

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВМ и ТЖ
Ф.И.О. Аристов А.В.
« 21 » июня 2019г.



Б1.В.08 «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

Направление подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

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

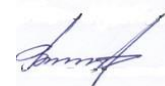
квалификация выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

доцент, кандидат ветеринарных наук Крупицын В.В.



Воронеж – 2019 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 № 939 от 19.09.2017г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 8 от 17.05.2019 г.).

Заведующий кафедрой  Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 15 от 21.06.2019 г.).

Председатель методической комиссии  (Шомина Е. И.)

подпись

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. 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. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	31	Товароведные и вет-сан. требования к проведению экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции с учетом идентификационных признаков.
		32	Показатели товароведной оценки качества применительно ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
		33	Показатели биологической безопасности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
		У1	Проводить товароведную и вет-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции при учете потребительских свойств товара
		У2	Применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования качества и биологической безопасности при решении профессиональных практических задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы.
		Н1	Осуществления товароведной и ветеринарно-санитарной оценки качества, биологической безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их использования для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.
ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.	31	Товароведные и вет-сан. требования к проведению экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц с учетом идентификационных признаков
		У1	Проводить товароведную и вет-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц
		Н1	Нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной, товароведной экспертиз и биологической

			безопасности.
--	--	--	---------------

Обозначение в таблице: З – обучающийся должен знать; У – обучающийся должен уметь; Н - обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности.

3. Объём дисциплины и виды работ

3.1. Очная форма обучения

Показатели	Семестры		Всего
	8	9	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е./ч	2/72		2/72
Общая контактная работа*, ч	44,65		44,65
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	27,35		27,35
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч. (часы)	44,5		44,5
лекции	22		22
практические занятия	-		-
лабораторные работы	22		22
групповые консультации	0,5		0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***, ч	18,5		18,5
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (часы)	0,15		0,15
курсовая работа	-		-
курсовой проект	-		-
зачет	0,15		0,15
экзамен	-		-
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (часы)	8,85		8,85
выполнение курсового проекта	-		-
выполнение курсовой работы	-		-
подготовка к зачету	8,85		8,85
подготовка к экзамену	-		-
Форма промежуточной аттестации (зачёт (зачет с оценкой), экзамен, защита курсового проекта (работы))	зачёт		зачёт

3.2. Заочная форма обучения

Показатели	Семестры		Всего
	8	9	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е./ч	1/36	1/36	2/72
Общая контактная работа*, ч	2	6,65	8,65
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	34	29,35	63,35

Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч. (часы)	2,5	6,5	9
лекции	2	2	4
практические занятия	-	-	-
лабораторные работы	-	4	4
групповые консультации	0,5		0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***, ч	34	29,35	63,35
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (часы)	0,15	0,15	0,15
курсовая работа	-	-	-
курсовой проект	-	-	-
зачет	-	0,15	0,15
экзамен	-		-
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (часы)	8,85		8,85
выполнение курсового проекта	-	-	-
выполнение курсовой работы	-	-	-
подготовка к зачету	8,85		8,85
подготовка к экзамену	-	-	-
Форма промежуточной аттестации (зачёт (зачет с оценкой), экзамен, защита курсового проекта (работы))	-		зачёт

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

Раздел 1. Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения.

Подраздел 1.1. Введение в дисциплину.

Дисциплина «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» - структурно-логическая характеристика, цель, задачи, значение в подготовке ветеринарно-санитарных экспертов. Понятие товароведения, экспертизы товаров. Основные задачи и значение осуществления надзорных мероприятий при учете товароведения и экспертизы товаров.

Подраздел 1.2. Товароведная экспертиза, оценка качества и потребительских свойств товара.

Нормативные требования к проведению товароведной экспертизы при оценке качества и потребительских свойств товара. Понятие товарного ассортимента, потерь продуктов животного и растительного происхождения. Роль государственных технического регулирования в проведении товароведной и ветеринарно-санитарной экспертиз при обеспечении ветеринарно-санитарного благополучия биологической безопасности и предотвращении заболеваний человека и животных.

Раздел 2. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения.

Подраздел 2.1. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения 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. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам

4.2.1. Очная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения				
Подраздел 1.1. Введение в дисциплину.	2	2	-	7,35
Подраздел 1.2. Товароведная экспертиза, оценка качества и потребительских свойств товара.	12	12	-	10
Раздел 2. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения				
Подраздел 2.1. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения	8	8	-	10
Всего	22	22	-	27,35

4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ПЗ	ЛР	
Раздел 1. Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения.				
Подраздел 1.1. Введение в дисциплину.				13,35
Подраздел 1.2. Товароведная экспертиза, оценка качества и потребительских свойств товара.	2	-	2	20
Раздел 2. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения				
Подраздел 2.1. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного	2	-	2	30

происхождения				
Всего	4	-	4	63,35

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

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
1	Обеспечение качества и безопасности в рамках требований международных, отечественных стандартов и законодательств.	Николаева М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. Учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: 2018.	8	20
2	Основные проблемы обеспечения продовольственной безопасности России.	http://znanium.com/catalog/author/26d81879-f063-11e3-9335-90b11c31de4c	8	20
3	Номенклатура потребительских свойств и показателей качества	Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» /Крупичин В.В./ВГАУ. 2017 Электронный	11,35	23,35
Всего			27,35	63,35

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля

5.1. Этапы формирования компетенций

Подраздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции
Подраздел 1.1. Введение в дисциплину.	ПК-1	31
		32
		33
	ПК-2	У1
		У1
		Н1
Подраздел 1.2. Товароведная экспертиза, оценка качества и потребительских свойств товара.	ПК-1	31
		32
		33
		У1

	ПК-2	У2
		Н1
		З1
		У1
		Н1
Подраздел 2.1. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения .	ПК-1	З1
		З2
		З3
		У1
		У2
	ПК-2	Н1
		З1
		У1
		Н1

5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале	не зачетно	зачтено

5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Критерии оценки на зачете

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя отличное знание освоенного материала и умение самостоятельно решать сложные задачи дисциплины
Зачтено, продвинутый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя хорошее знание освоенного материала и умение самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины
Зачтено, пороговый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя знание основ освоенного материала и умение решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент выполнил не все задания, предусмотренные рабочей программой или не отчитался об их выполнении, не подтверждает знание освоенного материала и не умеет решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

Критерии оценки тестов

Оценка, уровень достижения	Описание критериев
----------------------------	--------------------

компетенций	
Отлично, высокий	Содержание правильных ответов в тесте не менее 90%
Хорошо, продвинутый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 75%
Удовлетворительно, пороговый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 50%
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Содержание правильных ответов в тесте менее 50%

Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры
Зачтено, продвинутый	Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе
Зачтено, пороговый	Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах

Критерии оценки решения задач

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении.
Зачтено, продвинутый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении.
Зачтено, пороговый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибок при ее выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя.
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя.

5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

5.3.1.1. Вопросы к экзамену

«Не предусмотрены»

5.3.1.2. Задачи к экзамену

«Не предусмотрены»

5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой

«Не предусмотрены»

5.3.1.4. Вопросы к зачету

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Дисциплина «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» - структурно-логическая характеристика, цель, задачи.	ПК-1	31, 32,33, У1, У2, Н1
2	Значение дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» в подготовке ветеринарно-санитарных экспертов.	ПК-1	31, 32,33, У1, У2, Н1
3	Понятие и основные принципы товароведения как науки	ПК-1	31, 32,33, У1, У2, Н1
4	Основные задачи и значение осуществления товароведной экспертизы.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1
5	Мониторинговые исследования безопасности сырья и пищевых продуктов.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
6	Понятие определения некачественной и опасной пищевой продукции	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
7	Виды безопасности продовольственных товаров	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
8	Биологическая безопасность. Показатели биологической безопасности	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
9	Основные принципы товароведения как науки	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
10	Классификация товаров и услуг как метод товароведения	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
11	Качество. Качество товаров. Показатели качества	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
12	Дефекты товаров: понятие, классификация, причины возникновения, методы обнаружения.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
13	Методы товароведения	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
14	Номенклатура потребительских свойств товаров и их показателей.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
15	Эвристические методы оценки качества товаров (органолептический, социологический, экспертный): понятие, характеристика, достоинства и недостатки.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
16	Объективные методы оценки качества товаров (измерительный, расчетный, регистрационный): понятие, характеристика, достоинства и недостатки.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
17	Ассортиментная характеристика	ПК-1	31, 32,33, У1, У2, Н1

	товаров	ПК -2	31, У1, Н1
18	Качественная характеристика товаров	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
19	Количественная характеристика товаров	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
20	Технические регламенты РФ регулирующие качество и безопасность сырья и продовольственных товаров.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)

«Не предусмотрены»

5.3.1.6. Вопросы к защите курсового проекта (работы)

«Не предусмотрены»

5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

5.3.2.1. Вопросы тестов

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Основными направлениями обеспечения биологической безопасности Российской Федерации являются:	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
2	Состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений:	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
3	Это система наблюдения, анализа, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами (далее именуются - пищевая продукция), питания и здоровья населения:	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
4	Важнейшим элементом обеспечения здоровья населения России является безопасность пищевой продукции по показателям:	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
5	При оценки безопасности пищевой продукции, характеризует тип вызываемого отрицательного эффекта, изменяющегося от слабо выраженного и временного дискомфорта; более серьезных, но обратимых действий до необратимых последствий, включая смерть:	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
6	Под Комиссией Codex Alimentarius понимается качественная и (или) количественная оценка вероятности	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

	возникновения различной степени тяжести известных и потенциальных отрицательных последствий для здоровья у данной категории населения:		
7	Это пищевые продукты, не соответствующие требованиям безопасности, в том числе санитарно-эпидемиологическим требованиям безопасности, и (или) гигиеническим нормативам на пищевые продукты, а также пищевые продукты с истекшими сроками годности и скоропортящиеся пищевые продукты, режим хранения которых был нарушен или произведенные из небезопасного в санитарно-эпидемиологическом и/или в ветеринарно-санитарном отношении продовольственного (пищевого) сырья:	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
8	За соответствием пищевых продуктов требованиям безопасности и пищевой ценности осуществляется:	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
9	Органолептические свойства пищевых продуктов изменяться при их хранении, транспортировке и в процессе реализации:	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
10	Этот показатель включает в себя определение степени загрязнения окружающей среды, продовольственного сырья и продуктов питания токсичными и радиоактивными элементами, а также изучение состояния фактического питания различных групп населения в динамике :	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
11	Безопасность пищевых продуктов в микробиологическом и радиационном отношении, а также по содержанию химических загрязнителей определяется их соответствием с установленным Санитарными правилами:	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
12	В продуктах животного происхождения остаточные количества стимуляторов роста животных (в том числе гормональных препаратов), лекарственных средств (в том числе антибиотиков), применяемых в животноводстве для целей откорма, лечения и профилактики заболеваний скота и птицы:	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
13	В жировых продуктах контролируются показатели окислительной порчи:	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
14	Данные нормативы распространяются на потенциально опасные химические соединения и биологические объекты,	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

	присутствие которых в пищевых продуктах не должно превышать допустимых уровней их содержания в заданной массе (объеме) исследуемого продукта:		
15	В мясе и мясных продуктах наличие возбудителей паразитарных болезней: финны (цистицерки), личинки трихинелл и эхинококков, цисты саркоцист и токсоплазм:	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
16	Критериями безопасности консервированных пищевых продуктов (промышленная стерильность) является в консервированном продукте микроорганизмов, способных развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида консервов, и микроорганизмов и микробных токсинов, опасных для здоровья человека:	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
17	Проверка соответствия количественных и качественных характеристик продукции и процесса производства, от которых зависит качество продукции, установленным техническим требованиям, а также получение информации о состоянии объекта контроля и сопоставлении полученных результатов с установленными требованиями, зафиксированными в нормативной и технической документации и в соответствующих законодательных актах Российской Федерации:	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
18	Экспертиза некачественной и опасной пищевой продукции проводится в целях:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
19	Инфицированные пищевые продукты, опасные для людей и животных, перед уничтожением или в процессе уничтожения подвергаются:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
20	Некачественная и опасная пищевая продукция на период, необходимый для проведения экспертизы, принятия и исполнения решения о дальнейшем ее использовании или уничтожении, подлежит хранению в помещении на складе, в холодильнике (изолированной камере) с соблюдением условий, исключающих к ней доступ:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
21	Опасные пищевые продукты, в том числе пищевые продукты с истекшими сроками годности, подлежат из обращения участником хозяйственной деятельности в	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

	сфере обращения пищевых продуктов (владельцем пищевых продуктов) самостоятельно, либо по предписанию органов государственного контроля (надзора):		
22	Технологические процессы, и режимы их осуществления на всех этапах (участках) производства пищевых продуктов должны обеспечивать производимых пищевых продуктов и ведение производственного контроля:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
23	Установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам (ассортиментным, качественным, количественным и др.):	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
24	Это сохранение первоначальных свойств продукта без признаков порчи:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
25	Это комплексное свойство продовольственных товаров, включающее энергетическую, биологическую, физиологическую и органолептическую ценности, усвояемость и доброкачественность:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
26	Продукты животного, растительного, микробиологического, минерального, искусственного или биотехнологического происхождения в натуральном, обработанном или переработанном виде, которые предназначены для употребления человеком в пищу:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
27	Качество товаров по ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения» определяется как «совокупность товаров»:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
28	Исследование экспертом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных познаний в областях науки, техники, экономики, торговли и других:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
29	Совокупность свойств, удовлетворяющих потребности или ожидания индивидуальных потребителей:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
30	Оценка свойств товаров, осуществляемая экспертами для подтверждения их химической, радиационной и биологической безопасности:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
31	При производстве, хранении и реализации пищевых продуктов, участники хозяйственной деятельности должны осуществлять контроль, в соответствии с программой	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

	производственного (собственного) контроля:		
32	Документ, который принят международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции, в том числе зданиям, строениям и сооружениям, процессам производства, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации):	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
33	Проверка соответствия количественных и качественных характеристик продукции и процесса производства, от которых зависит качество продукции, установленным техническим требованиям, а также получение информации о состоянии объекта контроля и сопоставлении полученных результатов с установленными требованиями, зафиксированными в нормативной и технической документации и в соответствующих законодательных актах Российской Федерации:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
34	Это объект купли-продажи и средство удовлетворения потребностей потребителей:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
35	Материальный или нематериальный результат деятельности (процесса), предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
36	Наука и учебная дисциплина об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительную ценность, и факторах обеспечения этих характеристик:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
37	Основополагающий принцип, который заключается в отсутствии недопустимого риска, связанного с возможностью нанесения товаром (или услугой, или процессом) ущерба жизни, здоровью и имуществу людей:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
38	Принцип, заключающийся в достижении наиболее оптимального результата при производстве, упаковке, хранении, реализации и потреблении (эксплуатации) товаров:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
39	Принцип, заключающийся в соблюдении установленных требований. При этом характеристики товаров или процессов производства, транспортирования, хранения,	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

	реализации и эксплуатации должны соответствовать регламентируемым требованиям нормативных документов или запросам потребителей:		
40	Методы, предназначенные для измерения значений показателей качества и установления их соответствия определенным требованиям:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
41	Набор товаров, объединенных по какому-либо или совокупности признаков (ГОСТ Р 51303-99):	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
42	Степень соответствия присущих характеристик требованиям (ГОСТ Р ИСО 9000-2001, п. 3.1.1):	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
43	Количественное и качественное выражение свойств продукции (или товара). Они являются физическими и/или нефизическими величинами:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Роль товароведения в осуществлении государственного ветеринарного надзора.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
2	Основные задачи и значение осуществления товароведной экспертизы.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
3	Роль товароведной экспертизы при оценке качества сырья и продуктов.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
4	Требования к качеству и биологической безопасности сырья и продукции на различных этапах товародвижения	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
5	Требования к качеству и биологической безопасности сырья при осуществлении входного контроля	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
6	Требования к качеству и биологической безопасности продукции при осуществлении исходящего контроля	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
7	Значение товароведной экспертизы в при оценки качества и безопасности пищевых продуктов.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
8	Товароведная экспертиза в пищевой промышленности в начале XX в. в России.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
9	Значение технического регулирование в осуществлении товароведной экспертизы сырья и продуктов в регламентации государственного ветеринарного и фитосанитарного надзора.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
10	Правовые основы осуществления товароведной экспертизы и биологической безопасности	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
11	Роль маркировки и информационной идентификации при проведении экспертизы товарных партий.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

12	Значение федерального государственного ветеринарного надзора и роль биологической безопасности сырья и пищевых продуктов.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
13	Каким образом, и в каких случаях осуществляется федеральный государственный ветеринарный надзор в РФ с учетом товароведной экспертизы.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
14	Соблюдение каких нормативно-правовых актов в контролируется при осуществлении федерального государственного ветеринарного надзора и биологической безопасности, а также товароведной экспертизы.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
15	Роль проведения мониторинговых исследований при осуществлении биологической безопасности. Приведите примеры.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
16	Каким образом осуществляется проведение экспертизы биологически не безопасного сырья и продовольственных товаров. Требования к проведению экспертизы и изъятия из оборота.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
17	Какие товароведные характеристики входят в понятие некачественной и опасной пищевой продукции	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
18	Обозначьте виды безопасности сырья и продовольственных товаров.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
19	Какие отличительные признаки обозначают качество и уровень качества сырья и продовольственных товаров.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
20	Потребительские свойства товаров. Сущность и отличие от качества при проведении товароведной оценки.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
21	Назовите преимущество и недостатки органолептических методов исследования сырья и продовольственных товаров	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
22	Назовите преимущество и недостатки аналитических (лабораторных) методов исследования сырья и продовольственных товаров	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
23	Какие нормативные документы используют при проведении информационной идентификации в соответствии с осуществлением товароведной экспертизы.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
24	Обозначьте гигиенические нормативы при проведении оценки биологической безопасности сырья и продовольственных товаров	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
25	Охарактеризуйте классификацию товаров с учетом товароведной экспертизы	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
26	Назовите факторы формирующие качество продовольственных товаров	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
27	Какие примеры можете привести роли товароведной экспертизы при осуществлении ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях торгового рынка.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

28	Какие примеры можете привести роли товароведной экспертизы при осуществлении ветеринарно-санитарной экспертизы в условиях мясоперерабатывающих комбинатов и заводов.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
29	Понятие торгового ассортимента в условиях продовольственного рынка.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
30	Права и обязанности государственного ветеринарного инспектора при осуществлении ветеринарно-санитарной и товароведной экспертизы качества и биологической безопасности.	ПК - 1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Вы - ветеринарный инспектор какие товароведные клейма будете наносить на тушу крупного рогатого скота с учетом возраста, упитанности, пола ?	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
2	Обозначьте свои действия при проведении входного контроля поступившей партии мясного сырья с учетом осуществления ветеринарно-санитарной и товароведной экспертиз.	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
3	Вы – ветеринарно-санитарный инспектор, работающий на продовольственном рынке, какие виды экспертиз и по каким показателям качества и биологической безопасности будете проводить оценку меда.	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
4	Вы - государственный ветеринарный инспектор одного из территориальных управлений федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору. Назовите группы товаров подконтрольные государственному ветеринарному и фитосанитарному надзору ?	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
5	Вы - Главный государственный ветеринарный инспектор Российской Федерации. Обозначьте роль санитарных камер временного хранения поступившего сырья в условиях продовольственного ранки и производственного холодильника ?	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
6	Вы – инспектор одного из территориальных управлений федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору работающий в условиях мясоперерабатывающего предприятия,	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

	как Вы будите распределять поступившее мясное сырье с учетом биологической безопасности по категориям А, В, С, D.		
--	---	--	--

5.3.2.4. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ

«Не предусмотрены»

5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы

«Не предусмотрены»

5.4. Система оценивания достижения компетенций

5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции					
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
31	Товароведные и вет-сан. требования к проведению экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции с учетом идентификационных признаков	-	-	1-20	-
32	Показатели товароведной оценки качества применительно ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	-	-	1-20	-
33	Показатели биологической безопасности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	-	-	1-20	-
У1	Проводить товароведную и вет-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции при учете потребительских свойств товара	-	-	1-20	-
У2	Применять принципы и методы	-	-	1-20	-

	организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования качества и биологической безопасности при решении профессиональных практических задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы				
Н1	Осуществления товароведной и ветеринарно-санитарной оценки качества, биологической безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их использования для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований	-	-	1-20	-
ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц					
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач			
З1	Товароведные и вет-сан. требования к проведению экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц с учетом идентификационных признаков	-	-	5-20	-
У1	Проводить товароведную и вет-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	-	-	5-20	-
Н1	Нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной, товароведной экспертиз и биологической безопасности	-	-	5-20	-

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции				
Индикаторы достижения компетенции ПК-1		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Товароведные и вет-сан. требования к проведению экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции с учетом идентификационных признаков	1-43	1-20	1-6
32	О Показатели товароведной оценки качества применительно ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	1-43	1-20	1-6
33	Показатели биологической безопасности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	1-43	1-20	1-6
У1	Проводить товароведную и вет-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции при учете потребительских свойств товара	1-43	1-20	1-6
У2	Применять принципы и методы организации командной деятельности; выбирать методы и методики исследования качества и биологической безопасности при решении профессиональных практических задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы.	1-43	1-20	1-6
Н1	Осуществления товароведной и ветеринарно-санитарной оценки качества, биологической безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья,	1-43	1-20	1-6

	мясной продукции и возможности их использования для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований			
ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц				
Индикаторы достижения компетенции ПК-2		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
31	Товароведные и вет-сан. требования к проведению экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц с учетом идентификационных признаков	1-43	1-20	1-6
У1	Проводить товароведную и вет-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	1-43	1-20	1-6
Н1	Нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной, товароведной экспертиз и биологической безопасности	1-43	1-20	1-6

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литературы
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, 2018. - 368 с http://znanium.com/catalog/author/26d81879-f063-11e3-	Учебное	Основная

	9335-90b11c31de4c		
2	Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник/Позняковский В. М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с http://znanium.com/bookread2.php?book=460795	Учебное	Основная
3	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.	Учебное	Основная
4	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	Учебное	Основная
3	Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=927430	Учебное	Дополнительная
4	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. http://znanium.com/bookread2.php?book=450983	Учебное	Дополнительная
5	Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» для студентов специальности 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (очной и заочной формы обучения) / Воронеж. гос. аграр. ун-т; [сост.: В.В. Крупицын] .— Воронеж : ВГАУ, 2020.— 21 с.	Методическое	-
6	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.	Методическое	-
7	Котарев В. И. Товароведение в схемах и	Методическое	-

	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.	о	
8	Ветеринария [Электронный ресурс]: ежемесячный научно-производственный журнал / М-во сел. хоз-ва РФ - Москва: Редакция журнала "Ветеринария", 2012-2014, 2018 [ЭИ]	Периодическое	-
9	Ветеринарная патология: международный научно-практический журнал по фундаментальным и прикладным вопросам ветеринарии / учредитель : ООО "Ветеринарный консультант" - Москва: Ветеринарный консультант, 2009	Периодическое	-
10	Ветеринарная практика: научно-практический журнал последипломного образования / учредитель : Институт Ветеринарной Биологии - Санкт-Петербург: Издательство Института Ветеринарной Биологии, 2006/2007 -	Периодическое	-
11	Журнал «Товаровед продовольственных товаров» 2012-2014, 2018-2020 [ЭИ]	Периодическое	-

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	Лань	https://e.lanbook.com
2	ZNANIUM.COM	http://znanium.com/
3	ЮРАЙТ	http://www.biblio-online.ru/
4	IPRbooks	http://www.iprbookshop.ru/
5	E-library	https://elibrary.ru/
6	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://www.consultant.ru/
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://ivo.garant.ru
3	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.2.3. Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
1	Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и	https://www.fsvps.ru/

	фитосанитарному надзору	
2	Food Science and Technology Abstracts (FSTA): Международный информационный центр по проблемам продовольствия (International Food Information System). В БД отражены и реферированы публикации, имеющие отношение к производству и безопасности продуктов питания	http://www.fstadirect.com/

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: 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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112
Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 419а
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: 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,	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 410а

DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, 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, лабораторное оборудование: микроскоп медицинский, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 168а
Помещение для самостоятельной работы: 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	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а.18 (с 16 часов по 19 часов)

7.2. Программное обеспечение





7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети






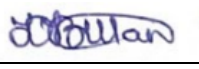
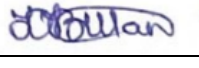
7.2.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Веб-ориентированное офисное программное обеспечение Google Docs	https://docs.google.com
2	Графический редактор Gimp	ПК в локальной сети ВГАУ

8. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	Подпись заведующего кафедрой
Ветеринарно-санитарная экспертиза	Ветеринарно-санитарной экспертизы	
Частная экспертиза продуктов животноводства	Ветеринарно-санитарной экспертизы	
Частная экспертиза продуктов растениеводства	Ветеринарно-санитарной экспертизы	
Идентификация и фальсификация с/х сырья продуктов животного и растительного происхождения	Ветеринарно-санитарной экспертизы	

Приложение 1
Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	06.06.2018	Нет Рабочая программа актуализирована для 2018-2019 учебного года	Нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	10.06.2019	Нет Рабочая программа актуализирована для 2019-2020 учебного года	Нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров (протокол № 10). 	10.06.2020 г.	Нет Рабочая программа актуализирована для 2020-2021 учебного года	-
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМ и ТЖ № 15 от 24.06.2021 г	На 2021-2022 уч. год потребности в корректировке нет Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года	-
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМ и ТЖ № 13 от 28.06.2022 г	Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года	-
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ №9 от 24.06.23 г.	Рабочая программа актуализирована на 2023-2024 учебный год	
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В. 	Протокол МК ФВМиТЖ №10 от 24.06.24 г.	Рабочая программа актуализирована на 2024-2025 учебный год	