

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 това-  
роведения

Королькова Н.В.



« 30 » августа 2017 г.

### РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине **Б1.В.ДВ.11.02 «Товароведение и экспертиза продуктов пчеловодства»**

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

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:


к.вет.н., доцент Крупицын В.В.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министерства 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

**Предметом** дисциплины является изучение потребительских свойств, а также особенности проведения товароведной экспертизы продуктов пчеловодства. Данные продукты имеют большое значение в области сбалансированного и здорового питания людей. Актуальность данной дисциплины составляет то, что проведение экспертизы качества продуктов пчеловодства с учетом требований товароведения к данному товару составляет то, что на рынке очень большое распространение получила фальсификация данного товара, а также реализация его, не отвечающим требованиям нормативной документации. Расширение ассортимента продовольственных товаров обогащенных продуктами пчеловодства становятся довольно распространённым в последнее время, как в молочном и мясном, так и в кондитерском производстве и ряд других. В соответствии с чем, изучение товароведения и экспертизы продуктов пчеловодства имеет большое значение среди других дисциплин в области товароведения как науки.

**Цель освоения дисциплины:** - изучение ассортимента, потребительских свойств и факторов формирующих и сохраняющих качество продуктов пчеловодства, а также приобретение обучающимися теоритических знаний, практических умений и навыков для формирования товарного ассортимента, организации товародвижения и управления товарными запасами необходимых для профессиональной деятельности будущего специалиста.

**Основные задачи** учебной дисциплины:

- изучение ассортимента продуктов пчеловодства с целью управления им и формирования ассортиментной политики предприятия торговли;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество;
- изучение требований нормативных документов, стандартов к качеству продуктов пчеловодства, при их приемке, хранению, транспортированию и реализации;
- ознакомление с идентификационными признаками продуктов пчеловодства, методами идентификации данных товаров, способами выявления и мерами предупреждения фальсификации;
- изучение правил организации и осуществлением приемки продуктов пчеловодства по количеству, качеству контроля и учета;
- проведения оценки качества и анализ результатов его проведения;
- установления градаций качества и дефектов данных товаров, причин их возникновения и способов минимизации потерь;
- изучение процессов и факторов хранения товаров, определение, дифференциация и списание товарных потерь.

**Место дисциплины в структуре образовательной программы.** Дисциплина «Товароведение и экспертиза продуктов пчеловодства» относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока 1 (Б1.В.ДВ.11.02). В учебном процессе дисциплина «Товароведение и экспертиза продуктов пчеловодства» занимает важное место среди других дисциплин изучаемых обучающимися направлению 38.03.07 Товароведение.

## 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	<b>знать:</b> ассортимент и потребительские свойства продуктов пчеловодства; факторы, формирующие и сохраняющие их качество

	свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	<b>уметь:</b> пользоваться справочными, нормативными, товарно-сопроводительными документами
		<b>иметь навыки:</b> методов исследования ассортимента и качества продуктов пчеловодства
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	<b>знать:</b> методы идентификации, оценки качества и безопасности продуктов пчеловодства; основные дефекты и виды фальсификации продуктов пчеловодства <b>уметь:</b> осуществлять процедуру идентификации, проводить оценку качества продуктов пчеловодства <b>иметь навыки:</b> основных методов и приемов проведения идентификации, оценки качества и безопасности продуктов пчеловодства
ПК-11	умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	<b>знать:</b> требования нормативной документации к товарной информации продуктов пчеловодства <b>уметь:</b> пользоваться нормативной документацией, регламентирующей товарную информацию о продуктах пчеловодства <b>иметь навыки:</b> оценивания продуктов пчеловодства на соответствие требованиям нормативно-правовой и нормативной документацией к части товарной информации
ПК-13	умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	<b>знать:</b> правила приемки, требования к качеству и безопасности продуктов пчеловодства <b>уметь:</b> проводить приемку продуктов пчеловодства по количеству и качеству и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам <b>иметь навыки:</b> применения методов отбора проб, методов, организации и порядка проведения оценки качества и безопасности кондитерских и вкусовых товаров

### 3. Объём дисциплины и виды работ

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения всего часов
	всего зач. ед./ часов	объём часов	
			5 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины	3/108	3/108	3/108
Общая контактная работа*	52,65	52,65	14,65
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	55,35	55,35	93,35

Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч.	52,5	52,5	14,5
лекции	14	14	4
практические занятия	38	38	10
лабораторные работы	-	-	-
групповые консультации	0,5	0,5	0,5
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***	46,5	46,5	84,5
Контактная работа текущего контроля, в т.ч.	0,15	0,15	0,15
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	Товароведная характеристика и экспертиза пчелиного меда	6	22	-	20
2	Товароведная характеристика и экспертиза биологически активных и других продуктов пчеловодства	8	16	-	26,5
заочная форма обучения					

1	Товароведная характеристика и экспертиза пчелиного меда	2	6	-	40
2	Товароведная характеристика и экспертиза биологически активных и других продуктов пчеловодства	2	4	-	44,5

## 4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

### 4.2.1 Раздел 1 - Товароведная характеристика и экспертиза пчелиного меда

В данном разделе рассматривается изучение биологического происхождения меда, также рассматривается сырье для получения меда, процессы образования и созревания. В раздел входит изучение такого материала как химический состав, физические свойства меда, лечебные свойства и питательность; первичная обработка, купажирование, фасовка и хранение меда; товарная, ветеринарно-санитарная и гигиеническая экспертиза натурального пчелиного меда. Рассматривается материал по изучению ассортимента меда с целью управления им и формированием ассортиментной политики на предприятиях торговли. Также ознакомление с идентификационными признаками продуктов пчеловодства, методами идентификации данных товаров, способами выявления и мерами предупреждения фальсификации, установления градаций качества и дефектов, причин их возникновения и способов минимизации потерь, изучение процессов и факторов хранения, определение, дифференциация и списание товарных потерь.

### 4.2.2 Раздел 2 - Товароведная характеристика и экспертиза биологически активных и других продуктов пчеловодства

Предоставляется материал по изучению товароведной характеристики и экспертизы качества и безопасности биологически активных и других продуктов пчеловодства, который включает в себя оценку натуральности и качества воска (химический состав и свойства пчелиного воска, воскового сырья и вошины), состав, переработка и экспертиза цветочной пыльцы и перги (химический состав, свойства, получение, консервирование и хранение цветочной пыльцы), товароведная характеристика прополиса (химический состав, свойства, способы получения, хранение и использование прополиса), товароведная характеристика маточного молочка и пчелиного яда (состав, свойства, производство, хранение и использование маточного молочка и пчелиного яда).

Рассматривается материал по изучению ассортимента биологически активных и других продуктов пчеловодства с целью управления им и формированием ассортиментной политики на предприятиях торговли. Также ознакомление с идентификационными признаками биологически активных и других продуктов пчеловодства, методами идентификации, способами выявления и мерами предупреждения их фальсификации, установления градаций качества и дефектов данных товаров, причин их возникновения и способов минимизации потерь, изучение процессов и факторов хранения, определение, дифференциация и списание товарных потерь.

## 4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объем, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
Раздел 1. Товароведная характеристика и экспертиза пчелиного меда			
1	Ведение в дисциплину. Ассортимент продуктов пчеловодства. Биологическое происхождение меда. Химический состав и свойства меда.	2	1

2	Товароведение и экспертиза натурального и искусственного пчелиного меда	2	1
3	Технологическая обработка и хранение меда. Факторы, сохраняющие и влияющие на качество.	2	-
<b>Итого по разделу 1</b>		<b>6</b>	<b>2</b>
Раздел 2. Товароведная характеристика и экспертиза биологически активных и других продуктов пчеловодства			
1	Использование пчелиного воска. Оценка натуральности и качества воска, воскового сырья и вошины	2	-
2	Состав, переработка и товароведная экспертиза цветочной пыльцы и перги	2	2
3	Товароведная характеристика и экспертиза качества и безопасности прополиса	2	-
4	Товароведная характеристика и экспертиза качества и безопасности маточного молочка и пчелиного яда	2	-
<b>Итого по разделу 2</b>		<b>8</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>14</b>	<b>4</b>

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

№ п/п	Тема практических занятий (семинаров)	Объем, ч	
		Форма обучения	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Раздел 1. Товароведная характеристика и экспертиза пчелиного меда			
1.	Классификация меда по способу получения и в зависимости от его происхождения, характерные свойства медов.	2	1
2.	Изучение органолептических методов определения качества натурального меда	4	1
3.	Изучение органолептических методов определения качества искусственного меда	4	1
4.	Лабораторные методы определения качества натурального и искусственного меда. Определение влажности меда и кислотности.	4	2
5.	Изучение методов определения диастазной активности меда, содержания редуцирующих сахаров и сахарозы меда (искусственный и натуральный)	4	-
6.	Изучение методов обнаружения фальсификации мёда	2	-
7.	Товароведная оценка и экспертиза падевого и ядовитого мёда. Пыльцевой анализ	2	1
<b>Итого по разделу 1</b>		<b>22</b>	<b>6</b>
Раздел 2. Товароведная характеристика и экспертиза биологически активных и других продуктов пчеловодства			
1.	Товароведная оценка и экспертиза качества воска	2	-
2	Определение степени чистоты воска	2	-
3.	Товароведная оценка и экспертиза качества цветочной пыльцы	2	1

4.	Товароведная оценка и экспертиза качества перги	2	1
5.	Товароведная оценка и экспертиза качества прополиса	2	1
6.	Товароведная оценка и экспертиза качества маточного молочка	2	1
7.	Товароведная оценка и экспертиза качества пчелиного яда	2	-
8.	Товароведная оценка хитозана, мервы, забруса, подмора, трутневого молочка, пчелиного расплода	2	-
<b>Итого по разделу 2</b>		<b>16</b>	<b>4</b>
<b>Всего</b>		<b>38</b>	<b>10</b>

#### 4.4. Перечень тем лабораторных работ.

Не предусмотрены.

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

##### 4.6.1. Подготовка к учебным занятиям

Подготовка обучающихся к учебным занятиям по разделу «Товароведная характеристика и экспертиза пчелиного меда» заключается в прочтении материала ранее прочитанной лектором лекции по теме занятия и подготовке ответов на вопросы, сформулированные в рабочей тетради. Изучение ассортимента меда с целью управления им и формирования ассортиментной политики предприятия торговли; - изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество; изучение требований нормативных документов, стандартов к качеству меда, при их приемке, хранению, транспортированию и реализации; ознакомление с идентификационными признаками меда, методами идентификации, способами выявления и мерами предупреждения фальсификации; изучение правил организации и осуществлением приемки меда по количеству, качеству контроля и учета; проведения оценки качества и анализ результатов его проведения; установления градаций качества и дефектов меда, причин их возникновения и способов минимизации потерь; изучение процессов и факторов хранения меда, определение, дифференциация и списание товарных потерь.

Практические занятия проводятся с предоставлением наглядных образцов меда натурального, искусственного и падевого.

Для подготовки к учебным занятиям по разделу «Товароведная характеристика и экспертиза биологически активных и других продуктов пчеловодства» обучающиеся используют наглядные образцы экспертиза биологически активных и других продуктов пчеловодства с дальнейшей интерпретацией полученных данных (требования к изучению и порядок изложения материала аналогичен первому разделу).

##### 4.6.2. Перечень тем курсовых проектов.

Не предусмотрены.

##### 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
<b>Раздел 1. Товароведная характеристика и экспертиза пчелиного меда</b>				
1.	Процесс образования меда	Заикина В. И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации / Учеб.-практ. пособие// стр. 13.	4	8
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда / стр. 110.	Заикина В. И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [электронный ресурс] : Учебное пособие / Российский университет кооперации .— 3 .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019 .— 166 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-394-01719-3 .— <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=1093029">http://znanium.com/go.php?id=1093029</a> >.	4	8
3.	Гигиеническая экспертиза меда /стр. 115		4	8
4.	Распечатывание сотов и обработка меда /стр. 138.		4	8
5.	Купажирование меда / стр. 148.		4	8
<b>Итого по разделу 1</b>			<b>20</b>	<b>40</b>
<b>Раздел 2. Товароведная характеристика и экспертиза биологически активных и других продуктов пчеловодства</b>				
1.	Гомогенизат трутневых личинок / стр. 145.	Осинцева Л.А. Технология, показатели качества, безопасности и товароведная оценка продуктов пчеловодства: учеб. пособие/ Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2012. – 222 с. <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=516087">http://znanium.com/bookread2.php?book=516087</a> Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза продуктов пчеловодства» для направления 38.03.07 «Товароведение» Крупицын В.В., Шилов Ю.А., Маслова Г.М. Воронеж, ВГАУ, 2020 г, -С. 16.	3	5
2.	Технология получения пчелиного яда /стр. 124.		3	5
3.	Стандартизация пчелиного яда стр. 140.		3	5
4.	Прополис как ингредиент продуктов питания и лекарственных препаратов / стр. 100.		3	5
5.	Свойства и применение маточного молочка / стр. 116.		3	5
6.	Технология получения прополиса /стр. 90.		3	5
7.	Биологические основы получения пчелиной обножки /стр. 39.		3	5
8.	Биологические основы получения перги/ стр. 64.		3	5
9.	Биологические основы получения воска /стр. 9.		2,5	4,5
<b>Итого по разделу 2</b>			<b>26,5</b>	<b>44,5</b>
<b>Всего</b>			<b>46,5</b>	<b>84,5</b>

#### 4.6.5. Другие виды самостоятельной работы обучающихся.

№ п/п	Вид самостоятельной работы
1.	Оформление рабочих тетрадей и отчетов по лабораторным работам
2.	Выполнение индивидуальных занятий по ассортименту, экспертизе продуктов пчеловодства с пояснением выполненной работы в форме отчета.
3.	Научные студенческие конференции по итогам защиты рефератов и реферативных работ
4.	Лабораторные занятия на научно-исследовательской пасеки и специализированной лаборатории продуктов пчеловодства, на базе ФВМиТЖ с дальнейшей интерпретацией полученных данных.
5.	Практические занятия на базе передовых инновационных пчеловодческих хозяйств и лабораторий г. Воронеж по оценке качества и безопасности продуктов пчеловодства

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

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1.	Практическое занятие	Классификация меда по способу получения и в зависимости от его происхождения, характерные свойства медов	Круглый стол (методики вопрос-ответ и эстафеты) повторение по классификации меда, восполнение недостающей информации, формирование умения решать проблемы, дискуссия по вопросу по способу получения и в зависимости от его происхождения, характерные свойства медов.	2
2.	Практическое занятие	Изучение методов обнаружения фальсификации мёда	Круглый стол (методики вопрос-ответ и эстафеты) повторение по вопросу фальсификации мед , восполнение недостающей информации, формирование умения решать проблемы с фальсифицированным товаром, дискуссия по вопросу последствия фальсификации меда, идентификация в условиях торговых организаций.	2
3.	Практическое занятие	Товароведная оценка хитозана, мервы, забруса, подмора, трутневого молочка, пчелиного расплода	Круглый стол (методики вопрос-ответ и эстафеты) повторение по ассортиментной характеристики, товароведной оценки хитозана, мервы, забруса, подмора, трутневого молочка, пчелиного расплода, восполнение недостающей информации, формирование умения решать проблемы, дискуссия по вопросу использования данных продуктов с учетом биологической ценности и объекта купли-продажи.	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	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Ивашевская Е. Б. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебник / Ивашевская Е. Б., Рязанова О. А., Лебедев В. И., Позняковский В. М. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020 .— 384 с. — Книга из коллекции Лань - Технологии пищевых производств .— ISBN 978-5-8114-5000-8 .— <URL:https://e.lanbook.com/book/130480> .— <URL:https://e.lanbook.com/img/cover/book/130480.jpg>	Электронный ресурс
2.	Осинцева Л.А. Технология, показатели качества, безопасности и товароведная оценка продуктов пчеловодства: учеб. пособие/ Новосиб. гос. аграр. ун-т. – Новосибирск: Изд-во НГАУ, 2012. – 222 с. <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=516087">http://znanium.com/bookread2.php?book=516087</a>	Электронный ресурс
3.	Заикина В. И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [электронный ресурс] : Учебное пособие / Российский университет кооперации .— 3 .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2019 .— 166 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-394-01719-3 .— <URL:http://znanium.com/go.php?id=1093029>.	Электронный ресурс
4.	Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность : учебное пособие по направлениям и специальностям высшего профессионального образования . / Е. Б. Ивашевская [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского .— 2-е изд., стер. 1-му .— Новосибирск : Сибирское университетское издательство, 2009 .— 208 с., [4]	2
5.	Елисеева Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [электронный ресурс] : Учебник / РАЭим. Г.В. Плеханова .— 4 .— Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020 .— 949 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-394-03848-8 .— <URL:http://znanium.com/go.php?id=1091800>.	Электронный ресурс

#### 6.1.2. Дополнительная литература.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в библиотеке.
1.	Серегин, И.Г. Лабораторные методы в ветеринарно-санитарной экспертизе пищевого сырья и готовых продуктов: учебное пособие по направлению подготовки дипломированных специалистов 110501 - Ветеринарно-санитарная экспертиза специальности 110500 - Ветеринарно-санитарная экспертиза направления подготовки бакалавров и магистров, 111201 - Ветеринария / И.Г. Серегин, Б.В. Уша. - Санкт-Петербург: РАПП, 2008. - 406 с.	1
2.	Криштафович В.И. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары): учеб. пособие для студентов ко-	13

	оператив. вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров (по областям применения)" / В.И. Криштафович, С.В. Колобов. - 3-е изд. - М. : Дашков и К, 2005.	
3.	Осинцева Л. А. Технология, показатели качества, безопасности и товароведная оценка меда [Электронный ресурс] / Осинцева Л. А. — Новосибирск : НГАУ, 2012 .— 132 с. — Книга из коллекции НГАУВетеринария и сельское хозяйство .— <URL:http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_cid=25&pl1_id=4571 > .— <URL:https://e.lanbook.com/img/cover/book/4571.jpg	Электронный ресурс

### 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 для самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение и экспертиза продуктов пчеловодства» для направления 38.03.07 «Товароведение» Крупицын В.В., Шилов Ю.А., Маслова Г.М. Воронеж, ВГАУ, 2020 г, -С. 16.	Электронный ресурс

### 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.
2.	Журнал «Товаровед продовольственных товаров»
3.	Журнал «Пищевая промышленность»
4.	Пчеловодство : Науч.-произв. журнал

## 6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «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.

№	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	Портал государственных услуг	<a href="https://www.gosuslugi.ru/">https://www.gosuslugi.ru/</a>
2	Единая информационная система в сфере закупок	<a href="http://zakupki.gov.ru">http://zakupki.gov.ru</a>
3	Справочная правовая система Гарант	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>
4	Справочная правовая система Консультант Плюс	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
5	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	<a href="https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks">https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks</a>
6	Аграрная российская информационная система	<a href="http://www.aris.ru/">http://www.aris.ru/</a>
7	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.

№ п/п	Темы лекций, по которым подготовлены презентации
Раздел 1. Товароведная характеристика и экспертиза пчелиного меда.	
1.	Введение в дисциплину. Ассортимент продуктов пчеловодства. Биологическое происхождение меда. Химический состав и свойства меда
2.	Товароведение и экспертиза натурального и искусственного пчелиного меда
Раздел 2. Товароведная характеристика и экспертиза биологически активных и других продуктов пчеловодства	
1.	Использование пчелиного воска. Оценка натуральности и качества воска, воскового сырья и вошины
2.	Состав, переработка и товароведная экспертиза цветочной пыльцы и перги
3.	Товароведная характеристика и экспертиза качества и безопасности прополиса
4.	Товароведная характеристика и экспертиза качества и безопасности маточного молочка и пчелиного яда

## 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 об-
--	--

	разовательной 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
Лаборатория: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, рН-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт-006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1
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, 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
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
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 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
Товароведение однородных групп продовольственных товаров	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Безопасность продовольственных товаров	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Товароведение и экспертиза кондитерских и вкусовых товаров	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано





**Приложение 2**  
**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