

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ

Декан факультета технологии и
товароведения
Королькова Н.В.



« 30 » августа 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

Б1.В.10 Экспертиза качества продукции растениеводства и животноводства
для направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной
продукции, профиль «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продук-
ции» – прикладной бакалавриат

квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

к.с.-х.н., доцент Байлова Н.В.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года № 1330 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 07 декабря 2015 г, регистрационный номер №39994.

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

Заведующий кафедрой _____  Н. М. Дерканосова

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 1 от 30 августа 2017 года).

Председатель методической комиссии _____  А.А. Колобаева

Рецензент: начальник испытательной лаборатории Союза «Торгово-промышленная палата Воронежской области» Далматов В.С.

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Дисциплина «Экспертиза качества продукции растениеводства и животноводства» относится к обязательным дисциплинам вариативной части. Актуальность изучения дисциплины обусловлена необходимостью формирования знаний в области экспертизы качества продукции растениеводства и животноводства у обучающихся по направлению «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» профиля «Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции».

Цель дисциплины - усвоение теоретических знаний и приобретение практических умений в области проведения экспертизы качества продукции растениеводства и животноводства.

Задачи дисциплины - усвоение основных терминов и понятий экспертизы качества продукции растениеводства и животноводства, изучение важнейших видов экспертной деятельности, особенностей их объектов, субъектов, методов проведения, изучение нормативных документов, регламентирующих экспертную деятельность, изучение требований порядка проведения и документального оформления результатов экспертиз.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Дисциплина Б1.В.10 «Экспертиза качества продукции растениеводства и животноводства» входит в вариативную часть обязательных дисциплин учебного плана подготовки бакалавров по направлению 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль подготовки «Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции».

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

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ОПК-2	Способностью использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности, применять методы математического анализа и моделирования, теоретического и экспериментального исследования	Знать: законы естественнонаучных дисциплин, применяемые при проведении экспертизы продукции растениеводства и животноводства; Уметь: применять основные законы естественнонаучных дисциплин при проведении экспертизы; методы математического анализа экспериментального исследования; Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть методами математического анализа экспериментального исследования.

ПК-7	Готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	<p>Знать: требования нормативной и законодательной базы, с целью реализации качественной и безопасной продукции растениеводства и животноводств;</p> <p>Уметь: пользоваться нормативной документацией, регламентирующей показатели качества и безопасности продукции растениеводства и животноводства;</p> <p>Иметь навыки и/или опыт деятельности: владеть основными методами оценки качества и безопасности продукции; владеть практическими навыками в области контроля качества и безопасности продукции, анализировать их результаты.</p>
------	--	--

3. Объём дисциплины и виды работ

Виды работ	Очная форма обучения			Заочная форма обучения	
	всего зач.ед./ часов	объём часов		объём часов	
		6 семестр	7 семестр	6 семестр	7 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	8 / 288	4/144	4/144	1/36	7/252
Общая контактная работа*	119,4	64,65	54,75	2	24,75
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)					
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч.	117	64,5	52,5	2	22,5
лекции	40	26	14	2	10
практические занятия					
лабораторные работы	76	38	38	-	12
групповые консультации	1,0	0,5	0,5	-	0,5

Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***	168,6	79,35	89,25	34	227,25
Контактная работа текущего контроля, в т.ч.					
защита контрольной работы					
защита расчетно-графической работы					
Самостоятельная работа текущего контроля, в т.ч.					
выполнение контрольной работы					
Выполнение расчетно-графической работы					
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся (КТР), в т.ч.	2,4	0,15	2,25	-	2,25
курсовая работа	2,0	-	2,0	-	2,0
курсовой проект					
зачет	0,15	0,15	-	-	-
экзамен	0,25	-	0,25	-	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч.	40,45	8,85	31,6	-	31,6
выполнение курсового проекта					
Выполнение курсовой работы	13,85	-	13,85	-	13,85
подготовка к зачету	8,85	8,85	-	-	-

подготовка к экзамену	17,75	-	17,75	-	17,75
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен, курсовой проект (работа))	зачёт, экзамен, курсовая работа	зачёт	курсовая работа, экзамен	-	курсовая работа, экзамен

4. Содержание дисциплины

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

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СР
очная форма обучения					
1	Введение в дисциплину	10		6	28
2	Экспертиза качества продукции растениеводства	16		32	51,35
3	Экспертиза качества продукции животноводства	14		38	89,25
заочная форма обучения					
1	Введение в дисциплину	2		-	34
2	Экспертиза качества продукции растениеводства	5		4	127
3	Экспертиза качества продукции животноводства	5		8	100,25

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

Раздел 1. Введение в дисциплину

Тема 1. Экспертиза качества продукции растениеводства и животноводства

Общие понятия и группы показателей качества. Органолептические показатели. Физико-химические показатели. Безопасность продукции.

Тема 2. Факторы, влияющие на качество продукции растениеводства и животноводства

Классификация факторов. Внутренние факторы. Внешние факторы.

Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации продукции растениеводства и животноводства.

Структура и классификация идентификации. Критерии и показатели идентификации. Фальсификация продукции растениеводства и животноводства. Нормативно-правовая база установления ответственности за фальсификацию продукции растениеводства и животноводства.

Тема 4. Товароведная экспертиза продукции растениеводства и животноводства

Общие положения. Количественная экспертиза. Экспертиза по качеству. Идентификационная экспертиза. Документальная и комплексная экспертизы. Организация проведения товароведной экспертизы.

Тема 5. Структура и правила оформления курсовой работы

Раздел 2. Экспертиза качества продукции растениеводства

Тема 1. Экспертиза плодоовощной продукции

Показатели качества плодов и овощей. Безопасность плодоовощной продукции. Болезни плодов и овощей. Градации качества плодов и овощей

Тема 2. Экспертиза зерномучных изделий

Показатели качества зерномучных изделий. Безопасность зерномучных изделий. Дефекты зерномучных изделий. Градации качества зерномучных изделий.

Тема 3. Экспертиза кондитерских изделий

Показатели качества кондитерских изделий. Безопасность кондитерских изделий. Дефекты и градации качества кондитерских изделий.

Тема 4. Экспертиза вкусовых изделий

Показатели качества вкусовых изделий. Безопасность вкусовых изделий. Дефекты вкусовых изделий. Градации качества вкусовых изделий.

Тема 5. Экспертиза пищевых жиров растительного происхождения

Показатели качества пищевых жиров растительного происхождения. Безопасность пищевых жиров растительного происхождения. Дефекты пищевых жиров растительного происхождения. Градации качества пищевых жиров растительного происхождения.

Раздел 3. Экспертиза качества продукции животноводства

Тема 1. Экспертиза мяса и колбасных изделий

Показатели качества мяса и колбасных изделий. Безопасность мяса и колбасных изделий. Дефекты мяса и колбасных изделий. Градации качества мяса и колбасных изделий.

Тема 2. Экспертиза рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья

Показатели качества рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья. Безопасность рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья. Дефекты рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья. Градации качества рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья.

Тема 3. Экспертиза молока и молочной продукции

Показатели качества молока и молочной продукции. Безопасность молока и молочной продукции. Дефекты молока и молочной продукции. Градации качества молока и молочной продукции.

Тема 4. Экспертиза животных топленых жиров

Показатели качества животных топленых жиров. Безопасность животных топленых жиров. Дефекты животных топленых жиров. Градации качества животных топленых жиров.

Тема 5. Экспертиза яиц и яичной продукции

Показатели качества яиц и яичной продукции. Безопасность яиц и яичной продукции. Дефекты яиц и яичной продукции. Градации качества яиц и яичной продукции.

4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Введение в дисциплину			
1	Экспертиза качества продукции растениеводства и животноводства	2	-
2	Факторы, влияющие на качество продукции растениеводства и животноводства	2	-
3	Идентификация и обнаружение фальсификации продукции растениеводства и животноводства	2	-
4	Товароведная экспертиза продукции растениеводства и животноводства	2	-
5	Структура и правила оформления курсовой работы	2	2
Итого по разделу 1		10	2
Раздел 2. Экспертиза качества продукции растениеводства			
1	Экспертиза плодоовощной продукции	4	1
2	Экспертиза зерномучной продукции	4	1
3	Экспертиза кондитерских изделий	4	1
4	Экспертиза вкусовых изделий	2	1
5	Экспертиза пищевых жиров растительного происхождения	2	1
Итого по разделу 2		16	5
Раздел 3. Экспертиза качества продукции животноводства			
1	Экспертиза мяса и колбасных изделий	4	1
2	Экспертиза рыбы, рыбной продукции и нерыбного водного сырья	2	1
3	Экспертиза качества молока и молочной продукции	4	1
4	Экспертиза животных топленых жиров	2	1
5	Экспертиза яиц и яичной продукции	2	1
Итого по разделу 3		14	5
Всего		40	12

4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров).

Не предусмотрены.

4.5. Перечень тем лабораторных работ

№ п/п	Тема лабораторного занятия	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Введение в дисциплину			

1	Товароведная экспертиза продукции растениеводства и животноводства	6	-
	Итого по разделу 1	6	-
	Раздел 2. Экспертиза качества продукции растениеводства		
1	Экспертиза свежей плодоовощной продукции (картофель)	4	2
2	Экспертиза переработанной плодоовощной продукции (квашенная капуста)	4	-
3	Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий	4	2
4	Экспертиза макаронных изделий	4	-
5	Оценка качества карамели	4	-
6	Экспертиза печенья	4	-
7	Экспертиза чая	4	-
8	Экспертиза растительного масла	4	-
	Итого по разделу 2	32	4
	Раздел 3. Экспертиза качества продукции животноводства		
1	Экспертиза мяса	4	2
2	Экспертиза колбасных изделий	8	2
3	Экспертиза качества замороженной рыбной продукции	2	-
4	Экспертиза качества рыбных консервов и пресервов	2	-
5	Экспертиза качества молока питьевого	4	2
6	Экспертиза качества кисломолочных продуктов	10	2
7	Экспертиза животных топленых жиров	4	-
8	Экспертиза яиц куриных пищевых	4	-
	Итого по разделу 3	38	8
Всего		76	12

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

4.6.1. Подготовка к учебным занятиям

Перечень методических рекомендаций студентам по закреплению и углублению полученных на аудиторных занятиях знаний и навыков, подготовке к предстоящим занятиям:

1. Сравнительный анализ сведений по изучаемой теме, полученных из различных источников.
2. Устный пересказ изученного материала.
3. Выполнение домашнего задания.
4. Взаимоконтроль и взаимопроверка знаний студентов.
5. Применение полученных знаний при анализе практических ситуаций.
6. Репетиционное выступление перед студентами.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ

п/п	Темы курсовых работ
1	Сравнительная характеристика качества и экспертиза продукции (указывается группа продукции растениеводства и животноводства на выбор обучающегося)
2	Пути повышения качества продукции (указывается группа продукции растениеводства и животноводства на выбор обучающегося)

3	Влияние факторов на формирование ассортимента, потребительских свойств и качество продукции (указывается группа продукции растениеводства и животноводства на выбор обучающегося)
4	Влияние сырья и способов производства на качество продукции (указывается группа продукции растениеводства и животноводства на выбор обучающегося)

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

Не предусмотрены

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

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Раздел 1. Введение в дисциплину				
1	Методологические основы экспертизы	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник. Часть 2. Стр. 9-28	4	6
2	Объекты и субъекты экспертизы	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник. Часть 2. Стр. 28-40	4	6
3	Средства и методы экспертизы	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник. Часть 2. Стр. 40-88	4	6
4	Товароведная экспертиза	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник. Часть 2. Стр. 88-123	6	6
5	Санитарно-эпидемиологическая, фитосанитарная, ветеринарно-санитарная, экологическая экспертиза	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник. Часть 2. Стр. 123-153	6	6
6	Организация проведения экспертизы	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник. Часть 2. Стр. 153-182	4	4
Итого по разделу 1			28	34
Раздел 2. Экспертиза качества продукции растениеводства				
1	Оценка качества семечковых плодов	Сидоренко Ю.И. Экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебное пособие. Стр. 166-175 Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.49-54	3	4
2	Оценка качества луковых и тыквенных овощей	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.43-49	2	6

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
3	Оценка качества овощных и плодовых консервов	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.54-68	3	4
4	Оценка качества сушеных плодов и овощей	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.68-83	2	6
5	Оценка качества маринадов и быстрозамороженных плодов и овощей	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.83-88	2	6
6	Оценка качества зерна	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.92-117	3	4
7	Оценка качества крупы и сухих завтраков из зернового сырья	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.117-133	2	6
8	Экспертиза качества муки	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.133-149	2	6
9	Оценка качества сухарных и бараночных изделий	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.155-163	2	4
10	Экспертиза качества крахмала	Сидоренко Ю.И. Экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебное пособие. Стр. 10-21 Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.172-181	2	6
11	Экспертиза качества сахара-песка и сахара-рафинада	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.181-192	2,35	6
12	Экспертиза качества меда	Сидоренко Ю.И. Экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебное пособие. Стр. 192-205	2	4
13	Экспертиза качества фруктово-ягодных кондитерских изделий	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.205-220	2	6
14	Экспертиза качества конфетных изделий	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.231-238	2	4
15	Оценка качества какао-порошка и шоколада	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.238-245	2	6
16	Экспертиза качества кофе и кофейных напитков	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.274-279	2	4

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
17	Оценка качества соков, сиропов, экстрактов	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.279-288	2	6
18	Оценка качества безалкогольных газированных напитков	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.288-298	2	6
19	Экспертиза качества пива	Сидоренко Ю.И. Экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебное пособие. Стр. 93-108 Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.298-311	2	4
20	Оценка качества ликероводочных изделий	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.311-321	2	6
21	Экспертиза качества вин	Сидоренко Ю.И. Экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебное пособие. Стр. 109-125 Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.321-337	2	6
22	Экспертиза качества маргарина	Сидоренко Ю.И. Экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебное пособие. Стр. 66-74 Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.365-375	2	6
23	Экспертиза кулинарных жиров	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.375-380	2	6
24	Экспертиза майонеза	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.380-389	2	5
Итого по разделу 2			51,35	127
Раздел 3. Экспертиза качества продукции животноводства				
1	Изучение классификации и маркировки мяса убойных животных. Разделка говядины, свинины и баранины.	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.453-456	9	10
2	Оценка качества мясных копченостей	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.486-494	9	10
3	Экспертиза качества мясных консервов	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр. 494-505	9	10

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
4	Оценка качества домашней птицы	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.505-524	9	10
5	Идентификация, анатомо-массовый состав рыбы	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.530-542	9	10
6	Экспертиза качества соленой рыбы	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.542-551	9	10
7	Оценка качества рыбы холодного и горячего копчения	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.551-556	9	10
8	Экспертиза качества масла из коровьего молока	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.409-424	9	10
9	Экспертиза качества сухих и сгущенных молочных консервов	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.424-436	9	10
10	Экспертиза качества сыров	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум.- Стр.436-453	8,25	10,25
Итого по разделу 3			89,25	100,25
Всего			132,1	261,25

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы обучающихся.

Не предусмотрены

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

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1	Лабораторное занятие	Экспертиза свежей плодоовощной продукции	Анализ конкретных ситуаций	4
3	Лабораторное занятие	Экспертиза качества кисломолочных продуктов	Анализ конкретных ситуаций	4
4	Лабораторное занятие	Экспертиза колбасных изделий	Анализ конкретных ситуаций	4

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы

представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине (в виде отдельного документа).

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература.

6.1.1. Основная литература.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Сидоренко Ю.И. Экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум: учебное пособие / Ю.И. Сидоренко : НИЦ, Инфра-М.-2016	Электронное издание
2	Криштафович В.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум - Дашков и К 2013.	Электронное издание
3	Николаева М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: учебник, часть 2/М.А. Николаева: Москва, НОРМА-ИНФРА-М.-2014.- 192 с.	Электронное издание

6.1.2. Дополнительная литература.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
3.	Елисеева Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°» 2017	Электронное издание
5.	Николаева М. А. Хранение продовольственных товаров: Учебное пособие ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М 2015	Электронное издание
6.	Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М 2015	Электронное издание
8.	Николаева М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М 2018	Электронное издание
9.	Нилова Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник НИЦ ИНФРА-М 2014	Электронное издание
10	Николаева М.А. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров/М.А. Николаева, Л.В. Карташова.- Москва: Норма, Инфра-М.-2018.-320 с.	Электронное издание

6.1.3. Методические издания.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Методические указания по выполнению курсовой работы по дисциплине «Экспертиза качества продукции растениеводства и животноводства» для направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль «Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции»/Н.В. Байлова, Н.А. Каширина, И.М. Глинкина.- Воронеж:ВГАУ,2019.-31 с.	Электронная версия

6.1.4. Периодические издания.

№ п/п	Перечень периодических изданий
1.	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-
2.	Мясная индустрия
3.	Рыбоводство и рыбное хозяйство

4.	Пищевая промышленность
5.	Пищевые ингредиенты: сырье и добавки
6	Масложировая промышленность
7	Молочная промышленность
8	Сыроделие и маслоделие
9	Хранение и переработка сельскохозяйственного сырья
10	Переработка молока: технология, оборудование, продукция
11	Птица и птицепродукты

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

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

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

Агроресурсы

1. Стандартинформ. Группа 65 «СЕЛЬСКОЕ ХОЗЯЙСТВО». – <http://www.gostinfo.ru/>

Зарубежные агроресурсы

1. AGRICOLA: — Национальная сельскохозяйственная библиотека США (National Agricultural Library) создает самую значительную в мире аграрную библиотеку AGRICOLA. В этой БД свыше 4 млн. записей с рефератами, отражающими мировой информационный поток. — <http://agricola.nal.usda.gov/>
2. AGRIS: International Information System for the Agricultural Sciences and Technology: Международная информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям. — <http://agris.fao.org/>

3. Agriculture and Farming: agricultural research, farm news, pest management policies, and more: Официальные информационные сервисы Правительства США по сельскому хозяйству. – <http://www.usa.gov/Citizen/Topics/Environment-Agriculture/Agriculture.shtml>
4. CAB Abstracts создает сельскохозяйственное бюро британского Содружества (Agricultural Bureau of the British Commonwealth - CAB International). CAB International проводит экспертизу научной значимости журналов, издаваемых в разных странах, приобретает 11 тыс. журналов, признанных лучшими, и реферирует статьи из них. В БД около 5 млн. записей с 1973 г. на английском языке. — <http://www.cabdirect.org/>
5. Food Science and Technology Abstracts (FSTA): Международный информационный центр по проблемам продовольствия (International Food Information System). В БД отражены и реферированы около 1 млн. публикаций, имеющих отношение к производству и безопасности продуктов питания. — <http://www.fstadirect.com/>
6. PubMed Central (PMC): Электронный архив полнотекстовых журналов по биологии и медицине. – <http://www.ncbi.nlm.nih.gov/pmc/>
7. ScienceResearch.com: Поисковый портал. — <http://www.scienceresearch.com/scienceresearch/about.html>

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Программное обеспечение общего назначения.

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

6.3.2. Специализированное программное обеспечение.

«Не предусмотрено»

6.3.3. Профессиональные базы данных и информационные системы.

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://www.consultant.ru/
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://ivo.garant.ru
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks

6.3.4. Аудио- и видеопособия.

«Не предусмотрено»

6.3.5. Компьютерные презентации учебных курсов.

«Не предусмотрено»

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

<p>Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения</p>	<p>Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome/Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1</p>
<p>Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизнамер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250</p>
<p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 113, 115, 116, 119, 120, 122, 123а, 126, 219, 220, 224, 241, 273 (с 16.00 до 20.00)</p>
<p>Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, ауд. 168</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебно-наглядные пособия</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.165а</p>
<p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118</p>
<p>Помещения для самостоятельной работы обучающихся. Комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную</p>	<p>394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а, 115 (с 16 ч до 20 ч)</p>

среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	
---	--

8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Идентификация и фальсификация сельскохозяйственной продукции	Товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Безопасность сельскохозяйственной продукции	Товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Технология и экспертиза зерномучной и плодоовощной продукции	Товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Технология и экспертиза молочной и жировой продукции	Товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Технология и экспертиза кондитерских и вкусовых изделий	Товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Технология и экспертиза мясной и рыбной продукции	Товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Информационное обеспечение экспертизы сельскохозяйственной продукции	Товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано

