

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 товаро-
ведения
Королькова Н.В.



« 30 » августа 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
по дисциплине Б1.В.ДВ.9.01 «Сырьевые ресурсы недовольственных
товаров»

для направления 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» - прикладной бакалавриат

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра Товароведения и экспертизы товаров

Преподаватель, подготовивший рабочую программу:

ст. преподаватель


Шаталова Е.М.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 04 декабря 2015 года №1429 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 31 декабря 2015 г, регистрационный номер №40502.

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

Заведующий кафедрой  _____ Дерканосова Н.М.

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

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

Дисциплина «Сырьевые ресурсы непродовольственных товаров» относится к блоку 1 к дисциплинам по выбору.

Актуальность изучения дисциплины «Сырьевые ресурсы непродовольственных товаров» для студентов направления 38.03.07 «Товароведение» профиль: «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» обусловлена необходимостью формирования специальных знаний в области идентификации и экспертизы качества животноводческого сырья.

Целью дисциплины является освоение теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков идентификации и определения качества животноводческого сырья, а также формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций, необходимых для осуществления профессиональной деятельности.

Задачей дисциплины является изучение влияния строения, химического состава, свойств, способов первичной обработки и консервирования на формирование качества сырья животного происхождения, а также изучение правил его приемки, сортировки и экспертизы.

В учебном процессе дисциплина «Сырьевые ресурсы непродовольственных товаров» занимает важное место, формируя знания в области идентификации и классификации сырья животного происхождения, возможности его использования при производстве непродовольственных товаров, что является необходимым для дальнейшего освоения дисциплины «Товароведение и экспертиза непродовольственных товаров». Для формирования входных знаний, умений и компетенций студента необходимо изучить предшествующие дисциплины: «Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия», «Таможенная экспертиза», «Безопасность товаров».

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

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ПК – 8	знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	<ul style="list-style-type: none"> - знать ассортимент сырья животного происхождения и факторы, формирующие и сохраняющие его качество; - уметь устанавливать зависимость формирования потребительских свойств животноводческого сырья от различных факторов; - иметь навыки ассортиментной идентификации данного вида сырья
ПК – 9	знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	<ul style="list-style-type: none"> - знать особенности строения различных видов животноводческого сырья и влияние различных факторов на его свойства; - уметь проводить идентификацию сырья животного происхождения, оценку его качества - иметь навыки идентификации сырья животного происхождения, оценки его качества, выявления дефектов
ПК – 13	умение проводить приемку то-	- знать требования нормативной докумен-

	варов по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	тации и порядок приемки животноводческого сырья по количеству и качеству; - уметь проводить приемку животноводческого сырья по количеству, качеству, устанавливать соответствие качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам; - иметь навыки приемки данного вида сырья по количеству и качеству
--	--	---

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения всего часов
	всего зач.ед./ часов	объём часов	
			6 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	3 / 108	108	108
Общая контактная работа*	36,65	36,65	8,65
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	71,4	71,4	99,4
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч.	36,5	36,5	8,5
лекции	18	18	4
практические занятия	18	18	4
лабораторные работы	-	-	-
групповые консультации	0,5	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***	62,55	62,55	90,55
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.	0,15	0,15	0,15
курсовая работа			
курсовой проект			
зачет	0,15	0,15	0,15
экзамен			

Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч.	8,85	8,85	8,85
выполнение курсового проекта			
Выполнение курсовой работы			
подготовка к зачету	8,85	8,85	8,85
подготовка к экзамену			
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен, курсовой проект (работа))	зачет	зачет	зачет

4. Содержание дисциплины

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

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СР
очная форма обучения					
1	Раздел 1. Теоретические основы дисциплины.	4	-	-	6
2	Раздел 2. Кожевенное сырье.	2	6	-	10
3	Раздел 3. Пушно-меховое сырье.	4	4	--	18
4	Раздел 4. Шерсть.	4	6	-	18
5	Раздел 5. Характеристика ассортимента других видов сырья.	4	2	-	10,55
заочная форма обучения					
1	Раздел 1. Теоретические основы дисциплины.	1	-	-	10
2	Раздел 2. Кожевенное сырье.	1	1	-	18
3	Раздел 3. Пушно-меховое сырье.	1	1	-	22
4	Раздел 4. Шерсть.	1	1	-	22
5	Раздел 5. Характеристика ассортимента других видов сырья.	-	1	-	18,55

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

Раздел 1. Теоретические основы дисциплины.

Тема 1. Введение. Источники непродовольственного сырья. Состояние, особенности и перспективы материально-технической базы заготовительной отрасли. Предмет, задачи и цели изучения данной дисциплины.

Тема 2. Строение и химический состав шкуры животного. Общая классификация кожевенного, пушного и мехового сырья. Строение шкуры животного и его влияние на качество сырья. Строение волосяного покрова шкуры животного. Генетические и паратипические факторы, влияющие на качество кожевенного и пушно-мехового сырья. Химический состав и физические свойства шкур животного.

Тема 3. Первичная обработка шкур животных. Подготовка животных к переработке. Съёмка шкур с тушки животного. Обрезка, промывка, мездрение шкур. Консервирование кожевенного и пушно-мехового сырья.

Раздел 2. Кожевенное сырьё.

Тема 4. Характеристика ассортимента и свойств кожевенного сырья. Характеристика ассортимента и свойств мелкого кожевенного сырья. Характеристика ассортимента и свойств крупного кожевенного сырья. Ветеринарно- санитарный контроль, приёмка и сортировка кожевенного сырья. Маркировка, упаковка и хранение кожевенного сырья.

Раздел 3. Пушно – меховое сырьё.

Тема 5. Характеристика ассортимента и свойств пушно-мехового сырья. Характеристика основных видов пушного сырья, добываемого охотой. Характеристика основных видов пушных зверей клеточного разведения. Ассортимент и сортировка каракульского и смушкового сырья. Ассортимент и сортировка овчинно-шубного и овчинно-мехового сырья. Ассортимент и сортировка весеннего мехового сырья и шкур морского зверя.

Тема 6. Характеристика овчинно-шубного и овчинно-мехового сырья. Ассортимент и сортировка. Реализация, порядок расчетов со сдатчиками.

Раздел 4. Шерсть.

Тема 7. Характеристика ассортимента и классировка овечьей шерсти. Виды шерсти и её свойства. Пороки шерсти. Классировка овечьей шерсти. Промышленная сортировка овечьей шерсти. Приёмка овечьей шерсти. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение овечьей шерсти.

Тема 8. Ассортимент и классировка других видов шерсти. Ассортимент и классировка козьего пуха и шерсти. Ассортимент и классировка верблюжьей шерсти, кроличьего пуха. Порядок сдачи-приёмки и расчетов, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Раздел 5. Характеристика ассортимента других видов сырья.

Тема 9. Ассортимент и сортировка щетины, скотоволоса, рога-копытного сырья. Ассортимент и сортировка щетины, скотоволоса, рога-копытного сырья. Порядок сдачи-приёмки и расчетов, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

Тема 10. Ассортимент и сортировка перопухового сырья. Ассортимент и сортировка перопухового сырья. Порядок сдачи-приёмки и расчетов, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение.

4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Теоретические основы дисциплины.			
1	Введение.	1	-
2	Строение и химический состав шкуры животного.	1	0,5
3	Первичная обработка шкур животных.	2	0,5
	Итого по разделу 1	4	1
Раздел 2. Кожевенное сырьё.			
4	Характеристика ассортимента и свойств кожевенного сырья.	2	1
	Итого по разделу 2	2	1
Раздел 3. Пушно-меховое сырьё.			
5	Характеристика ассортимента и свойств пушно-мехового сырья.	2	0,5

6	Характеристика овчинно-шубного и овчинно-мехового сырья.	2	0,5
Итого по разделу 3		4	1
Раздел 4. Шерсть.			
7	Характеристика ассортимента и классировка овечьей шерсти.	2	0,5
8	Ассортимент и классировка других видов шерсти.	2	0,5
Итого по разделу 4		4	1
Раздел 5. Характеристика ассортимента других видов сырья.			
9	Ассортимент и сортировка щетины, скотоволося, рога-копытного сырья.	2	-
10	Ассортимент и сортировка перопухового сырья.	2	-
Итого по разделу 5		4	-
Всего		18	4

4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров).

№ п/п	Тема практического занятия	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 2. Кожевенное сырье.			
1	Изучение топографических участков шкуры. Измерение площади и взвешивание шкуры. Определение парной массы и площади законсервированной шкуры.	2	0,5
2	Изучение ГОСТа. Определение вида, сорта кожевенного сырья и овчин. Определение прижизненных и посмертных пороков кожевенного сырья.	2	0,5
Итого по разделу 2		4	1
Раздел 3. Пушно-меховое сырье.			
3	Изучение ГОСТов на пушно-меховое сырьё. Определение товарных свойств шкурок.	2	0,5
4	Определение видов овчинно-шубного и овчинно-мехового сырья. Изучение сортировки каракульского и смушкового сырья.	2	0,5
Итого по разделу 3		4	1
Раздел 4. Шерсть.			
5	Определение основных видов шерстных волокон, видов шерсти.	2	0,5
6	Определение физико-технических свойств шерсти. Изучение дефектов и пороков шерсти.	2	0,5
7	Изучение заготовительных стандартов, технических условий по приёмке шерсти.	2	-
8	Классировка шерсти.	2	-
Итого по разделу 4		8	1
Раздел 5. Характеристика ассортимента других видов сырья.			
9	Определение вида скотоволося, пуха и пера, рогов и копыт. Изучение правил сортировки, маркировки, упаковки, транспортирования и хранения	2	1
Итого по разделу 5		2	1
Всего		18	4

4.5. Перечень тем лабораторных работ.*«Не предусмотрены».***4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.****4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям**

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

1. Сравнительный анализ сведений по изучаемой теме, полученных из разных источников.

2. Подбор материалов периодической печати по изучаемой теме.

3. Устный пересказ полученного материала. Репетиционное выступление перед студентами.

4. Применение полученных при анализе практических ситуаций.

5. Взаимоконтроль и взаимопроверка знаний студентов.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов).*«Не предусмотрены».***4.6.3. Перечень тем рефератов, 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. Теоретические основы дисциплины.				
1.	Источники непродовольственного сырья. Состояние, особенности и перспективы материально-технической базы заготовительной отрасли.	Горбачева М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: Учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербак ова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.-136с. <URL: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238 > (с. 3) Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.А. Панасенко. – М.: «Дашков и К°», 2004. – 309 с. (с. 7-9)	2	4
2.	Убой скота и съём шкур. Скотобойные пункты и их значение для повышения качества животного сырья. Технические требования к съёмке шкур.	Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.А. Панасенко. – М.: «Дашков и К°», 2004. – 309 с. (с. 36-39) Сырьевые ресурсы непродовольственных товаров. Методические указания для са-	4	6

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
		мостоятельного изучения дисциплины обучающимися очной и заочной форм по направлению 38.03.07 Товароведение / Саушкина Е.М., Воронеж, ВГАУ, 2019г – 21 с.		
Итого по разделу 1			6	10
Раздел 2. Кожевенное сырье.				
1.	Характеристика ассортимента и свойств мелкого и крупного кожевенного сырья. Ветеринарно-санитарный контроль, приёмка и сортировка кожевенного сырья. Упаковка, хранение, маркировка и транспортирование.	<p>Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.А. Панасенко. – М.: «Дашков и К°», 2004. – 309 с. (с. 48-83)</p> <p>Пехташева Е.Л. Биоповреждения непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Е. Л. Пехташева; под ред. проф. А. Н. Неворова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 332 с.</p> <p><URL:http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415276> (с. 224-252)</p> <p>ГОСТ 28425-90 Сырье кожевенное. Технические условия <URL:http://vsegost.com/Catalog/73/7394.shtml></p>	10	18
Итого по разделу 2			10	18
Раздел 3. Пушно-меховое сырье.				
1.	Пушно-меховое сырьё. Характеристика основных видов пушного сырья. Ассортимент и сортировка каракульского и смушкового сырья. Реализация, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сырья.	<p>Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.А. Панасенко. – М.: «Дашков и К°», 2004. – 309 с. (с. 84-203)</p> <p>Пехташева Е.Л. Биоповреждения непродовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебник для бакалавров / Е. Л. Пехташева; под ред. проф. А. Н. Неворова. - 2-е изд., перераб. и доп. - М. : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017. - 332 с.</p> <p><URL:http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415276> (с. 224-252)</p> <p>ГОСТ 12266-89 Сырье пушно-меховое. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение <URL:http://vsegost.com/Catalog/28/28561.shtml></p> <p>ГОСТ 27571-87 Шкурки соболя невыде-</p>	6	6

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
		ланые, добытые охотой. Технические условия <URL: http://vsegost.com/Catalog/11/11981.shtml > ГОСТ 14174-89 Шкурки лисицы и корсака невыделанные, добытые охотой. Технические условия <URL: http://vsegost.com/Catalog/11/11229.shtml >		
2.	Линька пушных зверей. Механизм линьки. Сроки и факторы их обуславливающие.	Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.А. Панасенко. – М.: «Дашков и К°», 2004. – 309 с. (с. 96-99)	4	6
3.	Географическая изменчивость и формы ее проявления на шкурках. Сезонная изменчивость и формы ее проявления на шкурках.	Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.А. Панасенко. – М.: «Дашков и К°», 2004. – 309 с. (с. 96-99)	4	6
4.	Шкурки морских животных.	Горбачева М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: Учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.-136с. <URL: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238 > (с. 100-116) Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.А. Панасенко. – М.: «Дашков и К°», 2004. – 309 с. (с. 195-198)	4	4
Итого по разделу 3			18	22
Раздел 4. Шерсть.				
1.	Организация стрижки овец.	Трухачев В.И. Шерстование: учебник / В.И. Трухачев, В.А. Мороз; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: АГРУС, 2012. – 496 с. (с. 236-240; 270-278)	4	4
2.	Шерсть. Классификация шерсти. Свойства и пороки шерсти.	Трухачев В.И. Шерстование: учебник / В.И. Трухачев, В.А. Мороз; Ставропольский государственный аграрный университет. – Ставрополь: АГРУС, 2012. – 496 с. (с. 60-74; 144-159)	4	4
3.	Классировка овечьей шерсти. Промышлен-	Трухачев В.И. Шерстование: учебник / В.И. Трухачев, В.А. Мороз; Ставро-	4	6

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	ная сортировка шерсти. Приёмка шерсти, упаковка маркировка, хранение, транспортирование шерсти.	польский государственный аграрный университет. – Ставрополь: АГРУС, 2012. – 496 с. (с. 370-433) Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.А. Панасенко. – М.: «Дашков и К°», 2004. – 309 с. (с. 236-267)		
4.	Характеристика ассортимента и классификация других видов шерсти: козьего пуха и шерсти, верблюжьей шерсти, кроличьего пуха.	Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.А. Панасенко. – М.: «Дашков и К°», 2004. – 309 с. (с. 268-281)	6	8
Итого по разделу 4			18	22
Раздел 5. Характеристика ассортимента других видов сырья.				
1.	Характеристика ассортимента других видов сырья: щетины, скотоволоса, пухоперового и рогокопытного сырья.	Горбачева М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: Учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.-136с. <URL: http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238 > (с. 19-48; 63-69) Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.А. Панасенко. – М.: «Дашков и К°», 2004. – 309 с. (с. 282-303) ГОСТ 13681-77 Щетина-шпарка. Технические условия <URL: http://vsegost.com/Catalog/32/32899.shtml > ГОСТ 22384-77 Щетина сборная. Сырье. Технические условия <URL: http://vsegost.com/Catalog/33/33107.shtml > ГОСТ 12859-67 Волос (сырье) конский и крупного рогатого скота <URL: http://vsegost.com/Catalog/27/27280.shtml > ГОСТ Р 53397-2009 Сырье перопуховое. Технические условия <URL: http://www.internet-law.ru/gosts/gost/48452/ > ГОСТ 18253-72 Сырье рогокопытное. Технические условия	10,55	18,55

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
		<URL: http://vsegost.com/Catalog/42/42125.shtml >		
Итого по разделу 5			10,55	18,55
Всего			62,55	90,55

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов.

«Не предусмотрены».

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

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1	Практическое	Изучение ГОСТа. Определение вида, сорта козевенного сырья и овчин. Определение прижизненных и посмертных пороков	Круглый стол	2
2	Практическое	Определение видов овчинно-шубного и овчинно-мехового сырья. Изучение сортировки каракульского и смушкового сырья.	Круглый стол	2
3	Практическое	Определение основных видов шерстных волокон, видов шерсти.	Круглый стол	2

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	Автор	Заглавие	Гриф издания	Издательство	Год издания	Кол-во экз. в библиот.
1	М.В. Горбачева, А.В. Щербакова	Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного про-		ИНФРА-М	2014	электронный

		исхождения <URL: http://znanium.com/go.php?id=367238 >.				ре- сурс
2	В.И. Трухчев, В.А. Мороз	Шерстование	УМО	Ставро- поль «АГРУС»	2012	53

6.1.2. Дополнительная литература.

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1	В.И. Теплов, В.А. Панасенко	Товароведение и экспертиза животноводческого сырья	«Дашков и К°»	2004
2	Е.Л. Пехташева	Биоповреждения непродовольственных товаров <URL: http://znanium.com/go.php?id=415276 >.	«Дашков и К°»	2017
3	А.Б. Киладзе	Товароведение и экспертиза животного сырья	Проспект науки	2012

6.1.3. Методические издания.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Сырьевые ресурсы непродовольственных товаров. Методические указания для самостоятельного изучения дисциплины обучающимися очной и заочной форм по направлению 38.03.07 Товароведение / Саушкина Е.М., Воронеж, ВГАУ, 2019г – 21 с.	Электронный ресурс
2.		

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	Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.tpp.panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html
3	Пищевая промышленность [Электронный ресурс]. – Режим доступа: http://www.foodprom.ru/
4	

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.

Перечень документов, подтверждающих наличие/право использования цифровых (электронных) библиотек, ЭБС

Учебный год	№ п/п	Наименование документа с указанием реквизитов	Срок действия
2017/2018	1.	Контракт №633/ДУ от 04.07.2017 (ЭБС «ЛАНЬ»)	08.08.2017 – 08.08.2018
	2.	Контракт №1305/ДУ от 29.12.2016 (ЭБС	09.01.2017 – 31.12.2017

		«ZNANIUM.COM»)	
	3.	Контракт №240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	4.	Контракт №587/ДУ от 20.06.2017 («Национальный цифровой ресурс «Руконт»)	20.06.2017 – 20.06.2018
	5.	Контракт №1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ №33 от 19.01.2016	Бессрочно
2018/2019	1.	Контракт №784/ДУ от 24.09.2018 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2018 – 24.09.2019
	2.	Контракт №240/ДУ от 19.02.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	09.01.2018 – 31.12.2018
	3.	Контракт №1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Лицензионный контракт №4319/18 627/ДУ от 25.07.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.07.2018 – 25.01.2019
	5.	Лицензионный контракт №1172/ДУ от 24.12.2018 (ЭБС IPRbooks)	25.01.2019 – 31.07.2019
	6.	Контракт № 1281/ДУ от 12.12.2017 (ЭБС E-library)	12.12.2017 – 11.12.2018
	7.	Контракт №919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library)	22.10.2018 – 21.10.2019
	8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017, Национальная электронная библиотека (НЭБ)	28.03.2017 -28.03.2022
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ №33 от 19.01.2016	Бессрочно
2019/2020	1.	Контракт №488/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС «ЛАНЬ»)	24.09.2019 – 24.09.2020
	2.	Контракт №4204 ЭБС/959/ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020-31.12.2020
	3.	Контракт №1184/ДУ от 28.12.2018 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2019 – 31.12.2019
	4.	Договор на безвозмездное использование произведений в ЭБС ЮРАЙТ №7-ИУ от 11.06.2019	01.08.2019 – 30.07.2020
	5.	Контракт №487/ДУ от 16.07.2019 (ЭБС IPRbooks)	01.08.2019 - 31.07.2020
	6.	Контракт №919/ДУ от 22.10.2018 (ЭБС E-library)	22.10.2018 – 21.10.2019
	7.	Контракт №878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	8.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 -28.03.2022
	9.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ №33 от 19.01.2016	Бессрочно
2020/2021	1.	Контракт №503-ДУ от 14.09.2020 (ЭБС «ЛАНЬ»)	14.09.2020 – 13.09.2021
	2.	Контракт №4204эбс-959-ДУ от 24.12.2019 (ЭБС «ZNANIUM.COM»)	01.01.2020 – 31.12.2020
	3.	Контракт №392 от 03.07.2020 (ЭБС ЮРАЙТ – (ВО))	01.08.2020 – 31.07.2021
	4.	Контракт №426-ДУ от 27.07.2020 ЭБС (ЭБС IPRbooks)	01.08.2020 – 31.07.2021
	5.	Контракт №878/ДУ от 28.11.2019 (ЭБС E-library)	28.11.2019-27.11.2020
	6.	Договор №101/НЭБ/2097 от 28.03.2017 (Национальная электронная библиотека (НЭБ))	28.03.2017 - 28.03.2022
	7.	Акт ввода в эксплуатацию Электронной библиотеки ВГАУ №33 от 19.01.2016	Бессрочно

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.**6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.**

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 Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Единая межведомственная информационно-статистическая система	https://fedstat.ru/
2	База данных показателей муниципальных образований	http://www.gks.ru/free_doc/new_site/bd_munst/munst.htm
3	База данных ФАОСТАТ	http://www.fao.org/faostat/ru/
4	Портал открытых данных РФ	https://data.gov.ru/
5	Портал государственных услуг	https://www.gosuslugi.ru/
6	Единая информационная система в сфере закупок	http://zakupki.gov.ru
7	Электронный сервис "Прозрачный бизнес"	https://pb.nalog.ru
8	ГАС РФ "Правосудие"	https://sudrf.ru/
9	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
10	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
11	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks
12	Росреестр: Публичная кадастровая карта	https://pkk5.rosreestr.ru/
13	Федеральная государственная система территориального планирования	https://fgistp.economy.gov.ru/

14	СТРОЙКонсультант	http://www.stroykonsultant.ru/
15	Аграрная российская информационная система	http://www.aris.ru/
16	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов.

«Не предусмотрены».

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

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
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, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа (практических занятий), для групповых и индивидуальных консультаций, 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, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 119, 122
Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: комплект мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, 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, Adobe	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.168

Reader / DjVu Reader, eLearning server	
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.232а
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 115, 116, 119,116 (с16 до 20)
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117,118
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения учебного оборудования, учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.165а

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	Подпись зав. кафедрой
Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	Товароведения и экспертизы товаров		
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Товароведения и экспертизы товаров		
Безопасность продовольственных товаров	Технологии переработки животноводческой продукции		
Таможенная экспертиза сельскохозяйственной продукции	Товароведения и экспертизы товаров		

