

**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.9.02 «Товароведение и экспертиза сельскохозяй-**  
**ственного сырья»**  
для направления 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экс-  
пертиза 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 «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья» относится к блоку 1 к дисциплинам по выбору.

Актуальность изучения дисциплины «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья» 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 сельскохозяйственного сырья.

**Целью дисциплины** является освоение теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков идентификации и определения качества сельскохозяйственного 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 «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья» занимает важное место, формируя знания в области идентификации и классификации сельскохозяйственного сырья, 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"> <li>- знать ассортимент сырья животного происхождения и факторы, формирующие и сохраняющие его качество;</li> <li>- уметь устанавливать зависимость формирования потребительских свойств животноводческого сырья от различных факторов;</li> <li>- иметь навыки ассортиментной идентификации данного вида сырья</li> </ul>
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"> <li>- знать особенности строения различных видов животноводческого сырья и влияние различных факторов на его свойства;</li> <li>- уметь проводить идентификацию сырья животного происхождения, оценку его качества</li> <li>- иметь навыки идентификации сырья животного происхождения, оценки его качества, выявления дефектов</li> </ul>
ПК – 13	умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять	<ul style="list-style-type: none"> <li>- знать требования нормативной документации и порядок приемки животноводческого сырья по количеству и качеству;</li> </ul>

	требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	<ul style="list-style-type: none"> <li>- уметь проводить приемку животноводческого сырья по количеству, качеству, устанавливать соответствие качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;</li> <li>- иметь навыки приемки данного вида сырья по количеству и качеству</li> </ul>
--	--	--

### 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.	1	-	-	2
2	Раздел 2. Товароведная характеристика кожевенного сырья.	5	6	-	8
3	Раздел 3. Товароведение и экспертиза щетины, скотоволоса и кистевого волоса.	2	2	-	18
4	Раздел 4. Товароведение и экспертиза перо-пухового сырья.	2	2	-	8,55
5	Раздел 5. Товароведение и экспертиза костного и рогакопытного сырья.	4	4	-	14
6	Раздел 6. Товароведение и экспертиза эндокринного и ферментного сырья.	4	4	-	12
заочная форма обучения					
1	Раздел 1. Теоретические основы дисциплины.	-	-	-	6
2	Раздел 2. Товароведная характеристика кожевенного сырья.	1	1	-	14
3	Раздел 3. Товароведение и экспертиза щетины, скотоволоса и кистевого волоса.	1	1	-	18
4	Раздел 4. Товароведение и экспертиза перо-пухового сырья.	0,5	0,5	-	16,55
5	Раздел 5. Товароведение и экспертиза костного и рогакопытного сырья.	0,5	0,5	-	18
6	Раздел 6. Товароведение и экспертиза эндокринного и ферментного сырья.	1	1	-	18

##### 4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

###### Раздел 1. Теоретические основы дисциплины.

**Тема 1. Введение.** Источники сельскохозяйственного сырья для производства непродовольственных товаров. Состояние, особенности и перспективы материально-технической базы заготовительной отрасли. Предмет, задачи и цели изучения данной дисциплины.

###### Раздел 2. Товароведная характеристика кожевенного сырья.

**Тема 2. Товароведная характеристика кожевенного сырья.** Строение и химический состав шкуры животного. Характеристика ассортимента и свойств мелкого кожевенного и крупного кожевенного сырья. Ветеринарно-санитарный контроль, приёмка и сортировка кожевенного сырья. Маркировка, упаковка и хранение кожевенного сырья.

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

**Раздел 3. Товароведение и экспертиза щетины, скотоволоса и кистевого волоса.**

**Тема 4. Товароведение и экспертиза щетины, скотоволоса и кистевого волоса. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сырья.** Гистологическое строение и химический состав волосяного покрова. Классификация и ассортимент щетины, скотоволоса и кистевого волоса. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению сырья.

**Раздел 4. Товароведение и экспертиза перопухового сырья.**

**Тема 5. Товароведение и экспертиза перопухового сырья.** Ассортимент и сортировка перопухового сырья. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению сырья.

**Раздел 5. Товароведение и экспертиза костного и рогакопытного сырья.**

**Тема 6. Товароведение и экспертиза костного сырья.** Классификация и характеристика свойств костного сырья. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению сырья.

**Тема 7. Товароведение и экспертиза рогакопытного сырья.** Особенности строения рогов и копыт различных видов животных. Классификация и характеристика свойств рогакопытного сырья. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению сырья.

**Раздел 6. Товароведение и экспертиза эндокринного и ферментного сырья.**

**Тема 8. Товароведение и экспертиза эндокринного сырья.** Классификация и характеристика эндокринного сырья. Требования к качеству сырья. Требования к упаковке, маркировке, транспортированию и хранению сырья.

**Тема 9. Товароведение и экспертиза ферментного сырья.** Классификация ферментного сырья. Характеристика свиных желудков и сычугов КРС, сычугов молочных ягнят и телят, слизистой оболочки тонких кишок. Требования к качеству, упаковке, маркировке, транспортированию и хранению сырья.

#### 4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Теоретические основы дисциплины.			
	Введение.	1	-
	<b>Итого по разделу 1</b>	<b>1</b>	<b>-</b>
Раздел 2. Товароведная характеристика кожевенного сырья.			
	Товароведная характеристика кожевенного сырья	3	0,5
	Первичная обработка шкур животных	2	0,5
	<b>Итого по разделу 2</b>	<b>5</b>	<b>1</b>
Раздел 3. Товароведение и экспертиза щетины, скотоволоса и кистевого волоса.			

	Товароведение и экспертиза щетины, скотоволоса и кистевого волоса. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сырья.	2	1
	<b>Итого по разделу 3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
Раздел 4. Товароведение и экспертиза перо-пухового сырья.			
	Товароведение и экспертиза перопухового сырья.	2	0,5
	<b>Итого по разделу 4</b>	<b>2</b>	<b>0,5</b>
Раздел 5. Товароведение и экспертиза костного и рогакопытного сырья.			
	Товароведение и экспертиза костного сырья.	2	0,5
	Товароведение и экспертиза рогакопытного сырья.	2	
	<b>Итого по разделу 5</b>	<b>4</b>	<b>0,5</b>
Раздел 6. Товароведение и экспертиза эндокринного и ферментного сырья.			
	Товароведение и экспертиза эндокринного сырья.	2	0,5
	Товароведение и экспертиза ферментного сырья.	2	0,5
	<b>Итого по разделу 6</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
<b>Всего</b>		<b>18</b>	<b>4</b>

#### 4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров).

№ п/п	Тема практического занятия	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 2. Товароведная характеристика кожевенного сырья.			
1	Изучение топографических участков шкуры. Измерение площади и взвешивание шкуры. Определение парной массы и площади законсервированной шкуры.	4	0,5
2	Изучение ГОСТа. Определение вида, сорта кожевенного сырья и овчин. Определение прижизненных и посмертных пороков кожевенного сырья.	2	0,5
	<b>Итого по разделу 2</b>	<b>6</b>	<b>1</b>
Раздел 3. Товароведение и экспертиза щетины, скотоволоса и кистевого волоса.			
3	Изучение заготовительных стандартов на щетину, скотоволос, кистевой волос.	2	1
	<b>Итого по разделу 3</b>	<b>2</b>	<b>1</b>
Раздел 4. Товароведение и экспертиза перо-пухового сырья.			
4	Изучение заготовительных стандартов на перопуховое сырье.	2	0,5
	<b>Итого по разделу 4</b>	<b>2</b>	<b>0,5</b>
Раздел 5. Товароведение и экспертиза костного и рогакопытного сырья.			
5	Изучение классификации и технических характеристик костного сырья.	2	0,5
6	Изучение заготовительных стандартов на рогакопытное сырье. Определение прижизненных и посмертных пороков.	2	
	<b>Итого по разделу 5</b>	<b>4</b>	<b>0,5</b>
Раздел 6. Товароведение и экспертиза эндокринного и ферментного сырья.			
7	Изучение классификации эндокринного сырья. Консервирование и хранение эндокринного сырья.	2	0,5
8	Изучение классификации ферментного сырья. Консервирование и хранение ферментного сырья.	2	0,5

	<b>Итого по разделу 6</b>	<b>4</b>	<b>1</b>
<b>Всего</b>		<b>18</b>	<b>4</b>

#### 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
<b>Раздел 1. Теоретические основы дисциплины.</b>				
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. Щербакowa. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.-136с. <URL: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238</a> > (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	6
<b>Итого по разделу 1</b>			<b>2</b>	<b>6</b>
<b>Раздел 2. Товароведная характеристика кожевенного сырья.</b>				
2.	Убой скота и съём	Теплов В.И. Товароведение и экспертиза	4	6

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	шкур. Скотобойные пункты и их значение для повышения качества животного сырь. Технические требования к съёмке шкур.	животноводческого сырь: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.А. Панасенко. – М.: «Дашков и К°», 2004. – 309 с. (с. 36-39)		
3.	Характеристика ассортимента и свойств мелкого и крупного кожаного сырь. Ветеринарно-санитарный контроль, приёмка и сортировка кожаного сырь. Упаковка, хранение, маркировка и транспортирование.	Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырь: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.А. Панасенко. – М.: «Дашков и К°», 2004. – 309 с. (с. 48-83) 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. <URL: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415276">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415276</a> > (с. 224-252) ГОСТ 28425-90 Сырь кожаное. Технические условия <URL: <a href="http://vsegost.com/Catalog/73/7394.shtml">http://vsegost.com/Catalog/73/7394.shtml</a> >	4	8
<b>Итого по разделу 2</b>			<b>8</b>	<b>14</b>
<b>Раздел 3. Товароведение и экспертиза щетины, скотоволоса и кистевого волоса.</b>				
4.	Характеристика щетины-сырь. Ассортимент и сортировка щетины. Реализация, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сырь.	Горбачева М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырь животного происхождения: Учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.-136с. <URL: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238</a> > (с. 19-26) Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырь: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.А. Панасенко. – М.: «Дашков и К°», 2004. – 309 с. (с. 282-286) ГОСТ 13681-77 Щетина-шпарка. Технические условия <URL: <a href="http://vsegost.com/Catalog/32/32899.shtml">http://vsegost.com/Catalog/32/32899.shtml</a> > ГОСТ 22384-77 Щетина сборная. Сырь. Технические условия <URL: <a href="http://vsegost.com/Catalog/33/33107.shtml">http://vsegost.com/Catalog/33/33107.shtml</a> >	6	6
5.	Характеристика ско-	Горбачева М.В. Товароведение и экс-	6	6

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	товолоса. Ассортимент и сортировка скотоволоса. Реализация, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение сырья.	пертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: Учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.-136с. <URL: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238</a> > (с. 28-33; 97-99) Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.А. Панасенко. – М.: «Дашков и К°», 2004. – 309 с. (с. 286-291) ГОСТ 12859-67 Волос (сырье) конский и крупного рогатого скота <URL: <a href="http://vsegost.com/Catalog/27/27280.shtml">http://vsegost.com/Catalog/27/27280.shtml</a> >		
6.	Характеристика кистевого волоса. Ассортимент и сортировка кистевого волоса. Реализация, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение 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: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238</a> > (с. 97-99)	6	6
<b>Итого по разделу 3</b>			<b>18</b>	<b>18</b>
<b>Раздел 4. Товароведение и экспертиза перо-пухового сырья.</b>				
7.	Классификация перо-пухового сырья. Производственное назначение пера. Требования к качеству, реализация, упаковка, маркировка, транспортирование и хранение 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: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238</a> > (с. 34-48) Теплов В.И. Товароведение и экспертиза животноводческого сырья: Учебное пособие / В.И. Теплов, В.А. Панасенко. – М.: «Дашков и К°», 2004. – 309 с. (с. 298-304) ГОСТ Р 53397-2009 Сырье перо-пуховое. Технические условия <URL: <a href="http://www.internet-law.ru/gosts/gost/48452/">http://www.internet-law.ru/gosts/gost/48452/</a> >	8,55	16,55
<b>Итого по разделу 4</b>			<b>8,55</b>	<b>16,55</b>
<b>Раздел 5. Товароведение и экспертиза костного и рогакопытного сырья.</b>				
8.	Классификация и характеристика костного сырья.	Горбачева М.В. Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения: Учебное пособие / М.В. Горбачева, А.В. Щербакова.	4	6

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
		<p>ва. – М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014.-136с.            &lt;URL:<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238</a>&gt; (с. 50-62)</p> <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. 296-298)</p> <p>ГОСТ 16147-88 Кость. Технические условия            &lt;URL:<a href="http://vsegost.com/Catalog/28/28773.shtml">http://vsegost.com/Catalog/28/28773.shtml</a>&gt;</p>		
9.	Производственное назначение костного сырья. Выработка кормовой муки и костного жира.	<p>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.            &lt;URL:<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238</a>&gt; (с. 50-62)</p> <p>ГОСТ 16147-88 Кость. Технические условия            &lt;URL:<a href="http://vsegost.com/Catalog/28/28773.shtml">http://vsegost.com/Catalog/28/28773.shtml</a>&gt;</p>	4	6
10.	Классификация и характеристика рогов и копыт. Определение прижизненных и посмертных пороков сырья.	<p>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.            &lt;URL:<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238</a>&gt; (с. 63-69)</p> <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. 291-296)</p> <p>ГОСТ 18253-72 Сырье рого-копытное. Технические условия            &lt;URL:<a href="http://vsegost.com/Catalog/42/42125.shtml">http://vsegost.com/Catalog/42/42125.shtml</a>&gt;</p>	6	6
<b>Итого по разделу 5</b>			<b>14</b>	<b>18</b>
<b>Раздел 6. Товароведение и экспертиза эндокринного и ферментного сырья.</b>				
11.	Ассортимент эндокринного сырья. Изучение расположения эндокринных желез. Производственное назначение эндокрин-	<p>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.            &lt;URL:<a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238</a>&gt;</p>	6	8

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	ного сырья.	<p><a href="#">kinfo=367238</a>&gt; (с. 70-78)</p> <p>ГОСТ 11285-93 Железы поджелудочные крупного рогатого скота и свиней замороженные. Технические условия &lt;URL:<a href="http://www.internet-law.ru/gosts/gost/38338/">http://www.internet-law.ru/gosts/gost/38338/</a>&gt;</p> <p>ГОСТ 11837-75 Гипофизы крупного рогатого скота, овец, коз и свиней высушенные. Технические условия &lt;URL:<a href="http://www.internet-law.ru/gosts/gost/16500/">http://www.internet-law.ru/gosts/gost/16500/</a>&gt;</p> <p>ГОСТ 11838-75 Гипофизы крупного рогатого скота, овец, коз и свиней замороженные. Технические условия &lt;URL:<a href="http://www.internet-law.ru/gosts/gost/25661/">http://www.internet-law.ru/gosts/gost/25661/</a>&gt;</p> <p>ГОСТ 12926-77 Железы паразитовидные крупного рогатого скота замороженные. Технические условия &lt;URL:<a href="http://www.internet-law.ru/gosts/gost/33445/">http://www.internet-law.ru/gosts/gost/33445/</a>&gt;</p> <p>ГОСТ 12927-77 Железы надпочечные крупного рогатого скота и свиней замороженные. Технические условия &lt;URL:<a href="http://www.internet-law.ru/gosts/gost/25029/">http://www.internet-law.ru/gosts/gost/25029/</a>&gt;</p> <p>ГОСТ 12928-67 Мозг спинной крупного рогатого скота и свиней замороженный. Технические условия &lt;URL:<a href="http://www.internet-law.ru/gosts/gost/18275/">http://www.internet-law.ru/gosts/gost/18275/</a>&gt;</p> <p>ГОСТ 12929-67 Семенники половозрелых быков, баранов и козлов замороженные. Технические условия &lt;URL:<a href="http://www.internet-law.ru/gosts/gost/37815/">http://www.internet-law.ru/gosts/gost/37815/</a>&gt;</p> <p>ГОСТ 13914-78 Железы щитовидные крупного рогатого скота и свиней, замороженные. Технические условия &lt;URL:<a href="http://www.internet-law.ru/gosts/gost/32126/">http://www.internet-law.ru/gosts/gost/32126/</a>&gt;</p>		

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
		ГОСТ 16679-71 Яичники крупного рогатого скота, овец, коз и свиней замороженные. Технические условия <URL: <a href="http://www.internet-law.ru/gosts/gost/42553/">http://www.internet-law.ru/gosts/gost/42553/</a> > ГОСТ 19342-73 Печень крупного рогатого скота и свиней замороженная. Технические условия <URL: <a href="http://www.internet-law.ru/gosts/gost/42014/">http://www.internet-law.ru/gosts/gost/42014/</a> >		
12.	Ассортимент ферментного сырья. Направления использования ферментного 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: <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=367238</a> > (с. 79-80) ГОСТ 16678-2017 Оболочки слизистые сычугов крупного рогатого скота и свиных желудков замороженные. Технические условия <URL: <a href="http://www.internet-law.ru/gosts/gost/65244/">http://www.internet-law.ru/gosts/gost/65244/</a> > ГОСТ 19343-2017 Желудки свиные замороженные. Технические условия <URL: <a href="http://www.internet-law.ru/gosts/gost/65100/">http://www.internet-law.ru/gosts/gost/65100/</a> > ГОСТ 18302-87 Сычуги ягнят, козлят молочников и телят высушенные. Технические условия <URL: <a href="http://www.internet-law.ru/gosts/gost/12114/">http://www.internet-law.ru/gosts/gost/12114/</a> >	6	10
<b>Итого по разделу 6</b>			<b>12</b>	<b>18</b>
<b>Всего</b>			<b>62,55</b>	<b>90,55</b>

#### 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 кожевенного сырья и овчин. Определение прижизненных и посмертных пороков	Круглый стол	2
2	Практическое	Изучение заготовительных стандартов на рогакопытное сырье. Определение прижизненных и посмертных пороков.	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 библи.
1	М.В. Горбачева, А.В. Щербакова	Товароведение и экспертиза дополнительных видов сырья животного происхождения <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=367238">http://znanium.com/go.php?id=367238</a> >.		ИНФРА-М	2014	электронный ресурс

**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: <a href="http://znanium.com/go.php?id=415276">http://znanium.com/go.php?id=415276</a> >.	«Дашков и К°»	2017
3	А.Б. Киладзе	Товароведение и экспертиза животного сырья	Прспект 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.	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья. Методические указания для самостоятельного изучения дисциплины обучающимися очной и заочной форм по направлению 38.03.07 Товароведение / Саушкина Е.М., Воронеж, ВГАУ, 2019 г, 18 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 [ <a href="http://www.tpp.panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html">Электронный ресурс</a> ]. – Режим доступа: <a href="http://www.tpp.panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html">http://www.tpp.panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html</a>	
3	Пищевая промышленность [ <a href="http://www.foodprom.ru/">Электронный ресурс</a> ]. – Режим доступа: <a href="http://www.foodprom.ru/">http://www.foodprom.ru/</a>	

**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 «ZNANIUM.COM»)	09.01.2017 – 31.12.2017
	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 Яндекс Браузер / 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	<a href="https://fedstat.ru/">https://fedstat.ru/</a>
2	База данных показателей муниципальных образований	<a href="http://www.gks.ru/free_doc/new_site/bd_munst/munst.htm">http://www.gks.ru/free_doc/new_site/bd_munst/munst.htm</a>
3	База данных ФАОСТАТ	<a href="http://www.fao.org/faostat/ru/">http://www.fao.org/faostat/ru/</a>
4	Портал открытых данных РФ	<a href="https://data.gov.ru/">https://data.gov.ru/</a>
5	Портал государственных услуг	<a href="https://www.gosuslugi.ru/">https://www.gosuslugi.ru/</a>
6	Единая информационная система в сфере закупок	<a href="http://zakupki.gov.ru">http://zakupki.gov.ru</a>
7	Электронный сервис "Прозрачный бизнес"	<a href="https://pb.nalog.ru">https://pb.nalog.ru</a>
8	ГАС РФ "Правосудие"	<a href="https://sudrf.ru/">https://sudrf.ru/</a>
9	Справочная правовая система Гарант	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>
10	Справочная правовая система Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
11	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	<a href="https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks">https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks</a>
12	Росреестр: Публичная кадастровая карта	<a href="https://pkk5.rosreestr.ru/">https://pkk5.rosreestr.ru/</a>
13	Федеральная государственная система территориального планирования	<a href="https://fgistp.economy.gov.ru/">https://fgistp.economy.gov.ru/</a>
14	СТРОЙКонсультант	<a href="http://www.stroykonsultant.ru/">http://www.stroykonsultant.ru/</a>
15	Аграрная российская информационная система	<a href="http://www.aris.ru/">http://www.aris.ru/</a>
16	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	<a href="http://agris.fao.org/">http://agris.fao.org/</a>

### 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, Яндекс Браузер / 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, Яндекс Браузер / 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, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, Adobe Reader / DjVu Reader, eLearning server	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.168
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, 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, Яндекс Браузер / 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 учеб-	394087, Воронежская

ного оборудования: мебель для хранения учебного оборудования, учебно-наглядные пособия	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
Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология	Товароведения и экспертизы товаров	нет  согласовано
Безопасность продовольственных товаров	Товароведения и экспертизы товаров	нет  согласовано
Товароведение однородных групп непродовольственных товаров	Товароведения и экспертизы товаров	нет  согласовано
Таможенная экспертиза сельскохозяйственной продукции	Товароведения и экспертизы товаров	нет  согласовано

## Приложение 1

## Лист периодических проверок рабочей программы

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	30.08.2017	Нет Рабочая программа актуализирована для 2017-2018 учебного года	нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	06.06.2018	Нет Рабочая программа актуализирована для 2018-2019 учебного года	нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	10.06.2019	Нет Рабочая программа актуализирована для 2019-2020 учебного года	нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	10.06.2020	Нет Рабочая программа актуализирована для 2020-2021 учебного года	нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров 	12.05.2021	Нет Рабочая программа актуализирована для 2021-2022 учебного года	нет
Колобаева А.А., председатель методической комиссии ФТТ 	21.06.2022, протокол №10	Нет Рабочая программа актуализирована для 2022-2023 учебного года	нет

