

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



Декан ГПФ

Перцев В.А.

« 18 » 06 2025 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.05 «Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной
продукции»

Направление подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль) - «Педагог системы профессионального обучения в
сфере АПК

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения

кафедра товароведения и экспертизы товаров

Преподаватель, подготовивший рабочую программу:

к.вет.н., доцент Крупицын В.В.

Воронеж – 2025 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение по (по отраслям) и, утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации № 124 от 22.02.2018.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол №10 от 16.06. 2025 года).

Заведующий кафедрой _____  Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией гуманитарно-правового факультета (протокол №10 от 18.06.2025 г.)

Председатель методической комиссии _____  Юрьева А.А.

1. Общая характеристика дисциплины

1.1. Цель дисциплины

Цель дисциплины – заключается в формировании знаний и умений, а также приобретения навыков в области проведения экспертизы качества и безопасности выпускаемой и реализуемой сельскохозяйственной продукции АПК.

1.2. Задачи дисциплины

Задачи дисциплины:

- изучение основных положений федеральных законов и стандартов, регламентирующих требования к обороту на рынке качественного и безопасного сырья и продовольственных товаров;
- овладение теоретическими знаниями об основополагающих характеристиках однородных групп сельскохозяйственной продукции;
- изучение основ классификации товара при анализе характеристик его ассортимента и идентификационных признаков, а также изучение потребительских свойств сельскохозяйственного сырья и продукции;
- овладение практическими навыками по проведению идентификации, оценки качества и проведению товароведной экспертизы различных ассортиментных групп сельскохозяйственной продукции;
- изучение требований к безопасности, а также анализ основополагающих методик проведения лабораторной экспертизы безопасности в соответствии с установленными отечественными и международными стандартами к различным ассортиментным группам сельскохозяйственной продукции;
- овладение практическими навыками по выявлению дефектов и фальсификации различных ассортиментных групп сельскохозяйственной продукции;
- изучение влияния на свойства сельскохозяйственной продукции некоторых факторов на различных этапах его жизненного цикла при использовании методов оценки качества и безопасности при установлении соответствия с нормативными документами;
- подготовка обучающихся к реализации компетенций в области реализации требований нормативных документов, регулирующих товароборот сельскохозяйственной продукции исходя из оценки ее качества и безопасности;
- изучение менеджмента качества и безопасности сырья и продукции регулирующего положения его выпуска при учете соответствия с требованиями международных и отечественных требований стандартов АПК.

1.3. Предмет дисциплины

Предметом изучения дисциплины являются основные положения нормативно-правовых и практических аспектов организации и проведения экспертизы качества, а также безопасности выпускаемой и реализуемой сельскохозяйственной продукции АПК

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина Б1.В.05 «Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции» относится к Блоку 1. дисциплины, части образовательной программы, формируемой участниками образовательных отношений.

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина Б1.В.05 «Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции» связана со следующими дисциплинами учебного плана: сельскохозяйственная экология, органическое земледелие, технология хранения и переработки сельскохозяйственной продукции, технология производства продукции животноводства, технология производства продукции растениеводства.

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	Содержание	Код	Содержание
ПК-5	Способен использовать методики обучения и принципы организации педагогического процесса в профессиональной деятельности для достижения обучающимися образовательных результатов	З	Знать необходимый материал для преподавания в соответствии с образовательной программой, при использовании полученного материала в области экспертизы качества и безопасности с/х продукции
		У	Уметь пользоваться практическими материалами и методиками при проведении экспертизы качества и безопасности с/х продукции в условиях осуществления преподавания по специальным образовательным программам в области АПК
		Н	Иметь навыки проведения экспертизы качества и безопасности с/х продукции при преподавании по специальным образовательным программам в области АПК
ПК-6	Способен планировать, организовывать, контролировать и координировать профессионально-педагогическую деятельность в области АПК	З	Знать особенности планирования в соответствии с организацией и контролем профессионально-педагогической деятельности в области АПК с учетом координации в области качественного и безопасного питания.
		У	Уметь умений планирования, организации и контроля исходя из координации имеющегося материала при осуществлении профессионально-педагогической деятельности в области АПК.
		Н	Иметь навык использовать полученные навыки для осуществления планирования при дальнейшей организации и проведения контроля профессионально-педагогической деятельности в области АПК, исходя из координации осуществляемой работы применительно товарного оборота качественно и безопасной продукции.

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	Семестр 7	Всего
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е. / ч	72	72
Общая контактная работа, ч	34,15	34,15
Общая самостоятельная работа (по учебному плану), ч	37,85	37,85
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	34,5	34,5
лекции	18	18
практические занятия	16	16
лабораторные работы	-	-
групповые консультации	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	29	29
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	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	Семестр	Всего
	6/7	
Общая трудоёмкость дисциплины, з.е. / ч	72	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. (ч)	8,5	8,5
лекции	4	4
практические занятия	4	4
лабораторные работы	-	-
групповые консультации	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	55	55
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	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 с методологическими принципами проведения экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

Подраздел 1.1. Анализ нормативно-правовой базы международных и национальных стандартов регламентирующие показатели в области качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

Законодательная базы РФ регламентирующая оборот на рынке качественной и безопасно с/х продукции. Ключевые понятия: экспертиза, безопасность, продукция, товар, товароведение. Предмет, цели и задачи товароведения. Основные разделы товароведения, их назначение. История и направления развития товароведения. Принципы товароведения, экспертизы и безопасности с/х продукции

Подраздел 1.2. Изучение теоретических и методологических основ потребительских свойств сельскохозяйственной продукции и показателей контроля ее качества

Товароведение и товарная классификация сельскохозяйственной продукции. Классификационные признаки и группировки сельскохозяйственной продукции. Общая классификация сельскохозяйственной продукции. Группы однородных товаров: понятие. Предоставляется материал по изучению основ товароведения как научной дисциплины, сущность, цель и задачи дисциплины, объекты и субъекты товароведной деятельности; потребительские свойства продовольственных товаров. Методы товароведной экспертизы при оценке потребительских свойств товара; качество товара и его оценка, основные его понятия, а также свойства и показатели, этапы, градации, несоответствия и дефекты; товароведная и роль других видов экспертиз при оценке качества и безопасности товара. Классификация. Правила организации и проведения.

Подраздел 1.3. Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

Предмет, цели и задачи дисциплины. Структура дисциплины. Основные понятия: экспертиза, эксперт, экспертные оценки. Цели и задачи экспертизы товаров. Структура экспертной деятельности. Принципы экспертизы качества и безопасности. Отличия экспертизы от других видов оценочной деятельности: товароведной, потребительской оценки, контроля качества, сертификация соответствия. Значение экспертизы сельскохозяйственной продукции для коммерческой деятельности. Классификация экспертизы на группы: товарная, судебная, медицинская, аудиторская, сертификационная. Виды товарной экспертизы: товароведная, санитарно-эпидемиологическая, ветеринарно-санитарная, экологическая, их понятия. Разновидности экспертизы: первичная, повторная, дополнительная, комплексная, контрольная, их назначение.

Подраздел 1.4. Оценка показателей безопасности сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормами технического регулирования

Изучение технического регулирования оборота на рынке качественной и безопасной с/х продукции. Рассматривается изучение материала касающегося общего понятия и оценки безопасности в системе проводимого гигиенического контроля сельскохозяйственной продукции животного и растительного происхождения; правовые и нормативные документы регламентирующие оборот на рынке качественной и безопасной сельскохозяйственной продукции животного, растительного и биологического происхождения; применение системы мониторинговых исследований в обеспечении производства и реализации безопасной сельскохозяйственной продукции; техническое регламентирование товарооборота сельскохозяйственной продукции животного и растительного происхождения в соответствии с оценкой безопасности.

Раздел 2. Экспертиза качества и безопасности однородных групп сельскохозяйственной продукции

Классификация и потребительские свойства сырья и продукции растительного происхождения. Изучение Перечень санитарно-гигиенических показателей безопасности сырья и продукции растительного происхождения. Методы товароведной экспертизы и безопасности при оценке потребительских свойств сырья и продукции растительного происхождения; оценка качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения. Основные его понятия, а также свойства и показатели, этапы, градации, несоответствия и дефекты; товароведная и роль других видов экспертиз при оценке качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения. Правила организации и проведения экспертизы качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения.

Нормативные документы в области качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения.

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 с методологическими принципами проведения экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	8	-	8	15
Подраздел 1.1. Анализ нормативно-правовой базы международных и национальных стандартов регламентирующие показатели в области качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	2	-	2	4
Подраздел 1.2. Изучение теоретических и методологических основ потребительских свойств сельскохозяйственной продукции и показателей контроля ее качества	2	-	2	4
Подраздел 1.3. Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	2	-	2	4
Подраздел 1.4. Оценка показателей безопасности сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормами технического регулирования	2	-	2	3
Раздел 2. Экспертиза качества и безопасности однородных групп сельскохозяйственной продукции	10	-	8	22,85
Подраздел 2.1. Экспертиза качества и безопасности мяса и мясной продукции	2	-	2	6
Подраздел 2.2. Экспертиза качества и безопасности молока и молочной продукции	2	-	2	6
Подраздел 2.3. Экспертиза качества и безопасности рыбы и рыбной продукции	2	-	2	4,85
Подраздел 2.4. Экспертиза качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения	2	-	2	6
Всего	18	-	16	37,85

4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Теоретические основы с методологическими принципами проведения экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	2	-	4	25
Подраздел 1.1. Анализ нормативно-правовой базы международных и национальных стандартов регламентирующие показатели в области качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	1	-	1	7
Подраздел 1.2. Изучение теоретических и методологических основ потребительских свойств сельскохозяйственной продукции и показателей контроля ее качества	1	-	1	6

Подраздел 1.3. Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции		-	1	6
Подраздел 1.4. Оценка показателей безопасности сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормами технического регулирования		-	1	6
Раздел 2. Экспертиза качества и безопасности однородных групп сельскохозяйственной продукции	2	-	-	30
Подраздел 2.1. Экспертиза качества и безопасности мяса и мясной продукции	1	-	-	6
Подраздел 2.2. Экспертиза качества и безопасности молока и молочной продукции	1	-	-	6
Подраздел 2.3. Экспертиза качества и безопасности рыбы и рыбной продукции	-	-	-	6
Подраздел 2.4. Экспертиза качества и безопасности меда и продуктов пчеловодства	-	-	-	6
Подраздел 2.5. Экспертиза качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения	-	-	-	6
Всего	4	-	4	55

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	Основные понятия и определения в области экспертизы и безопасности с/х продукции: продовольственное сырье, пищевые продукты, безопасность пищевых продуктов и т.д.	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>.	10	15
2	Теоретические основы товароведения однородных групп продовольственных товаров		10	15
3	Организация проведения экспертизы и безопасности с/х продукции		10	15
4	Нормативно-правовые акты и федеральные законы регламентирующие осуществление проведения экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции в условиях РФ и стран СНГ.		7,85	10
Всего			37,85	55

**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. Анализ нормативно-правовой базы международных и национальных стандартов регламентирующие показатели в области качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	ПК-5	З5
		У5
		Н4
	ПК-6	З5
		У5
		Н5
Подраздел 1.2. Изучение теоретических и методологических основ потребительских свойств сельскохозяйственной продукции и показателей контроля ее качества	ПК-5	З5
		У5
		Н4
	ПК-6	З5
		У5
		Н5
Подраздел 1.3. Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции	ПК-5	З5
		У5
		Н4
	ПК-6	З5
		У5
		Н5
Подраздел 1.4. Оценка показателей безопасности сельскохозяйственной продукции в соответствии с нормами технического регулирования	ПК-5	З5
		У5
		Н4
	ПК-6	З5
		У5
		Н5
Подраздел 2.1. Экспертиза качества и безопасности мяса и мясной продукции Подраздел 2.2. Экспертиза качества и безопасности молока и молочной продукции Подраздел 2.3. Экспертиза качества и безопасности рыбы и рыбной продукции Подраздел 2.4. Экспертиза качества и безопасности меда и продуктов пчеловодства Подраздел 2.5. Экспертиза качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения	ПК-5	З5
		У5
		Н4
	ПК-6	З5
		У5
		Н5

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	Дисциплина «Экспертиза качества и безопасности с/х продукции» - структурно-логическая характеристика, цель, задачи	ПК-5 ПК-6	35 35
2	Законодательство РФ нормативные акты, стандарты в области дисциплины «Экспертиза качества и безопасности с/х про-	ПК-5 ПК-6	35 35

	дукции».		
3	Приведите определение понятия «экспертиза» и «безопасность» с/х продукции ?	ПК-5 ПК-6	35 35
4	Какие меры по снижению потерь с/х продукции в при хранении применяются?	ПК-5 ПК-6	35 35
5	Предмет, задачи и классификация безопасности с/х продукции	ПК-5 ПК-6	35 35
6	Предмет, задачи и классификация экспертизы с/х продукции	ПК-5 ПК-6	35 35
7	Методы и средства товарной экспертизы с/х продукции.	ПК-5 ПК-6	35 35
8	Товароведная экспертиза с/х продукции	ПК-5 ПК-6	35 35
9	Санитарно-эпидемиологическая экспертиза с/х продукции	ПК-5 ПК-6	35 35
10	Ветеринарно-санитарная экспертиза с/х продукции	ПК-5 ПК-6	35 35
11	Экологическая экспертиза товаров с/х продукции	ПК-5 ПК-6	35 35
12	Идентификации и фальсификация с/х продукции	ПК-5 ПК-6	35 35
13	Безопасность товаров как показатель их качества. Виды безопасности с/х продукции	ПК-5 ПК-6	35 35
14	Безопасность пищевых и биологически активных добавок	ПК-5 ПК-6	35 35
15	Безопасность с/х продукции растительного происхождения	ПК-5 ПК-6	35 35
16	Безопасность упаковки с/х продукции	ПК-5 ПК-6	35 35
17	Радиационная безопасность с/х продукции	ПК-5 ПК-6	35 35
18	Требования нормативных документов к качеству и безопасности мясных продуктов	ПК-5 ПК-6	35 35
19	Требования нормативных документов к качеству и безопасности молочных продуктов	ПК-5 ПК-6	35 35
20	Требования нормативных документов к качеству и безопасности рыбы и рыбной продукции	ПК-5 ПК-6	35 35
21	Требования нормативных документов к качеству безопасности плодоовощной продукции	ПК-5 ПК-6	35 35
22	Требования нормативных документов к качеству и безопасности сахара, меда и продуктов пчеловодства	ПК-5 ПК-6	35 35
23	Общая характеристика потребительских свойств с/х продукции	ПК-5 ПК-6	35 35
24	Органолептические методы оценки качества с/х продукции	ПК-5 ПК-6	35 35
25	Аналитические методы оценки качества и безопасности с/х продукции	ПК-5 ПК-6	35 35

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	 - документ, который принят международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством Российской Федерации, или федеральным законом, или указом Президента Российской Федерации, или постановлением Правительства 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-5 ПК-6	35 35
2	 - это антиген, вызывающий у чувствительных к нему людей аллергические реакции: - аллерген - чужеродный белок - гептаген - агглютиноген	ПК-5 ПК-6	35 35
3	 - 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-5 ПК-6	35 35
4	 - 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: - опасность продукции - безопасность продукции - качество продукции - потребительские свойства продукции	ПК-5 ПК-6	35 35
5	 — наука и учебная дисциплина об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительную ценность, и факторах обеспечения этих характеристик	ПК-5 ПК-6	35 35
6	 - (безопасность пищевых продуктов) получение доказательств того, что меры контроля (или комбинация мер контроля) способны результативно контролировать значительную опасность пищевых продуктов. Проводится тогда, когда разрабатывается комбинация	ПК-5 ПК-6	35 35

	мер контроля или когда вносятся изменения во введенные меры контроля. Применяется до выполнения работы и предоставляет информацию о способности достичь предполагаемых результатов: - верификация - валидация - проверка - НАССР/ОППУ		
7	К факторам, влияющим на сохранение качества и количества товаров, относятся: - упаковка, маркировка, хранение - реализация, технология производства - нормативно-технические документы, стандарты - срок реализации и хранения	ПК-5 ПК-6	35 35
8	 - период, по истечении которого товар становится непригодным для использования по назначению	ПК-5 ПК-6	35 35
9	 – это совокупность физико-химических показателей (нормируемых физико-химических характеристик конкретных видов пищевых продуктов), органолептических показателей (характеристик, определяемых с помощью зрительной, вкусовой, обонятельной, сенсорной, соматосенсорной систем), микробиологических показателей (характеристик, определяющих содержание пробиотических и (или) технологических микроорганизмов в декларированных количествах): - качество - потребительские свойства - ассортиментные характеристики - квалитетрическая оценка качества	ПК-5 ПК-6	35 35
10	 - это продукты краткосрочного хранения, требующие для обеспечения качества, в том числе и безопасности, специальных климатических и санитарно-гигиенических режимов хранения.	ПК-5 ПК-6	35 35
11	 - уровень опасности пищевой продукции, который не должен быть превышен в конечной продукции, поставляемой организацией: - неприемлемый уровень - приемлемый уровень - допустимый уровень - критический уровень	ПК-5 ПК-6	35 35
12	Сальмонеллез вызывают зараженные пищевые продукты.....	ПК-5 ПК-6	35 35
13	 это выход, являющийся результатом процесса: - продукт - товар		
14	Основными источниками загрязнения бактериями рода <i>Proteus</i> являются: - употребление мяса, рыбы, молока, колбасы, которые хранились с нарушением сроков и условий хранения; - употребление овощей, плодов, продукты переработки растительного происхождения, которые хранились с нарушением сроков и условий хранения.	ПК-5 ПК-6	35 35

15	Ботулизм вызывают бактерии рода.....	ПК-5 ПК-6	35 35
16	Микотоксины представляют собой вторичные метаболиты -	ПК-5 ПК-6	35 35
17	 - 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: - риск - когнитивное искажение - однозначность - конкретика	ПК-5 ПК-6	35 35
18	Загрязнение продуктов микроорганизмами вызывает две формы заболеваний пищевое отравление и пищевую (токсикоинфекцию)	ПК-5 ПК-6	35 35
19	- это набор взаимосвязанных или взаимодействующих элементов организации для установления политики, целей и процессов для достижения целей: - технология производственного контроля безопасности - система НАССР/ОППУ - система маркетинга - система менеджмента	ПК-5 ПК-6	35 35
20	Основными направлениями обеспечения безопасности Российской Федерации являются.....	ПК-5 ПК-6	35 35
21	- это выполнение требования к качеству или безопасности товара: - вариативность - результативность - соотношение - соответствие		
22	- 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-5 ПК-6	35 35
23	 это цикл – Планируй - Делай - Проверяй - Действуй: циклически повторяющийся процесс принятия решения, используемый в управлении качеством и пищевой безопасностью: - PDCA (Plan – Do – Check - Act) цикл - НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points)	ПК-5 ПК-6	35 35
24	 - использование некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий в целях, отличных от целей, для которых пищевые продукты, материалы и изделия предназначены и в которых обычно используются	ПК-5 ПК-6	35 35
25	 - это действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия:	ПК-5 ПК-6	35 35

	- коррекция - анализ - валидация - верификация		
26	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	ПК-5 ПК-6	35 35
27	 - это проведение запланированной последовательности наблюдений или измерений для оценки того, действуют ли стратегии смягчения последствий по назначению: - обусловленность продовольственной защиты - мониторинг продовольственной защиты - контроль продовольственной защиты - технология продовольственной защиты	ПК-5 ПК-6	35 35
28	Важнейшим элементом обеспечения здоровья населения России является безопасность пищевой продукции по показателям	ПК-5 ПК-6	35 35
29	 - это потребность или ожидание, которое установлено, обычно предполагается или является обязательным: - требование - выполнение - обязательство - качество	ПК-5 ПК-6	35 35
30	 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-5 ПК-6	35 35
31	 - это набор товаров, формируемый по определенным признакам и удовлетворяющий разнообразные, аналогичные и индивидуальные потребности: - ассортимент товаров - набор товаров - мерчендайзинг - выборка	ПК-5 ПК-6	35 35
32	Под Комиссией Codex Alimentarius понимается качественная и (или) количественная оценка вероятности возникновения различной степени тяжести известных и потенциальных отрицательных последствий для здоровья у данной категории населения	ПК-5 ПК-6	35 35

33	 – 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-5 ПК-6	31 31
34	 - это способность товаров создавать ощущения удобства, комфортности, наиболее полного удовлетворения потребностей потребителей. (антропометрические - эти свойства должны создавать комфортность и удобства при потреблении товаров. Показателями антропометрических свойств могут служить размеры обуви, одежды и т.д., диаметры ручек, размеры деталей оргтехники и т.д. При несоответствии размеров наступает быстрое утомление, возникает ощущение неудобства): - потребительские свойства товара - эргономические свойства - эстетические свойства - качество товара	ПК-5 ПК-6	35 35
35	- это установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам (ассортиментным, качественным, количественным и др.)	ПК-5 ПК-6	35 35
36	 - это совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению их действительного значения и сопоставлению с базовыми показателями: - характеристика товара - оценка потребительских свойств товара - определение свойств товара - оценка качества	ПК-5 ПК-6	35 35
37	 — это комплексное свойство продовольственных товаров, включающее энергетическую, биологическую, физиологическую и органолептическую ценности, усвояемость и доброкачественность	ПК-5 ПК-6	35 35
38	 – это невыполнение заданного или ожидаемого требования, касающегося объекта, а также требования относящегося к безопасности: - порча товара - дефект товара - не стандарт товара - небезопасность товара	ПК-5 ПК-6	35 35
39	Качество товаров по ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения» определяется как «совокупность товаров»	ПК-5 ПК-6	35 35
40	 - это единичная проба определенного размера, отбираемая из одного места товарной партии. Размер проб в зависимости от объекта и назначения колеблется от нескольких мг до кг: - партия		

	- объединенная проба - выборка - точечная проба		
41	 — оценка свойств товаров, осуществляемая экспертами для подтверждения их химической, радиационной и биологической безопасности	ПК-5 ПК-6	35 35
42	 - это текст, условные обозначения или рисунок, нанесенные на упаковку или товар, а также другие вспомогательные средства, предназначенные для идентификации товара или отдельных его свойств и доведения до потребителя информации об изготовителях (исполнителях), товароведных характеристиках товара: - условное обозначение - штрих код - информационное обеспечение - маркировка	ПК-5 ПК-6	35 35
43	 — методы, предназначенные для измерения значений показателей качества и установления их соответствия определенным требованиям	ПК-5 ПК-6	35 35
44	 – это количественное и качественное выражение свойств продукции (или товара): - свойства товара - показатель качества - качество товара		
45	 — степень соответствия присущих характеристик требованиям (ГОСТ Р ИСО 9000-2001, п. 3.1.1)	ПК-5 ПК-6	35 35
46	 — количественное и качественное выражение свойств продукции (или товара). Они являются физическими и/или нефизическими величинами.	ПК-5 ПК-6	35 35
47	– документ, который принят международным договором РФ подлежащим ратификации в порядке, установленном законодательством РФ, или в соответствии с международным договором Российской Федерации, ратифицированным в порядке, установленном законодательством РФ, или федеральным законом, или указом Президента РФ, или постановлением Правительства РФ, или нормативным правовым актом Федерального органа исполнительной власти по техническому регулированию и устанавливает обязательные для применения и исполнения требования к объектам технического регулирования (продукции или к продукции и связанным с требованиями к продукции процессам проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации): - нормативный акт - технический регламент - федеральный закон - стандарт	ПК-5 ПК-6	35 35
48	Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее со-	ПК-5 ПК-6	35 35

	здания и эксплуатации или потребления: - показатель качества продукции; - качество продукции; - свойство продукции		
49	 это совокупность операций по выбору номенклатуры показателей, определению ее действительного значения и сопоставлению с базовыми показателями. Деятельность по оценке качества складывается из трех групп операций, каждой из которых присущи специфические особенности: - оценка потребительских свойств - оценка безопасности товара - оценка качества товара - экспертиза товаров	ПК-5 ПК-6	35 35
50	Относительная характеристика качества продукции, основанная на сравнении значений показателей качества оцениваемой продукции с базовыми значениями соответствующих показателей: - уровень качества продукции; - оптимальное значение показателя качества продукции; - номинальное значение показателя качества продукции.	ПК-5 ПК-6	35 35
51	 - это анализ с помощью органов чувств, обеспечивающих организму получение информации об окружающей среде с помощью зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерорецепции: - органолептическая оценка - органолептические методы - аналитический анализ - сенсорный анализ	ПК-5 ПК-6	35 35
52	Метод определения значений показателей качества продукции, осуществляемый на основе анализа восприятий органов чувств: - органолептический метод определения показателей качества продукции; - электронно-сенсорный метод определения показателей качества продукции.	ПК-5 ПК-6	35 35
53	Продукция, удовлетворяющая всем установленным требованиям: - годная продукция; - экологически чистая продукция; - органическая продукция.	ПК-5 ПК-6	35 35
54	Проверка соответствия показателей качества продукции установленным требованиям: - контроль качества продукции; - контроль технологии производства продукции; - технический контроль.	ПК-5 ПК-6	35 35
55	Область науки, предметом которой являются количественные методы оценки качества продукции: - квалиметрия; - потребительские свойства; - уровень качества.	ПК-5 ПК-6	35 35
56	Контроль качества продукции, осуществляемый специальными органами: - надзор за качеством продукции; - контроль производственного технологического процесса продукции; - надзор/контроль жизненного цикла продукции	ПК-5 ПК-6	35 35

5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Государственная политика по защите прав потребителей	ПК-5 ПК-6	35 35
2	Информация о товаре как основа обеспечения безопасности	ПК-5 ПК-6	35 35
3	Безопасность упаковки. Маркировка безопасных товаров	ПК-5 ПК-6	35 35
4	Потребительские свойства товаров	ПК-5 ПК-6	35 35
5	Потребительские свойства, товароведная экспертиза и безопасность с/х продукции (на примере конкретной продукции животного или растительного происхождения)	ПК-5 ПК-6	35 35
6	Правовое регулирование в области качества и безопасности товаров	ПК-5 ПК-6	35 35
7	Применение качественных и количественных методов оценки в товароведной экспертизе	ПК-5 ПК-6	35 35
8	Показатели ассортимента, качества и безопасности (на примере любой с/х продукции животного или растительного происхождения)	ПК-5 ПК-6	35 35
9	Идентификация и фальсификация товаров, методы их выявления и предупреждения	ПК-5 ПК-6	35 35
10	Пищевая безопасность и основные критерии её оценки	ПК-5 ПК-6	35 35
11	Номенклатура потребительских свойств товаров и их показателей	ПК-5 ПК-6	35 35
12	Методы товароведения	ПК-5 ПК-6	35 35
13	Факторы, сохраняющие качество товаров: классификация, характеристика	ПК-5 ПК-6	35 35
14	Факторы, формирующие качество товаров: классификация, характеристика	ПК-5 ПК-6	35 35
15	Перечислите действующие технические регламенты РФ регулирующие качество и безопасность с/х продукции	ПК-5 ПК-6	35 35
16	Виды безопасности продовольственных товаров	ПК-5 ПК-6	35 35
17	Мониторинговые исследования безопасности сырья и пищевых продуктов. Положение о мониторинге пищевых продуктов на соответствие требованиям безопасности	ПК-5 ПК-6	35 35
18	Законы РФ регламентирующие качество и биологическую безопасность сырья и пищевых продуктов	ПК-5 ПК-6	35 35
19	Требования к изъятию из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий	ПК-5 ПК-6	35 35
20	Перечислите критерии, которые характеризуют показатели не безопасных пищевых продуктов. По	ПК-5 ПК-6	35 35

	этим показателям пищевые продукты не могут находиться в обращении в условиях рынка		
21	Требования к обеспечению экспертизы качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке	ПК-5 ПК-6	35 35
22	Дать определение основным понятиям: продовольственное сырье, пищевые продукты, безопасность пищевых продуктов, пищевая ценность, биологическая ценность, энергетическая ценность, биологическая эффективность, ксенобиотики	ПК-5 ПК-6	35 35
23	Анализ методов проведения товарных экспертиз	ПК-5 ПК-6	35 35
24	Организация государственного контроля и надзора за качеством и безопасностью	ПК-5 ПК-6	35 35
25	Свойства товаров и их влияние на качество	ПК-5 ПК-6	35 35
26	Организация проведения товарной экспертизы	ПК-5 ПК-6	35 35
27	Правила оформления результатов экспертизы в экспертной организации	ПК-5 ПК-6	35 35
28	Обозначьте средства и методы товарной экспертизы	ПК-5 ПК-6	35 35
29	Средства товарной информации: штриховой код, компонентные, размерные, эксплуатационные, манипуляционные, предупредительные и экологические знаки	ПК-5 ПК-6	35 35
30	Классификация потребительских товаров	ПК-5 ПК-6	35 35

5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	В пищевых продуктах местного производства обнаружено содержание стронция-90: в животных продуктах – 25 Бк/кг; в растительных продуктах – 60 Бк/кг; в питьевой воде 10 Бк/кг. Поступление стронция-90 с атмосферным воздухом не превышало 1 % и могло не учитываться. Эквивалентом годового потребления взрослым человеком животных продуктов является 300 кг молока, растительных продуктов – 300 кг картофеля. Величина суточного потребления воды равна 2 литра. А. Оцените уровень загрязнения стронцием-90 данной территории с позиций возможного годового поступления его в организм людей с питьевой водой и продуктами питания. Б. Ответьте на следующие вопросы: Можно ли считать исчерпывающими для оценки внутреннего облучения людей данные о содержании в природных объектах и	ПК-5 ПК-6	У5, Н4 У5, Н5

	поступлении в организм изотопа стронция-90? Какие еще естественные и искусственные (в результате техногенного загрязнения) радиоактивные изотопы могут поступать в организм человека с пищей растительного и животного происхождения? Назовите пищевые продукты, аккумулирующие наибольшие концентрации радиоактивных изотопов. Дайте определение явлению естественной радиоактивности. Назовите единицы измерения радиоактивности. Назовите клинические формы хронической лучевой болезни, в зависимости от характера облучения.		
2	При лабораторном заключении сливочного масла «Вологодское» выявлено, повышенное содержание триглицеридов. Отсутствие орехового привкуса. Опишите вид фальсификации ?	ПК-5 ПК-6	У5, Н4 У5, Н5
3	В продовольственный магазин "Дубки" обратилась покупательница с жалобой на качество приобретённой 22 мая текущего года сырокопчёной колбасы высшего сорта "Московской" от мясокомбината "Троицк". По словам покупательницы, колбаса имеет резкий неприятный запах, а консистенция фарша – рыхлая. При проведении проверки администрацией магазина было установлено: дата поставки 20 мая текущего года, на момент продажи и момент жалобы срок годности колбасы не истёк. Проведённая экспертиза качества показала: батон колбасы с чистой поверхностью, без надрывов оболочки, консистенция фарша – рыхлая, фарш перемешан неравномерно, имеет неприятный резкий запах, массовая доля влаги 37%, массовая доля поваренной соли 7,3%. 1. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации? 2. Как должны производиться транспортировка и хранение сырокопчёной колбасы?	ПК-5 ПК-6	У5, Н4 У5, Н5
4	При оценке качества меда было установлено, что цветочный мед имеет относительно низкие органолептические показатели. При лабораторном исследовании обнаружено повышенное содержания сахарозы (более 25%). Микроскопический анализ показал отсутствие в меде цветочной пыльцы. Установите вид фальсификации ?	ПК-5 ПК-6	У5, Н4 У5, Н5

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-5 Способен использовать методики обучения и принципы организации педагогического процесса в профессиональной деятельности для достижения обучающимися образовательных результатов					
Индикаторы достижения компетенции ПК-5		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
35	Знать необходимый материал для преподавания в соответствии с образовательной программой, при использовании полученного материала в области экспертизы качества и безопасности с/х продукции	-	-	1-25	-
У5	Уметь пользоваться практическими материалами и методиками при проведении экспертизы качества и безопасности с/х продукции в условиях осуществления преподавания по специальным образовательным программам в области АПК	-	-	1-25	-
Н4	Иметь навыки проведения экспертизы качества и безопасности с/х продукции при преподавании по специальным образовательным программам в области АПК	-	-	1-25	-
ПК-6 Способен планировать, организовывать, контролировать и координировать профессионально-педагогическую деятельность в области АПК					
Индикаторы достижения компетенции ПК-6		Номера вопросов и задач			
35	Знать особенности планирования в соответствии с организацией и контролем профессионально-педагогической деятельности в области АПК с учетом координации в области качественного и безопасного питания.	-	-	1-25	-

У5	Уметь умений планирования, организации и контроля исходя из координации имеющегося материала при осуществлении профессионально-педагогической деятельности в области АПК.	-	-	1-25	-
Н5	Иметь навык использовать полученные навыки для осуществления планирования при дальнейшей организации и проведения контроля профессионально-педагогической деятельности в области АПК, исходя из координации осуществляемой работы применительно товарного оборота качественно и безопасной продукции.	-	-	1-25	-

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

ПК-5 Способен использовать методики обучения и принципы организации педагогического процесса в профессиональной деятельности для достижения обучающимися образовательных результатов				
Индикаторы достижения компетенции ПК-5		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
35	Знать необходимый материал для преподавания в соответствии с образовательной программой, при использовании полученного материала в области экспертизы качества и безопасности с/х продукции	1-33	1-30	1-4
У5	Уметь пользоваться практическими материалами и методиками при проведении экспертизы качества и безопасности с/х продукции в условиях осуществления преподавания по специальным образовательным программам в области АПК	1-33	1-30	1-4
Н4	Иметь навыки проведения экспертизы качества и безопасности с/х продукции при преподавании по специальным образовательным программам в области АПК	1-33	1-30	1-4
ПК-6 Способен планировать, организовывать, контролировать и координировать профессионально-педагогическую деятельность в области АПК				

Индикаторы достижения компетенции ПК-6		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
35	Знать особенности планирования в соответствии с организацией и контролем профессионально-педагогической деятельности в области АПК с учетом координации в области качественного и безопасного питания	1-33	1-30	1-4
У5	Уметь умений планирования, организации и контроля исходя из координации имеющегося материала при осуществлении профессионально-педагогической деятельности в области АПК	1-33	1-30	1-4
Н5	Иметь навык использовать полученные навыки для осуществления планирования при дальнейшей организации и проведения контроля профессионально-педагогической деятельности в области АПК, исходя из координации осуществляемой работы применительно товарного оборота качественно и безопасной продукции.	1-33	1-30	1-4

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания
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
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 .— <URL:http://znanium.com/catalog/document?id=352239> .— <URL:https://znanium.com/cover/1023/1023804.jpg>.	Учебное

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
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
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
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
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. - Международное научно-практическое издание, 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	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 «Роспотребнадзор» Государственный информационный ресурс в сфере защита прав потребителя	https://zpp.rospotrebnadzor.ru/
2	Официальный сайт Роспотребнадзор по Воронежской области	http://36.rospotrebnadzor.ru/
3	Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору	https://www.fsvps.ru/
4	Воронежское региональное общественное движение в защиту прав потребителей «Качество нашей жизни»	http://xn-----5cdbkudlkbbhh3cig6ct1h3a.xn-p1ai/

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	а. 222,251	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, 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	а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 122 а, 219, 220, 250	Учебные аудитории для проведения занятий практического типа	комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, 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 лабораторное оборудование, химические реактивы.
	а. 113, 115, 116,	Учебная аудитория для текущего контроля и про-	комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты

	119, 120, 122, 122 а, 219, 220, 40, 250	межуточной аттестации	нормативно-правовой и нормативной документации, 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
--	---	-----------------------	--

7.1.2. Для самостоятельной работы

уч. corp.	№ ауд.	Название аудитории	Перечень оборудования
1	а. 232 а, 113, 115, 116, 119, 120, 122, 122 а, 219, 220 (с 16 до 20 ч.)	Помещение для самостоятельной работы	комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, 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	https://docs.google.com
2	Графический редактор Gimp	ПК в локальной сети ВГАУ

8. Междисциплинарные связи

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	ФИО заведующего кафедрой
Технология производства продукции животноводства	Частной зоотехнии	
Технология производства продукции растениеводства	Растениеводства	

Приложение 1

Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров Дерканосова Н.М. 	16.06.2025, протокол № 10	Нет Рабочая программа актуализирована на 2025-2026 уч. год	нет
Зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров Дерканосова Н.М. 	16.06.2026, протокол № 11	Нет Рабочая программа актуализирована на 2026-2027 уч. год	нет