания.

№ п/п	Перечень периодических изданий
1.	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ.
2.	Журнал «Товаровед продовольственных товаров»
3.	Журнал «Пищевая промышленность»

**6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.**

1. Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (<http://library.vsau.ru/>)

Наименование ресурса	Сведения о правообладателе	Адрес в сети Интернет
ЭБС «Znanium.com»	ООО «Научно-издательский центр ИНФРА-М»	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
ЭБС издательства «Лань»	ООО «Издательство Лань»	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
ЭБС издательства «Проспект науки»	ООО «Проспект науки»	<a href="http://www.prospektnauki.ru">www.prospektnauki.ru</a>
ЭБС «Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ»	ООО «ТРАНСЛОГ»	<a href="http://rucont.ru/">http://rucont.ru/</a>
Электронные информационные ресурсы ФГБНУ ЦНСХБ (терминал удаленного доступа)	Федеральное гос. бюджетное учреждение «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека»	<a href="http://www.cnshb.ru/terminal/">http://www.cnshb.ru/terminal/</a>
Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ»	<a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>
Электронный архив журналов зарубежных издательств	НП «Национальный Электронно-Информационный Консорциум»	<a href="http://archive.neicon.ru/">http://archive.neicon.ru/</a>
Национальная электронная библиотека	Российская государственная библиотека	<a href="https://нэб.рф/">https://нэб.рф/</a>

**6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.**

**6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.**

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного продукта	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1.	Лабораторные занятия, лекции	PowerPoint, Word, Exel, ИСС Кодекс"/"Техэксперт"		+	+
2.	Самостоятельная работа	Internet Explorer, ИСС "Кодекс"/"Техэксперт"			+
3.	Промежуточный контроль	АСТ-Тест	+		

**6.3.2. Аудио- и видеопособия.**

Не предусмотрены

**6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов.**

№ п/п	Темы лекций, по которым подготовлены презентации
	Раздел 1. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения

1.	Техническое регламентирование товарооборота сырья и продукции животного и растительного происхождения в соответствии с оценкой биологической безопасности
Раздел 2. Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения	
1.	Потребительские свойства продовольственных товаров. Качество товара и его оценка. Основные понятия. Свойства и показатели. Понятие, этапы, градации. Несоответствия и дефекты
2	Методы товароведной экспертизы при оценке потребительских свойств товара. Товароведная и роль других видов экспертиз при оценке качества и безопасности товара. Классификация. Правила организации и проведения.

### 7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий. Адрес(местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа. 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice
	Лаборатория, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций. 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 419а	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели
	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций. 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 410а	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice
	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования. 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168а	Комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-

		<p>образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, лабораторное оборудование: микроскоп медицинский, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации</p>
	<p>Помещение для самостоятельной работы. 394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а.18 (с 16 часов по 19 часов)</p>	<p>Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p>





