

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

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета ВМиТ  
Тарасенко Е.  
«22» мая 2025 г.



Б1.В.02 «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

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

Преподаватель, подготовивший рабочую программу:

доцент, кандидат ветеринарных наук Крупицын В.В.



---

Воронеж – 2025 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по специальности 36.05.01 Ветеринария, приказ Минобрнауки России № 974 от 22.09.2017г

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 9 от 15.05. 2025 года).

Заведующий кафедрой  Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета Ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол № 10 от 22.05.2025г.)

Председатель методической комиссии  (Шапошникова Ю.В.)

## **1. Общая характеристика дисциплины**

### **1.1. Цель дисциплины**

Цель дисциплины Б1.В.02 «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» заключается в формировании знаний в области теоретических основ товароведения, экспертизы товаров и их биологической безопасности 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 при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы и товароведной оценки. Также изучение классификации по ОКП и ТН ВЭД товаров и основ понятия ассортимента товаров. Анализ причин товарных потерь с учетом проведения входного и исходящего контроля ветеринарно-санитарной и товароведной экспертизе в условиях перерабатывающих предприятий, продовольственного рынка. Изучение организационных и практических вопросов в области оценки биологической безопасности сырья и товаров, при изучении нормативной документации применительно анализа действующих федеральных законов, регламентов, указаний, стандартов исходя из требований биологической безопасности сырья и товаров подконтрольных Государственному ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ.

### **1.2. Задачи дисциплины**

Основной задачей дисциплины является формирование знаний, умений и навыков в профессиональном использовании нормативных актов на законодательном и правовом уровне утвержденных федеральными законами и Государственной ветеринарной службой РФ при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с товароведной экспертизой 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 подконтрольных Государственному ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ; 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 потребительские свойства и качества товаров в соответствии с биологической безопасностью при проведении экспертизы; изучение идентификации и выявление фальсификации товаров подконтрольных Государственному ветеринарному и фитосанитарному надзору РФ; Использование современных методов и средств при товароведной экспертизе качества товаров.

### **1.3. Предмет дисциплины**

Предметом дисциплины Б1.В.02 «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» - технические регламенты, международные и национальные стандарты, нормативно-правовые и практические аспекты по организации проведения работ федерального Государственного ветеринарного и фитосанитарного надзора на территории Российской Федерации.

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

Дисциплина Б1.В.05 «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока 1 (Б1.В.02).

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

Дисциплина Б1.В.02 «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» взаимосвязана с дисциплинами: Б1.О.42 «Стандартизация, сертификация и управление качеством продуктов животноводства», Б1.О.43 «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», Б1.О.27 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», Б1.В.06 «Идентификация и фальсификация сырья и продуктов жив. и раст. 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	З1	Товароведные и вет-сан. требования к проведению экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции с учетом идентификационных признаков.
		З2	Показатели товароведной оценки качества применительно ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
		З3	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.	З1	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. Объем дисциплины и виды работ

#### 3.1. Очная форма обучения

Показатели	Семестры	Всего
	8	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е./ч	2/72	2/72
Общая контактная работа*, ч	32,15	32,15
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	39,85	39,85
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч. (часы)	32,5	32,5
лекции	16	16
практические занятия	-	-
лабораторные работы	16	16
групповые консультации	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий***, ч	31	31
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. Очно-заочная форма обучения

Показатели	Семестры	Всего
	9	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е./ч	2/72	2/72
Общая контактная работа*, ч	8,15	8,15
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	63,85	63,85
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч. (часы)	8,5	8,5
лекции	4	4
практические занятия	-	-
лабораторные работы	4	4
групповые консультации	0,5	0,5

Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***, ч	55	55
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

#### **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. Законодательные акты биологической безопасности сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения***

Анализ нормативно-законодательных актов применительно 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.

***Подраздел 2.2. Пищевая биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения. Анализ, оценка и контроль опасностей (план НАССР/ОППУ)***

Защита пищевого сырья и продукции от биологических угроз и предупреждение контаминации и фальсификации; анализ, оценка и контроль биологических опасностей при технологии производства и реализации; разработка программ и анализ процедуры управления несоответствующей и потенциально опасной сырья и продукцией; система мониторинговых

исследований в обеспечении производства и реализации безопасного сырья и продовольственных товаров; техническое регламентирование товарооборота сырья и продукции 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	
<b>Раздел 1. Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения</b>	<b>10</b>	<b>10</b>	-	<b>21</b>
Подраздел 1.1. Введение в дисциплину	2	2	-	7
Подраздел 1.2. Товароведная экспертиза, оценка качества и потребительских свойств однородных групп товаров	8	8	-	14
<b>Раздел 2. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения</b>	<b>6</b>	<b>6</b>	-	<b>10</b>
Подраздел 2.1. Законодательные акты регламентирующие биологическую безопасность и оборот сырья и продовольственных товаров				5
Подраздел 2.2. Пищевая биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения. Анализ, оценка и контроль опасностей (план НАССР/ОППУ)	6	6	-	5
<b>Всего</b>	<b>16</b>	<b>16</b>	-	<b>31</b>

##### 4.2.2 Очно-заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ПЗ	ЛР	
<b>Раздел 1. Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения.</b>	<b>2</b>	-	<b>2</b>	
Подраздел 1.1. Введение в дисциплину.				15
Подраздел 1.2. Товароведная экспертиза, оценка качества и потребительских свойств товара.	2	-	2	10
<b>Раздел 2. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения</b>	<b>2</b>	-	<b>2</b>	-
Подраздел 2.1. Законодательные акты регламентирующие биологическую безопасность и оборот сырья и продовольственных товаров	1		1	
Подраздел 2.2. Пищевая биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения. Анализ, оценка и контроль опасностей (план НАССР/ОППУ)	1	-	1	30
<b>Всего</b>	<b>4</b>	-	<b>4</b>	<b>55</b>

### 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 законодательства.	Методические указания для сам. работы по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» /Крупичын В.В./ВГАУ. 2023 Электронный ресурс	10	20
2	Основные проблемы обеспечения продовольственной безопасности России.		10	20
3	Номенклатура потребительских свойств и показателей качества		21	15
Всего			<b>31</b>	<b>55</b>

## 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	З1
		З2
		З3
	ПК-2	У1
		У1
		Н1
Подраздел 1.2. Товароведная экспертиза, оценка качества и потребительских свойств товара.	ПК-1	З1
		З2
		З3
		У1
		У2
		Н1
	ПК-2	З1
		У1
		Н1
Подраздел 2.1. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения .	ПК-1	З1
		З2
		З3
		У1
		У2
		Н1
	ПК-2	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 компетенций	Описание критериев
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	Предмет «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» - структурно-логическая характеристика. Цель, задачи, объекты, субъекты. Определения: товар, продукция. Междисциплинарные связи	ПК-1	31, 32,33, У1, У2, Н1
2	Значение дисциплины «Товароведение, био-	ПК-1	31, 32,33, У1, У2, Н1

	логическая безопасность и экспертиза товаров» в подготовке ветеринарно-санитарных экспертов		
3	Понятие и основные принципы товароведения как науки и экспертизы товаров	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 биологической безопасности сырья и пищевых продуктов	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
6	Нормативно-законодательные акты в области контроля биологической безопасностью	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
7	Понятие определения некачественной и биологически опасной пищевой продукции	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
8	Виды безопасности продовольственных товаров. Охарактеризуйте биологическую безопасность с\х сырья и продукции	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
9	Биологическая безопасность. Показатели биологической безопасности. Методы контроля	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
10	Основные принципы товароведения как науки.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
11	Классификация товаров и услуг как метод товароведения	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
12	Качество. Качество товаров. Показатели качества	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
13	Дефекты товаров: понятие, классификация, причины возникновения, методы обнаружения	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
14	Методы товароведения	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
15	Номенклатура потребительских свойств товаров и их показателей.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
16	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
17	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
18	Ассортиментная характеристика товаров. Понятие ассортимента.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
19	Качество товаров: основные понятия. Классификация свойств и показателей качества. Нормативные документы, устанавливающие требования к качеству.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
20	Понятие количественной характеристики товаров.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
21	Технические регламенты РФ регулирующие качество и безопасность сырья и продоволь-	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

	ственных товаров.		
22	Экологичность и безопасность товаров. Виды безопасности и их характеристика. Приведите примеры.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
23	Контроль качества и количества товарных партий: понятия однородности партии, выбора, точечной и объединенной пробы, правила отбора проб	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
24	Товарные потери: понятие, группы. Количественные потери: виды, причины возникновения, порядок списания.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
25	Идентификация биологических опасностей и определение приемлемых уровней	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
26	Валидация мер контроля и комбинаций мер контроля биологических опасностей	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
27	Оценка опасностей. Создание и роль рабочей группы обеспечения пищевой безопасности	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	Товароведение – это _____	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: это.....	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 именуется - 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	Что предусматривают основополагающие товароведные характеристики товаров: а) ассортиментная: 1. Внутривидовые потребительские свойства. 2. Группа. 3. Полнота потребительских свойств. 4. Наименование.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

6	Определенный перечень товаров в разрезе групп, подгрупп, видов, разновидностей и других качественных отличительных признаков называется: а) глубина ассортимента, б) ассортимент, с) товарная номенклатура.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
7	Совокупность свойств и характеристик товара, удовлетворяющих потребности это: □ а.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
	потребительная стоимость, б. качество, с. показатель качества, d. надежность.		
8	Объективной особенностью продукции, проявляющейся на разных стадиях ее жизненного цикла, является: а. потребительная стоимость, б. качество, с. свойство, d. себестоимость.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
9	Показатели, определяющие качество продукции, называются а. показателями свойств, б. параметрами, с. характеристиками, d. показателями качества	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
10	Какие факторы относятся к группе факторов, формирующих качество? а. условия хранения, б. материальная заинтересованность работников в процессе изготовления продукции, с. качество исходного сырья, d. условия эксплуатации.	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	Срок, в течение которого продавец обязан безвозмездно устранить выявленные технологические дефекты, называется ... а. предельным сроком годности; б. гарантийным сроком хранения; с. сроком эксплуатации; d. гарантийным сроком эксплуатации.	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	Стандартным товаром является тот товар, который... а – соответствует установленным требованиям по всем выбранным показателям; б – нравится потребителям; в – имеет привлекательный внешний вид.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
15	Брак – это ... а – неликвидный товар; б – товар непривлекательный; в – товар с выявленными устранимыми или неустранимыми несоответствиями по одному или нескольким показателям	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
16	К нестандартному товару относится товар, который... а – непривлекательный; б – не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей, но это несоответствие не является критическим (опасным); в – не соответствует установленным требованиям по одному или комплексу показателей.	ПК-1 ПК -2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

17	Дефект – это... а – товар с критическими несоответствиями установленным требова	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
	ниям, который не может быть реализованным; б – неликвидный товар; в – невыполнение заданного или ожидаемого требования стандарта.		
18	Экспертиза некачественной и опасной пищевой продукции проводится в целях:.....	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
19	Специфические свойства товара – это... а) присущие товарным партиям или единичным товарам: насыпная масса, сыпучесть, пористость, пластичность и т.п.; б) основные физические величины: масса, длина, температура, объем, теплопроводность, теплоемкость; в) совокупность единичных экземпляров товара и/или комплексных упаковочных единиц, объединенных по определенному признаку	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
20	Материальная продукция, предназначенная для купли и продажи: а. Продукция б. Товар в. Товароведение.	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
21	Принципы товароведения: а. Безопасность; б. Эффективность; в. Совместимость; г. Прослеживаемость.	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
22	Основополагающие характеристики товара. А. Ассортиментная Б. Психологическая В. Качественная Г. Эстетическая Д. Количественная Е. Экономическая	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	Функции товара. А. Потребительская Б. Маркетинговая В. Коммерческая Г. Правовая Д. Финансовая.	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
25	Функции товара. А. Потребительская Б. Маркетинговая В. Коммерческая Г. Правовая Д. Финансовая.	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
26	Нормативный документ, представляющий собой систематизированный свод наименований и кодов классификационных группировок и\или объектов классификации. А. Классификатор Б. Стандарт В. Код товара.	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
27	Дефекты говядины, выпускаемой в полутушах, с которыми мясо не может поступать в торговлю, но может быть использовано для промпереработки на пищевые цели: А. Мясо, потемневшее в области шеи, но свежее; мясо, неправильно разделанное по позвоночнику (с оставлением целых тел позвонков или дроблением их), мясо с зачистками и срывами подкожного слоя жира на площади более	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

	15% поверхности полутуш. Б. Мясо с кровавыми сгустками на поверхности, остатками внутренних органов, с бахромками и загрязнениями. В. Мясо, потемневшее в области шеи, но свежее; замороженное мясо, имеющее на поверхности лед или снег; мясо, повторно замороженное Г. Мясо сомнительной свежести.		
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	Мясо имеет температуру в толще бедра минус 8°С. Охарактеризуйте термическое состояние мяса. А. Замороженное Б. Охлажденное	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 производственного (собственного) контроля: .....	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
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: это .....	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: это .....	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: это .....	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, реализации и эксплуатации должны соответствовать регламентируемым требованиям нормативных документов или запросам потребителей: это .....	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
40	Методы, предназначенные для измерения значений показателей качества и установления их соответствия определенным требованиям: это .....	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): это .....	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): это .....	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: это .....	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
44	..... - это антиген, вызывающий у чувствительных к нему людей аллергические реакции: - аллерген - чужеродный белок - гептаген - агглютиноген	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
45	..... - это уверенность в том, что пищевая продукция не окажет отрицательного воздействия на здоровье потребителя, если она приготовлена и / или употреблена в пищу согласно ее предусмотренному назначению:	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- опасность продукции</li> <li>- безопасность продукции</li> <li>- качество продукции</li> <li>- потребительские свойства продукции</li> </ul>		
46	<p>..... - (безопасность пищевых продуктов) получение доказательств того, что меры контроля (или комбинация мер контроля) способны результативно контролировать значительную опасность пищевых продуктов.</p> <p>Проводится тогда, когда разрабатывается комбинация мер контроля или когда вносятся изменения во введенные меры контроля. Применяется до выполнения работы и предоставляет информацию о способности достичь предполагаемых результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- верификация</li> <li>- валидация</li> <li>- проверка</li> <li>- НАССР/ОППУ</li> </ul>	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
47	<p>К факторам, влияющим на сохранение качества и количества товаров, относятся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- упаковка, маркировка, хранение</li> <li>- реализация, технология производства</li> <li>- нормативно-технические документы, стандарты</li> <li>- срок реализации и хранения</li> </ul>	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
48	<p>..... - уровень опасности пищевой продукции, который не должен быть превышен в конечной продукции, поставляемой организацией:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- неприемлемый уровень</li> <li>- приемлемый уровень</li> <li>- допустимый уровень</li> <li>- критический уровень</li> </ul>	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
49	<p>..... - это эффект неопределенности. В контексте безопасности пищевых продуктов, означает функцию вероятности отрицательного воздействия на здоровье (например, заболевания) и серьезность этого воздействия (смерть, госпитализация) в результате опасности (-ей) в пищевой продукции. Эффектом является отклонение от ожидаемого - положительное или отрицательное:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- риск</li> <li>- когнитивное искажение</li> <li>- однозначность</li> <li>- конкретика</li> </ul>	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
50	<p>Загрязнение продуктов микроорганизмами вызывает две формы заболеваний пищевое отравление и пищевую _____ . (токсикоинфекцию)</p>	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
51	<p>- это набор взаимосвязанных или взаимодействующих элементов организации для установления политики, целей и процессов для достижения целей:</p>	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- технология производственного контроля безопасности</li> <li>- система НАССР/ОППУ</li> <li>- система маркетинга</li> <li>- система менеджмента</li> </ul>		
52	<p>..... - это выполнение требования к качеству или безопасности товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- вариативность</li> <li>- результативность</li> <li>- соотношение</li> <li>- соответствие</li> </ul>	<p>ПК-1 ПК - 2</p>	<p>31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1</p>
53	<p>..... это цикл – Планируй - Делай - Проверяй - Действуй: циклически повторяющийся процесс принятия решения, используемый в управлении качеством и пищевой безопасностью:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- PDCA (Plan – Do – Check - Act) цикл</li> <li>- НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points)</li> </ul>	<p>ПК-1 ПК - 2</p>	<p>31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1</p>
54	<p>Под ..... понимается система наблюдения, анализа, оценки качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, контактирующих с пищевыми продуктами (далее именуются - пищевая продукция), питания и здоровья населения</p>	<p>ПК-1 ПК - 2</p>	<p>31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1</p>
55	<p>..... - это проведение запланированной последовательности наблюдений или измерений для оценки того, действуют ли стратегии смягчения последствий по назначению:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- обусловленность продовольственной защиты</li> <li>- мониторинг продовольственной защиты</li> <li>- контроль продовольственной защиты</li> <li>- технология продовольственной защиты</li> </ul>	<p>ПК-1 ПК - 2</p>	<p>31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1</p>
56	<p>..... - это потребность или ожидание, которое установлено, обычно предполагается или является обязательным:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требование</li> <li>- выполнение</li> <li>- обязательство</li> <li>- качество</li> </ul>	<p>ПК-1 ПК - 2</p>	<p>31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1</p>
57	<p>..... - это совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению их действительного значения и сопоставлению с базовыми показателями:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- характеристика товара</li> <li>- оценка потребительских свойств товара</li> <li>- определение свойств товара</li> <li>- оценка качества</li> </ul>	<p>ПК-1 ПК - 2</p>	<p>31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1</p>

## 5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Роль товароведной экспертизы 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	В чем заключается функция товарной информации	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	Какие виды экспертиз приходится осуществлять ветсанэкспертам в своей профессиональной деятельности?	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 рынка 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, как Вы будите распределять поступившее мясное сырье с учетом биологической безопасности по категориям А, В, С, D.	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1
7	Нарушение температуры транспортирования скоропортящейся продукции: доставка замороженного мяса говядины автомашины с рефрижераторной установкой в летний период. Погрузка проводилась в естественных жарких условиях (+40°С). Чтобы снизить температуру внутри прицепа автомашины водитель нарушил режим (интервалы и степень снижения). В результате продукция	ПК-1 ПК - 2	31, 32,33, У1, У2, Н1 31, У1, Н1

	доставлена в подмороженном виде, подавляющее количество подмороженного мяса находилось у рефрижераторной установки. Вопрос и Задание: 1. Какой должна быть температура при транспортировке мясного сырья в рефрижераторных транспортных средствах? 2. Изучить по нормативным документам требования к транспортировке и условию хранения мясного сырья.		
--	--	--	--

#### 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

<b>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</b>					
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	-	-	1-23	-
32	Показатели товароведной оценки качества применительно ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	-	-	1-23	-
33	Показатели биологической безопасности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	-	-	1-23	-
У1	Проводить товароведную и	-	-	1-23	-

	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	-	-	1-23	-
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	-	-	1-23	-
<b>ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц</b>					
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	-	-	5-23	-
У1	Проводить товароведную и вет-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	-	-	5-23	-
Н1	Нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной, товароведной экспертиз и биологической безопасности	-	-	5-23	-

## 5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

<b>ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</b>				
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	1-30	1-7
32	О Показатели товароведной оценки качества применительно ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	1-43	1-30	1-7
33	Показатели биологической безопасности при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	1-43	1-30	1-7
У1	Проводить товароведную и вет-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции при учете потребительских свойств товара	1-43	1-30	1-7
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	1-30	1-7
Н1	Осуществления товароведной и ветеринарно-санитарной оценки качества, биологической безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их использования для	1-43	1-30	1-7

	пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований			
<b>ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц</b>				
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	1-30	1-7
У1	Проводить товароведную и вет-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	1-43	1-30	1-7
Н1	Нормативно-правовой базой и этическими нормами при осуществлении профессиональной деятельности при проведении ветеринарно-санитарной, товароведной экспертиз и биологической безопасности	1-43	1-30	1-7

## 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 [электронный ресурс] : Учебник / М. А. Николаева ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова .- 2 .- Москва : ООО "Юридическое издательство Норма", 2022 .- 424 с. - ВО - Бакалавриат .- <URL:http://znanium.com/catalog/document?id=385490> .— <URL:https://znanium.com/cover/1693/1693511.jpg>.	Учебное	Основная
2	Николаева М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [электронный ресурс] : Учебник / М. А. Николаева, М. А. Положишникова ; РЭУ им. Г.В. Плеханова .- 1 .- Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022 .- 461 с. - ВО - Бакалавриат .- ISBN 978-5-16-015307-0 .- ISBN 978-5-16-107976-8 .—	Учебное	Основная

	<URL:http://znanium.com/catalog/document?id=352239> .— <URL:https://znanium.com/cover/1023/1023804.jpg>.		
3	Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [электронный ресурс] : Учебник / В. М. Позняковский . - 1 .- Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2023 .— 269 с. - ВО - Бакалавриат .— <URL:https://znanium.com/catalog/document?id=418995> .— <URL:https://znanium.com/cover/1910/1910873.jpg >	Учебное	Основная
4	Чебакова Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [электронный ресурс] : Учебное пособие / Г. В. Чебакова, И. А. Данилова .- 1 .- Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 .— 304 с. — ВО - Бакалавриат .— <URL:http://znanium.com/catalog/document?id=355069> .— <URL:https://znanium.com/cover/1046/1046393.jpg>.	Учебное	Основная
5	Валова (Копылова), В. Д. Физико-химические методы анализа [электронный ресурс] : Учебное пособие / В. Д. Валова (Копылова), Л. Т. Абесадзе .- 2 .- Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020 .-220 с. - ВО - Бакалавриат .- ISBN 978-5-394-03534-0 .— <URL:http://znanium.com/catalog/document?id=358363> .— <URL:https://znanium.com/cover/1092/1092950.jpg>.	Учебное	Дополнительная
6	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
7	Журнал «Товаровед продовольственных товаров» Издатель: © Издательский Дом «Панорама» г. Москва	Периодическое	-
8	Журнал «Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции» : [журнал] / учредитель : ФГБОУ ВПО "Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I" .- Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет	Периодическое	-
9	Журнал «Продовольственная политика и безопасность» Учредитель: Первое экономическое издательство. г. Москва. - Международный научно-практический журнал, включен в Перечень ВАК	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	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>
3	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	<a href="http://agris.fao.org/">http://agris.fao.org/</a>

**6.2.3. Сайты и информационные порталы**

№	Название	Размещение
1	Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	<a href="https://www.fsvps.ru/">https://www.fsvps.ru/</a>
2	Официальный сайт Роспотребнадзор по Воронежской области	<a href="http://36.rospotrebnadzor.ru/">http://36.rospotrebnadzor.ru/</a>
3	Воронежское региональное общественное движение в защиту прав потребителей "Качество нашей жизни"	<a href="http://xn-----5cdbkudlkkbhh3cig6ct1h3a.xn--p1ai/kontakty/">http://xn-----5cdbkudlkkbhh3cig6ct1h3a.xn--p1ai/kontakty/</a>
4	Официальный сайт «Роспотребнадзор» Государственный информационный ресурс в сфере защита прав потребителя	<a href="https://zpp.rospotrebnadzor.ru/">https://zpp.rospotrebnadzor.ru/</a>

**7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины****7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование****7.1.1. Для контактной работы**

№ уч. корп.	№ ауд.	Статус аудитории	Перечень оборудования
1		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice
1		Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия
1		Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущей и промежуточной аттестации	Комплект учебной 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice
1	165а	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия

1	117, 118	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования	Мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования. Специализированное оборудование для ремонта компьютеров
---	-------------	---	---

### 7.1.2. Для самостоятельной работы

№ уч. корп.	№ ауд.	Название аудитории	Перечень оборудования
1	232a	Помещение для самостоятельной работы	Комплект учебной 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice

## 7.2. Программное обеспечение





### 7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	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 ВГАУ

### 7.2.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Веб-ориентированное офисное программное обеспечение Google Docs	<a href="https://docs.google.com">https://docs.google.com</a>
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 провер- ку: Ф.И.О., долж- ность	Дата	Потребность в корректировке ука- занием соответству- ющих разделов ра- бочей программы	Информация о внесе- нных изменениях