

**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.

« 17 » 06 2026 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

Технологический факультет  
кафедра пищевых систем и технологий

Преподаватель, подготовивший рабочую программу:

к.вет.н., доцент Крупицын В.В.

Воронеж – 2026 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 пищевых систем и технологий (протокол № 11 от 16.06.2026 года).

Заведующий кафедрой \_\_\_\_\_  Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией гуманитарно-правового факультета (протокол №10 от 17.06.2026 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.

зяйственной 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. Объем дисциплины и виды работ

### 3.1. Очная форма обучения

| Показатели                                                                                           | Семестр | Всего |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|
|                                                                                                      | 7       |       |
| 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**

**Подраздел 2.1.** Экспертиза качества и безопасности мяса и мясной продукции

Классификация и потребительские свойства мяса и мясной продукции. Изучение Перечень санитарно-гигиенических показателей безопасности мяса и мясной продукции. Методы

товароведной экспертизы и безопасности при оценке потребительских свойств мяса и мясной продукции; оценка качества и безопасности мяса и мясной продукции. Основные его понятия, а также свойства и показатели, этапы, градации, несоответствия и дефекты; товароведная и роль других видов экспертиз при оценке качества и безопасности мяса и мясной продукции. Правила организации и проведения экспертизы качества и безопасности мяса и мясной продукции. Нормативные документы в области качества и безопасности мяса и мясных продуктов.

#### **Подраздел 2.2. Экспертиза качества и безопасности молока и молочной продукции**

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

#### **Подраздел 2.3. Экспертиза качества и безопасности рыбы и рыбной продукции**

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

#### **Подраздел 2.4. Экспертиза качества и безопасности меда и продуктов пчеловодства**

Классификация и потребительские свойства меда и продуктов пчеловодства. Изучение Перечень санитарно-гигиенических показателей безопасности меда и продуктов пчеловодства. Методы товароведной экспертизы и безопасности при оценке потребительских свойств меда и продуктов пчеловодства; оценка качества и безопасности меда и продуктов пчеловодства. Основные его понятия, а также свойства и показатели, этапы, градации, несоответствия и дефекты; товароведная и роль других видов экспертиз при оценке качества и безопасности меда и продуктов пчеловодства. Правила организации и проведения экспертизы качества и безопасности меда и продуктов пчеловодства. Нормативные документы в области качества и безопасности меда и продуктов пчеловодства

#### **Подраздел 2.5. Экспертиза качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения**

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        |              |
| <b>Раздел 1. Теоретические основы с методологическими принципами проведения экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</b>                                   | <b>8</b>          | <b>-</b> | <b>8</b>  | <b>15</b>    |
| 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            |
| <b>Раздел 2. Экспертиза качества и безопасности однородных групп сельскохозяйственной продукции</b>                                                                                 | <b>10</b>         | <b>-</b> | <b>8</b>  | <b>22,85</b> |
| 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            |
| <b>Всего</b>                                                                                                                                                                        | <b>18</b>         | <b>-</b> | <b>16</b> | <b>37,85</b> |

### 4.2.2. Заочная форма обучения

| Разделы, подразделы дисциплины                                                                                                                                                      | Контактная работа |          |          | СР        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|----------|----------|-----------|
|                                                                                                                                                                                     | лекции            | ЛЗ       | ПЗ       |           |
| <b>Раздел 1. Теоретические основы с методологическими принципами проведения экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции</b>                                   | <b>2</b>          | <b>-</b> | <b>4</b> | <b>25</b> |
| 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                                                                              |                   | -        | 1        | 6         |

|                                                                                                     |          |          |          |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|----------|----------|-----------|
| технического регулирования                                                                          |          |          |          |           |
| <b>Раздел 2. Экспертиза качества и безопасности однородных групп сельскохозяйственной продукции</b> | <b>2</b> | <b>-</b> | <b>-</b> | <b>30</b> |
| 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         |
| <b>Всего</b>                                                                                        | <b>4</b> | <b>-</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     | 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: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=385490">http://znanium.com/catalog/document?id=385490</a> > .- <URL: <a href="https://znaniu.m.com/cover/1693/1693511.jpg">https://znaniu.m.com/cover/1693/1693511.jpg</a> >. | 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 |                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <b>37,85</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. 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<br>Подраздел 2.2. Экспертиза качества и безопасности молока и молочной продукции<br>Подраздел 2.3. Экспертиза качества и безопасности рыбы и рыбной продукции<br>Подраздел 2.4. Экспертиза качества и безопасности меда и продуктов пчеловодства<br>Подраздел 2.5. Экспертиза качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения | ПК-5 | З5 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      | У5 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      | Н4 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ПК-6 | З5 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      | У5 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |      | Н5 |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 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 | Описание критериев |
|----------------------------|--------------------|
|----------------------------|--------------------|

| компетенций                        |                                                                                                                                                 |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 2 | Законодательство РФ нормативные акты, стандарты в области дисциплины «Экспертиза качества и безопасности с/х продукции». | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 3 | Приведите определение понятия «экспертиза» и «безопасность» с/х продукции ?                                              | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |

|    |                                                                                                   |              |          |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
| 4  | Какие меры по снижению потерь с/х продукции в при хранении применяются?                           | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 5  | Предмет, задачи и классификация безопасности с/х продукции                                        | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 6  | Предмет, задачи и классификация экспертизы с/х продукции                                          | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 7  | Методы и средства товарной экспертизы с/х продукции.                                              | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 8  | Товароведная экспертиза с/х продукции                                                             | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 9  | Санитарно-эпидемиологическая экспертиза с/х продукции                                             | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 10 | Ветеринарно-санитарная экспертиза с/х продукции                                                   | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 11 | Экологическая экспертиза товаров с/х продукции                                                    | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 12 | Идентификации и фальсификация с/х продукции                                                       | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 13 | Безопасность товаров как показатель их качества. Виды безопасности с/х продукции                  | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 14 | Безопасность пищевых и биологически активных добавок                                              | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 15 | Безопасность с/х продукции растительного происхождения                                            | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 16 | Безопасность упаковки с/х продукции                                                               | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 17 | Радиационная безопасность с/х продукции                                                           | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 18 | Требования нормативных документов к качеству и безопасности мясных продуктов                      | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 19 | Требования нормативных документов к качеству и безопасности молочных продуктов                    | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 20 | Требования нормативных документов к качеству и безопасности рыбы и рыбной продукции               | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 21 | Требования нормативных документов к качеству безопасности плодоовощной продукции                  | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 22 | Требования нормативных документов к качеству и безопасности сахара, меда и продуктов пчеловодства | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 23 | Общая характеристика потребительских свойств с/х продукции                                        | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 24 | Органолептические методы оценки качества с/х продукции                                            | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 25 | Аналитические методы оценки качества и безопасности с/х продукции                                 | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>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<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 2 | ..... - это антиген, вызывающий у чувствительных к нему людей аллергические реакции:<br>- аллерген<br>- чужеродный белок<br>- гептаген<br>- агглютиноген                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>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<br>ПК-6 | 35<br>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:<br>- опасность продукции<br>- безопасность продукции<br>- качество продукции<br>- потребительские свойства продукции                                                                                                                                                                                                                    | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 5 | ..... — наука и учебная дисциплина об основополагающих характеристиках товаров, определяющих их потребительную ценность, и факторах обеспечения этих характеристик                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 6 | ..... - (безопасность пищевых продуктов) получение доказательств того, что меры контроля (или комбинация мер контроля) способны результативно контролировать значительную опасность пищевых продуктов.<br>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                                                                                                                                 | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |                     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|---------------------|
|    | <p>предполагаемых результатов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- верификация</li> <li>- валидация</li> <li>- проверка</li> <li>- НАССР/ОППУ</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |                         |                     |
| 7  | <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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | <p>ПК-5</p> <p>ПК-6</p> | <p>35</p> <p>35</p> |
| 8  | <p>..... - период, по истечении которого товар становится непригодным для использования по назначению</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>ПК-5</p> <p>ПК-6</p> | <p>35</p> <p>35</p> |
| 9  | <p>..... – 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):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- качество</li> <li>- потребительские свойства</li> <li>- ассортиментные характеристики</li> <li>- квалитетрическая оценка качества</li> </ul> | <p>ПК-5</p> <p>ПК-6</p> | <p>35</p> <p>35</p> |
| 10 | <p>..... - это продукты краткосрочного хранения, требующие для обеспечения качества, в том числе и безопасности, специальных климатических и санитарно-гигиенических режимов хранения.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>ПК-5</p> <p>ПК-6</p> | <p>35</p> <p>35</p> |
| 11 | <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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>ПК-5</p> <p>ПК-6</p> | <p>35</p> <p>35</p> |
| 12 | <p>Сальмонеллез вызывают зараженные пищевые продукты.....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>ПК-5</p> <p>ПК-6</p> | <p>35</p> <p>35</p> |
| 13 | <p>..... это выход, являющийся результатом процесса:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- продукт</li> <li>- товар</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                         |                     |
| 14 | <p>Основными источниками загрязнения бактериями рода <i>Proteus</i> являются:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- употребление мяса, рыбы, молока, колбасы, которые хранились с нарушением сроков и условий хранения;</li> <li>- употребление овощей, плодов, продукты переработки растительного происхождения, которые хранились с нарушением сроков и условий хранения.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                    | <p>ПК-5</p> <p>ПК-6</p> | <p>35</p> <p>35</p> |
| 15 | <p>Ботулизм вызывают бактерии рода.....</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>ПК-5</p> <p>ПК-6</p> | <p>35</p> <p>35</p> |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |              |          |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
| 16 | Микотоксины представляют собой вторичные метаболиты - .....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>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:<br>- риск<br>- когнитивное искажение<br>- однозначность<br>- конкретика | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 18 | Загрязнение продуктов микроорганизмами вызывает две формы заболеваний пищевое отравление и пищевую ..... (токсикоинфекцию)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 19 | - это набор взаимосвязанных или взаимодействующих элементов организации для установления политики, целей и процессов для достижения целей:<br>- технология производственного контроля безопасности<br>- система НАССР/ОППУ<br>- система маркетинга<br>- система менеджмента                                                                                                                                                                   | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 20 | Основными направлениями обеспечения безопасности Российской Федерации являются.....                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 21 | - это выполнение требования к качеству или безопасности товара:<br>- вариативность<br>- результативность<br>- соотношение<br>- 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<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 23 | ..... это цикл – Планируй - Делай - Проверяй - Действуй: циклически повторяющийся процесс принятия решения, используемый в управлении качеством и пищевой безопасностью:<br>- PDCA (Plan – Do – Check - Act) цикл<br>- НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Points)                                                                                                                                                                    | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>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<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 25 | ..... - это действие, предпринятое для устранения обнаруженного несоответствия:<br>- коррекция<br>- анализ<br>- валидация                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |              |          |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
|    | -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<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 27 | ..... - это проведение запланированной последовательности наблюдений или измерений для оценки того, действуют ли стратегии смягчения последствий по назначению:<br>- обусловленность продовольственной защиты<br>- мониторинг продовольственной защиты<br>- контроль продовольственной защиты<br>- технология продовольственной защиты                                                                                                                                      | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 28 | Важнейшим элементом обеспечения здоровья населения России является безопасность пищевой продукции по ..... показателям                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 29 | ..... - это потребность или ожидание, которое установлено, обычно предполагается или является обязательным:<br>- требование<br>- выполнение<br>- обязательство<br>- качество                                                                                                                                                                                                                                                                                                | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>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<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 31 | ..... - это набор товаров, формируемый по определенным признакам и удовлетворяющий разнообразные, аналогичные и индивидуальные потребности:<br>- ассортимент товаров<br>- набор товаров<br>- мерчендайзинг<br>- выборка                                                                                                                                                                                                                                                     | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>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<br>ПК-6 | 35<br>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<br>ПК-6 | 31<br>31 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |              |          |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
| 34 | <p>..... - 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):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- потребительские свойства товара</li> <li>- эргономические свойства</li> <li>- эстетические свойства</li> <li>- качество товара</li> </ul> | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 35 | <p>.....- это установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам (ассортиментным, качественным, количественным и др.)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 36 | <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>                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 37 | <p>..... — это комплексное свойство продовольственных товаров, включающее энергетическую, биологическую, физиологическую и органолептическую ценности, усвояемость и доброкачественность</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 38 | <p>..... – это невыполнение заданного или ожидаемого требования, касающегося объекта, а также требования относящегося к безопасности:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- порча товара</li> <li>- дефект товара</li> <li>- не стандарт товара</li> <li>- небезопасность товара</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 39 | <p>Качество товаров по ГОСТ Р 51303-99 «Торговля. Термины и определения» определяется как «совокупность ..... товаров»</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 40 | <p>..... - 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- партия</li> <li>- объединенная проба</li> <li>- выборка</li> <li>- точечная проба</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |              |          |
| 41 | <p>..... — оценка свойств товаров, осуществляемая экспертами для подтверждения их химической, радиационной и биологической безопасности</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 42 | <p>..... - 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</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                      |                  |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|------------------|
|    | <p>потребителя информации об изготовителях (исполнителях), товароведных характеристиках товара:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- условное обозначение</li> <li>- штрих код</li> <li>- информационное обеспечение</li> <li>- маркировка</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                      |                  |
| 43 | <p>..... — методы, предназначенные для измерения значений показателей качества и установления их соответствия определенным требованиям</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | <p>ПК-5<br/>ПК-6</p> | <p>35<br/>35</p> |
| 44 | <p>..... – это количественное и качественное выражение свойств продукции (или товара):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- свойства товара</li> <li>- показатель качества</li> <li>- качество товара</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                      |                  |
| 45 | <p>..... — степень соответствия присущих характеристик требованиям (ГОСТ Р ИСО 9000-2001, п. 3.1.1)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <p>ПК-5<br/>ПК-6</p> | <p>35<br/>35</p> |
| 46 | <p>..... — количественное и качественное выражение свойств продукции (или товара). Они являются физическими и/или нефизическими величинами.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <p>ПК-5<br/>ПК-6</p> | <p>35<br/>35</p> |
| 47 | <p>– 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):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- нормативный акт</li> <li>- технический регламент</li> <li>- федеральный закон</li> <li>- стандарт</li> </ul> | <p>ПК-5<br/>ПК-6</p> | <p>35<br/>35</p> |
| 48 | <p>Количественная характеристика одного или нескольких свойств продукции, входящих в ее качество, рассматриваемая применительно к определенным условиям ее создания и эксплуатации или потребления: - показатель качества продукции; - качество продукции; - свойство продукции</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <p>ПК-5<br/>ПК-6</p> | <p>35<br/>35</p> |
| 49 | <p>..... 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:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка потребительских свойств</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | <p>ПК-5<br/>ПК-6</p> | <p>35<br/>35</p> |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |              |          |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
|    | <ul style="list-style-type: none"> <li>- оценка безопасности товара</li> <li>- оценка качества товара</li> <li>- экспертиза товаров</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                  |              |          |
| 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<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 51 | <p>..... - это анализ с помощью органов чувств, обеспечивающих организму получение информации об окружающей среде с помощью зрения, слуха, обоняния, вкуса, осязания, вестибулярной рецепции и интерорецепции:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- органолептическая оценка</li> <li>- органолептические методы</li> <li>- аналитический анализ</li> <li>- сенсорный анализ</li> </ul> | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>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<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 53 | Продукция, удовлетворяющая всем установленным требованиям: - годная продукция; - экологически чистая продукция; - органическая продукция.                                                                                                                                                                                                                                                       | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 54 | Проверка соответствия показателей качества продукции установленным требованиям: - контроль качества продукции; - контроль технологии производства продукции; - технический контроль.                                                                                                                                                                                                            | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 55 | Область науки, предметом которой являются количественные методы оценки качества продукции: - квалиметрия; - потребительские свойства; - уровень качества.                                                                                                                                                                                                                                       | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 56 | Контроль качества продукции, осуществляемый специальными органами: - надзор за качеством продукции; - контроль производственного технологического процесса продукции; - надзор/контроль жизненного цикла продукции                                                                                                                                                                              | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |

### 5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

| № | Содержание                                              | Компетенция  | ИДК      |
|---|---------------------------------------------------------|--------------|----------|
| 1 | Государственная политика по защите прав потребителей    | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 2 | Информация о товаре как основа обеспечения безопасности | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 3 | Безопасность упаковки. Маркировка безопасных товаров    | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |

|    |                                                                                                                                                                                                                             |              |          |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
| 4  | Потребительские свойства товаров                                                                                                                                                                                            | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 5  | Потребительские свойства, товароведная экспертиза и безопасность с/х продукции (на примере конкретной продукции животного или растительного происхождения)                                                                  | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 6  | Правовое регулирование в области качества и безопасности товаров                                                                                                                                                            | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 7  | Применение качественных и количественных методов оценки в товароведной экспертизе                                                                                                                                           | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 8  | Показатели ассортимента, качества и безопасности (на примере любой с/х продукции животного или растительного происхождения)                                                                                                 | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 9  | Идентификация и фальсификация товаров, методы их выявления и предупреждения                                                                                                                                                 | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 10 | Пищевая безопасность и основные критерии её оценки                                                                                                                                                                          | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 11 | Номенклатура потребительских свойств товаров и их показателей                                                                                                                                                               | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 12 | Методы товароведения                                                                                                                                                                                                        | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 13 | Факторы, сохраняющие качество товаров: классификация, характеристика                                                                                                                                                        | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 14 | Факторы, формирующие качество товаров: классификация, характеристика                                                                                                                                                        | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 15 | Перечислите действующие технические регламенты РФ регулирующие качество и безопасность с/х продукции                                                                                                                        | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 16 | Виды безопасности продовольственных товаров                                                                                                                                                                                 | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 17 | Мониторинговые исследования безопасности сырья и пищевых продуктов. Положение о мониторинге пищевых продуктов на соответствие требованиям безопасности                                                                      | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 18 | Законы РФ регламентирующие качество и биологическую безопасность сырья и пищевых продуктов                                                                                                                                  | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 19 | Требования к изъятию из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий                                                                                                                            | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 20 | Перечислите критерии, которые характеризуют показатели не безопасных пищевых продуктов. По этим показателям пищевые продукты не могут находиться в обращении в условиях рынка                                               | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 21 | Требования к обеспечению экспертизы качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке                                                                                                      | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 22 | Дать определение основным понятиям: продовольственное сырье, пищевые продукты, безопасность пищевых продуктов, пищевая ценность, биологическая ценность, энергетическая ценность, биологическая эффективность, ксенобиотики | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 23 | Анализ методов проведения товарных экспертиз                                                                                                                                                                                | ПК-5         | 35       |

|    |                                                                                                                                                  |              |          |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|----------|
|    |                                                                                                                                                  | ПК-6         | 35       |
| 24 | Организация государственного контроля и надзора за качеством и безопасностью                                                                     | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 25 | Свойства товаров и их влияние на качество                                                                                                        | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 26 | Организация проведения товарной экспертизы                                                                                                       | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 27 | Правила оформления результатов экспертизы в экспертной организации                                                                               | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 28 | Обозначьте средства и методы товарной экспертизы                                                                                                 | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 29 | Средства товарной информации: штриховой код, компонентные, размерные, эксплуатационные, манипуляционные, предупредительные и экологические знаки | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |
| 30 | Классификация потребительских товаров                                                                                                            | ПК-5<br>ПК-6 | 35<br>35 |

### 5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

| № | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Компетенция  | ИДК              |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|
| 1 | <p>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.</p> <p><b>А.</b> Оцените уровень загрязнения стронцием-90 данной территории с позиций возможного годового поступления его в организм людей с питьевой водой и продуктами питания.</p> <p><b>Б.</b> Ответьте на следующие вопросы:</p> <p>Можно ли считать исчерпывающими для оценки внутреннего облучения людей данные о содержании в природных объектах и поступлении в организм изотопа стронция-90?</p> <p>Какие еще естественные и искусственные (в результате техногенного загрязнения) радиоактивные изотопы могут поступать в организм человека с пищей растительного и животного происхождения?</p> <p>Назовите пищевые продукты, аккумулирующие наибольшие концентрации радиоактивных изотопов.</p> <p>Дайте определение явлению естественной радиоактивности. Назовите единицы из-</p> | ПК-5<br>ПК-6 | У5, Н4<br>У5, Н5 |

|   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |              |                  |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------------|
|   | мерения радиоактивности.<br>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<br>ПК-6 | У5, Н4<br>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%.<br>1. Как должна поступить администрация магазина в данной ситуации?<br>2. Как должны производиться транспортировка и хранение сырокопчёной колбасы? | ПК-5<br>ПК-6 | У5, Н4<br>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<br>ПК-6 | У5, Н4<br>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 педагоги- |
|-------------------------------------------------------------------------------|

| <b>ского процесса в профессиональной деятельности для достижения обучающимися образовательных результатов</b>                               |                                                                                                                                                                                                                         |                         |                   |                  |                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|------------------|---------------------------------------|
| 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             | -                                     |
| <b>ПК-6 Способен планировать, организовывать, контролировать и координировать профессионально-педагогическую деятельность в области АПК</b> |                                                                                                                                                                                                                         |                         |                   |                  |                                       |
| 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                                                                                                       | -                       | -                 | 1-25             | -                                     |

|  |                                                                                                                                                                                     |  |  |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|
|  | контроля профессионально-педагогической деятельности в области АПК, исходя из координации осуществляемой работы применительно товарного оборота качественно и безопасной продукции. |  |  |  |  |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|--|--|--|

#### 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 координа-                                                                   | 1-33                    | 1-30                   | 1-4                                  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |      |      |     |
|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|-----|
|    | ции в области качественного и безопасного питания                                                                                                                                                                                                                                                     |      |      |     |
| 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 .—                                                                                                                                                                         | Учебное     |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |               |
|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
|    | <URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=355069">http://znanium.com/catalog/document?id=355069</a> > .—<br><URL: <a href="https://znanium.com/cover/1046/1046393.jpg">https://znanium.com/cover/1046/1046393.jpg</a> >.                                                                                                                                                                                                                                                                            |               |
| 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 .—<br><URL: <a href="http://znanium.com/catalog/document?id=358363">http://znanium.com/catalog/document?id=358363</a> > .—<br><URL: <a href="https://znanium.com/cover/1092/1092950.jpg">https://znanium.com/cover/1092/1092950.jpg</a> >. | Учебное       |
| 6  | Замедлина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедлина Е.А. - М.:ИЦ РИОР, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 156 с.<br><a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=927430">http://znanium.com/bookread2.php?book=927430</a>                                                                                                                                                                                                                                                                       | Учебное       |
| 7  | Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции: методические указания по освоению дисциплины и самостоятельной работе бакалавров по направлению подготовки Профессиональное обучение (по отраслям) / составитель Крупицын В.В. – Воронеж: ФГБОУ ВО ВГАУ, 2026. – 20 с.                                                                                                                                                                                                                       | Методическое  |
| 8  | Журнал «Товаровед продовольственных товаров» Издатель: © Издательский Дом «Панорама» г. Москва                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Периодическое |
| 9  | Журнал «Технологии и товароведение сельскохозяйственной продукции» : [журнал] / учредитель : ФГБОУ ВПО "Воронежский государственный аграрный университет имени императора Петра I" .- Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет                                                                                                                                                                                                                                                                | Периодическое |
| 10 | 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                        | <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>               |
| 2 | ZNANIUM.COM                 | <a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>                   |
| 3 | ЮРАЙТ                       | <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a> |
| 4 | IPRbooks                    | <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>     |
| 5 | E-library                   | <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>                 |
| 6 | Электронная библиотека ВГАУ | <a href="http://library.vsau.ru/">http://library.vsau.ru/</a>           |

### 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 Консульт | <a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>           |

|   |                                                                     |                                                           |
|---|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|
|   | тант Плюс                                                           |                                                           |
| 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 «Роспотребнадзор» Государственный информационный ресурс в сфере защиты прав потребителя | <a href="https://zpp.rospotrebnadzor.ru/">https://zpp.rospotrebnadzor.ru/</a>                                 |
| 2 | Официальный сайт Роспотребнадзор по Воронежской области                                                  | <a href="http://36.rospotrebnadzor.ru/">http://36.rospotrebnadzor.ru/</a>                                     |
| 3 | Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору                           | <a href="https://www.fsvps.ru/">https://www.fsvps.ru/</a>                                                     |
| 4 | Воронежское региональное общественное движение в защиту прав потребителей «Качество нашей жизни»         | <a href="http://xn-----5cdbkudlkbbhh3cig6ct1h3a.xn-p1ai/">http://xn-----5cdbkudlkbbhh3cig6ct1h3a.xn-p1ai/</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          | 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, 119, 120, 122, 122 а, 219, 220, 40, 250 | Учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации | 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 |
|--|--|--|---------------------------------------------|

### 7.1.2. Для самостоятельной работы

| уч. corp. | № ауд.                                                                                    | Название аудитории                   | Перечень оборудования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1         | а.<br>232 а, 113,<br>115, 116,<br>119, 120,<br>122, 122 а,<br>219, 220 (с<br>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 | <a href="https://docs.google.com">https://docs.google.com</a> |
| 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 пищевых систем и технологий<br>Дерканосова Н.М.<br> | Протокол № 11 от 16.06.2026 года | Нет<br>Рабочая программа актуализирована на 2026-2027 уч. год                    | нет                               |
|                                                                                                                                                      |                                  |                                                                                  |                                   |
|                                                                                                                                                      |                                  |                                                                                  |                                   |
|                                                                                                                                                      |                                  |                                                                                  |                                   |
|                                                                                                                                                      |                                  |                                                                                  |                                   |