

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  
Высоцкая Е.А.



« 27 » июня 2023 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

### Б1.О.24 Экспертиза сельскохозяйственного сырья

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) «Экспертиза и управление в сфере производства и обращения  
сельскохозяйственной продукции»

Квалификация выпускника – бакалавр

Факультет – технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Разработчик рабочей программы:

доцент, кандидат сельскохозяйственных наук Саушкина Елена Михайловна

Воронеж – 2023 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 года №985.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол №11 от 19 июня 2023 года).

Заведующий кафедрой  Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол №10 от 20 июня 2023 года).

Председатель методической комиссии  А.А. Колобаева

**Рецензент рабочей программы**

Вице-президент Союза «Торгово-промышленная палата Воронежской области»  
Далматов Виктор Сергеевич

## 1. Общая характеристика дисциплины

### 1.1. Цель дисциплины

**Цель дисциплины** – формирование знаний, умений и навыков в области экспертизы сельскохозяйственного сырья.

### 1.2. Задачи дисциплины

**Задачи дисциплины:**

- научиться товароведческому анализу различных видов сельскохозяйственного сырья,
- формирование у студентов теоретических знаний и практических навыков в области оценки качества и безопасности сельскохозяйственного сырья;
- изучение мероприятий, направленных на сохранение и улучшение качества различных видов сельскохозяйственного сырья;
- изучить нормативную документацию, устанавливающую требования к качеству сельскохозяйственного сырья.

### 1.3. Предмет дисциплины

Предметом дисциплины является изучение современных подходов и методов проведения экспертизы сельскохозяйственного сырья.

### 1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина Б1.В.01 Экспертиза сельскохозяйственного сырья относится к Блоку 1. Обязательная часть.

### 1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Дисциплина Б1.О.24 Экспертиза сельскохозяйственного сырья связана со следующими дисциплинами учебного плана:

- Б1.О.16 Физико-химические методы исследования сельскохозяйственной продукции;
- Б1.О.18 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология;
- Б1.О.19 Теоретические основы товароведения и экспертизы.

## 2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

| Компетенция                                                                                   |                                                                                    | Индикатор достижения компетенции |                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|
| Код                                                                                           | Содержание                                                                         | Код                              | Содержание                                                                       |
| ОПК-2                                                                                         | Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров | 35                               | Современные методы оценки и экспертизы сельскохозяйственного сырья.              |
|                                                                                               |                                                                                    | У6                               | Использовать современные методы оценки и экспертизы сельскохозяйственного сырья. |
|                                                                                               |                                                                                    | Н5                               | Проведения экспертизы и оценки качества сельскохозяйственного сырья.             |
| Тип задач профессиональной деятельности – товароведно-технологический, оценочно-аналитический |                                                                                    |                                  |                                                                                  |

|      |                                                                                                                                                |     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК-5 | Способен к ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества на всех этапах жизненного цикла с\х продукции | 313 | Основные виды с\х сырья и требования к его качеству.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|      |                                                                                                                                                | 314 | Основную нормативную правовую и нормативную базу в области с\х сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|      |                                                                                                                                                | У11 | Анализировать свойства сырья, влияющие на качество с\х продукции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|      |                                                                                                                                                | У12 | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. |
|      |                                                                                                                                                | Н7  | Проведения экспертизы качества с\х сырья, используемого при производстве с\х продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля.                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|      |                                                                                                                                                | Н8  | Определения перечня опасных факторов, которые могут привести к выпуску в обращение с\х продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции.                                                                                                                                                                                                                          |
|      |                                                                                                                                                | Н9  | Определения перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного сырья, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы.                                                                                                                                                                                                                                                             |

### 3. Объём дисциплины и виды работ

#### 3.1. Очная форма обучения

| Показатели                                                                        | Семестр | Всего   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                                                                   | 3       |         |
| Общая трудоёмкость, з.е./ч                                                        | 4 / 144 | 4 / 144 |
| Общая контактная работа, ч                                                        | 74,15   | 74,15   |
| Общая самостоятельная работа, ч                                                   | 69,85   | 69,85   |
| Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)                      | 74,00   | 74,00   |
| лекции                                                                            | 32      | 32,00   |
| лабораторные - всего                                                              | 42      | 42,00   |
| Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч                          | 61,00   | 61,00   |
| Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч) | 0,15    | 0,15    |

|                                                                 |       |       |
|-----------------------------------------------------------------|-------|-------|
| зачет                                                           | 0,15  | 0,15  |
| Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч) | 8,85  | 8,85  |
| подготовка к зачету                                             | 8,85  | 8,85  |
| Форма промежуточной аттестации                                  | зачет | зачет |

### 3.2. Очно-заочная форма обучения

| Показатели                                                                        | Семестр | Всего   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------|---------|
|                                                                                   | 3       |         |
| Общая трудоёмкость, з.е./ч                                                        | 4 / 144 | 4 / 144 |
| Общая контактная работа, ч                                                        | 56,15   | 56,15   |
| Общая самостоятельная работа, ч                                                   | 87,85   | 87,85   |
| Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)                      | 56,00   | 56,00   |
| лекции                                                                            | 28      | 28,00   |
| лабораторные - всего                                                              | 28      | 28,00   |
| Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч                          | 79,00   | 79,00   |
| Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч) | 0,15    | 0,15    |
| зачет                                                                             | 0,15    | 0,15    |
| Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)                   | 8,85    | 8,85    |
| подготовка к зачету                                                               | 8,85    | 8,85    |
| Форма промежуточной аттестации                                                    | зачет   | зачет   |

## 4. Содержание дисциплины

### 4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

#### Раздел 1. Экспертиза сырья растительного происхождения

**Подраздел 1.1. Экспертиза зерновых и зернобобовых культур.** Общие понятия экспертизы качества. Органолептические показатели и физико-химические показатели зернобобовых и зерновых. Безопасность зерновых и зернобобовых культур. Факторы качества. Идентификация и фальсификация. Товароведная экспертиза сырья. Современные методы оценки и экспертизы зерновых и зернобобовых.

**Подраздел 1.2. Экспертиза клубнеплодных, овощных, бахчевых культур и продукции закрытого грунта.** Общие понятия экспертизы качества. Органолептические показатели и физико-химические показатели клубнеплодов, овощных, бахчевых культур и продукции закрытого грунта. Безопасность. Факторы качества. Идентификация и фальсификация. Товароведная экспертиза сырья. Современные методы оценки и экспертизы клубнеплодов, овощных, бахчевых культур и продукции закрытого грунта. Болезни овощей. Градации качества овощей.

**Подраздел 1.3. Экспертиза продукции садов, виноградников.** Общие понятия экспертизы качества. Органолептические показатели и физико-химические показатели плодов, продуктов виноградников. Безопасность. Факторы качества. Идентификация и фальсификация. Товароведная экспертиза сырья. Современные методы оценки и экспертизы плодов. Болезни плодов. Градации качества плодов.

**Подраздел 1.4 Экспертиза кормовых культур.** Органолептические показатели и физико-химические показатели, безопасность. Товароведная экспертиза сырья. Современные методы оценки и экспертизы зерновых и зернобобовых.

## **Раздел 2. Экспертиза сырья животного происхождения**

**Подраздел 2.1 Экспертиза молока.** Показатели качества молока. Безопасность молока. Пороки молока. Градации качества молока. Современные методы оценки и экспертизы молока.

**Подраздел 2.2 Экспертиза качества мяса и продуктов убоя.** Показатели качества мяса и продуктов убоя. Безопасность мяса и продуктов убоя. Дефекты мяса и продуктов убоя. Градации качества мяса. Современные методы оценки и экспертизы мяса.

**Подраздел 2.3 Экспертиза продукции рыбоводства.** Показатели качества рыбы, и нерыбного водного сырья. Безопасность рыбы и нерыбного водного сырья. Дефекты рыбы и нерыбного водного сырья. Градации качества рыбы и нерыбного водного сырья. Современные методы оценки и экспертизы рыбы и нерыбного водного сырья.

**Подраздел 2.4 Экспертиза яиц.** Показатели качества яиц. Безопасность яиц. Дефекты яиц. Градации качества яиц. Современные методы оценки и экспертизы яиц.

**Подраздел 2.5 Экспертиза продукции пчеловодства.** Показатели качества меда. Безопасность меда. Дефекты меда и прочей продукции пчеловодства. Градации качества меда. Современные методы оценки и экспертизы меда.

## **4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам**

### **4.2.1. Очная форма обучения**

| Разделы, подразделы дисциплины                                                                  | Контактная работа |           |    | СР          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------|----|-------------|
|                                                                                                 | лекции            | ЛЗ        | ПЗ |             |
| <b>Раздел 1. Экспертиза сырья растительного происхождения</b>                                   | <b>16</b>         | <b>18</b> |    | <b>28,8</b> |
| Подраздел 1.1. Экспертиза зерновых и зернобобовых культур                                       | 4                 | 5         |    | 7,2         |
| Подраздел 1.2. Экспертиза клубнеплодных, овощных, бахчевых культур и продукции закрытого грунта | 4                 | 5         |    | 7,2         |
| Подраздел 1.3. Экспертиза продукции садов, виноградников                                        | 4                 | 5         |    | 7,2         |
| Подраздел 1.4 Экспертиза кормовых культур.                                                      | 4                 | 3         |    | 7,2         |
| <b>Раздел 2. Экспертиза сырья животного происхождения</b>                                       | <b>16</b>         | <b>24</b> |    | <b>32,2</b> |
| Подраздел 2.1 Экспертиза молока                                                                 | 4                 | 5         |    | 6           |
| Подраздел 2.2 Экспертиза качества мяса и продуктов убоя                                         | 4                 | 5         |    | 8,2         |
| Подраздел 2.3 Экспертиза продукции рыбоводства                                                  | 3                 | 5         |    | 6           |
| Подраздел 2.4 Экспертиза яиц                                                                    | 3                 | 5         |    | 6           |

|                                                 |           |           |  |           |
|-------------------------------------------------|-----------|-----------|--|-----------|
| Подраздел 2.5 Экспертиза продукции пчеловодства | 2         | 4         |  | 6         |
| <b>Всего</b>                                    | <b>32</b> | <b>42</b> |  | <b>61</b> |

## 4.2.2. Очно-заочная форма обучения

| Разделы, подразделы дисциплины                                                                  | Контактная работа |           |    | СР        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|-----------|----|-----------|
|                                                                                                 | лекции            | ЛЗ        | ПЗ |           |
| <b>Раздел 1. Экспертиза сырья растительного происхождения</b>                                   | <b>14</b>         | <b>14</b> |    | <b>37</b> |
| Подраздел 1.1. Экспертиза зерновых и зернобобовых культур                                       | 4                 | 4         |    | 10        |
| Подраздел 1.2. Экспертиза клубнеплодных, овощных, бахчевых культур и продукции закрытого грунта | 6                 | 4         |    | 9         |
| Подраздел 1.3. Экспертиза продукции садов, виноградников                                        | 2                 | 4         |    | 9         |
| Подраздел 1.4 Экспертиза кормовых культур.                                                      | 2                 | 2         |    | 9         |
| <b>Раздел 2. Экспертиза сырья животного происхождения</b>                                       | <b>14</b>         | <b>14</b> |    | <b>42</b> |
| Подраздел 2.1 Экспертиза молока                                                                 | 4                 | 4         |    | 10        |
| Подраздел 2.2 Экспертиза качества мяса и продуктов убоя                                         | 4                 | 4         |    | 10        |
| Подраздел 2.3 Экспертиза продукции рыбоводства                                                  | 2                 | 2         |    | 10        |
| Подраздел 2.4 Экспертиза яиц                                                                    | 2                 | 2         |    | 6         |
| Подраздел 2.5 Экспертиза продукции пчеловодства                                                 | 2                 | 2         |    | 6         |
| <b>Всего</b>                                                                                    | <b>28</b>         | <b>28</b> |    | <b>79</b> |

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

| №<br>п/п                                               | Тема само-<br>стоятельной<br>работы                                       | Учебно-методическое обеспечение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | Объём, ч            |                                 |
|--------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|---------------------------------|
|                                                        |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | форма обу-<br>чения |                                 |
|                                                        |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | оч-<br>ная          | оч-<br>но-<br>за-<br>оч-<br>ная |
| Раздел 1. Экспертиза сырья растительного происхождения |                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                     |                                 |
| 1                                                      | Подраздел<br>1.1. Экспер-<br>тиза зерновых<br>и зернобобо-<br>вых культур | Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2019. - 448 с. (С. 29-57) (Высшее образова-<br>ние: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-004440-8. -Текст:<br>электронный. - URL:<br><a href="https://znanium.com/catalog/product/1003246">https://znanium.com/catalog/product/1003246</a> . – С. 5-184 | 7,2                 | 10                              |

|                                                           |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |           |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| 2                                                         | Подраздел 1.2. Экспертиза клубнеплодных, овощных, бахчевых культур и продукции закрытого грунта | Березина, В. В. Товароведение и экспертиза качества плодовоовощных товаров и грибов: лабораторный практикум / В. В. Березина. — 3-е изд., стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 200 с. - ISBN 978-5-394-03646- 0. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1091538">https://znanium.com/catalog/product/1091538</a> . — С.16-23<br><br>Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» для студентов направления 38.03.07 «Товароведение». – Воронеж: ВГАУ, 2020. – С. 10-13. | 7,2         | 9         |
| 3                                                         | Подраздел 1.3 Экспертиза продукции садов, виноградарников                                       | Березина, В. В. Товароведение и экспертиза качества плодовоовощных товаров и грибов: лабораторный практикум / В. В. Березина. — 3-е изд., стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2020. - 200 с. - ISBN 978-5-394-03646- 0. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1091538">https://znanium.com/catalog/product/1091538</a> . — С.34-54                                                                                                                                                                                                                         | 7,2         | 9         |
| 4                                                         | Подраздел 1.4 Экспертиза кормовых культур.                                                      | Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза / Николаева М.А. - Москва: Юр. Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-91768-477-2. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1045613">https://znanium.com/catalog/product/1045613</a> . – С. 123-152                                                                                                                                                                                                                                       | 7,2         | 9         |
| <b>Итого по разделу 1</b>                                 |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <b>28,8</b> | <b>37</b> |
| <b>Раздел 2. Экспертиза сырья животного происхождения</b> |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |             |           |
| 1                                                         | Подраздел 2.1 Экспертиза молока                                                                 | Генералова, Н. А. Экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие: в 2 частях / Н. А. Генералова, И. А. Смирнова, И. В. Гралева. — Кемерово: КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2009. — 188 с. — ISBN 978-5-89289-526-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. <a href="https://e.lanbook.com/book/4602">https://e.lanbook.com/book/4602</a> . – С. 8-99<br><br>Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» для студентов направления 38.03.07 «Товароведение». – Воронеж: ВГАУ, 2020. – С. 24-28.                | 6           | 10        |

|                           |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |             |           |
|---------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----------|
| 2                         | Подраздел 2.2<br>Экспертиза<br>качества мяса<br>и продуктов<br>убоя | Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст: электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/129085">https://e.lanbook.com/book/129085</a> (дата обращения: 07.09.2021). — С. 6-169<br><br>Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» для студентов направления 38.03.07 «Товароведение». – Воронеж: ВГАУ, 2020. – С. 28-34. | 8,2         | 10        |
| 3                         | Подраздел 2.3<br>Экспертиза<br>продукции<br>рыбоводства             | Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» для студентов направления 38.03.07 «Товароведение». – Воронеж: ВГАУ, 2020. – С. 36-40.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | 6           | 10        |
| 4                         | Подраздел 2.4<br>Экспертиза<br>яиц                                  | Чебакова, Галина Викторовна Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [электронный ресурс]: Учебное пособие / Чебакова, Данилова. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014. - 304 с. <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=361170">http://znanium.com/go.php?id=361170</a> >. – С. 284-291                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 6           | 6         |
| 5                         | Подраздел 2.5<br>Экспертиза<br>продукции<br>пчеловодства            | Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза / Николаева М.А. - Москва: Юр. Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-91768-477-2. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1045613">https://znanium.com/catalog/product/1045613</a> . – С. 5-121                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 6           | 6         |
| <b>Итого по разделу 2</b> |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>32,2</b> | <b>42</b> |
| <b>Всего</b>              |                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | <b>61</b>   | <b>79</b> |

## 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля

### 5.1. Этапы формирования компетенций

| Подраздел дисциплины                                      | Компетенция | Индикатор достижения компетенции |
|-----------------------------------------------------------|-------------|----------------------------------|
| Подраздел 1.1. Экспертиза зерновых и зернобобовых культур | ОПК-2       | 35                               |
|                                                           | ОПК-2       | У6                               |
|                                                           | ОПК-2       | Н5                               |
|                                                           | ПК-5        | 313                              |
|                                                           | ПК-5        | 314                              |
|                                                           | ПК-5        | У11                              |
|                                                           | ПК-5        | У12                              |
|                                                           | ПК-5        | Н7                               |

|                                                                                                 |                                                          |       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|-------|
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | Н8    |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | Н9    |
| Подраздел 1.2. Экспертиза клубнеплодных, овощных, бахчевых культур и продукции закрытого грунта | ОПК-2                                                    | 35    |
|                                                                                                 | ОПК-2                                                    | У6    |
|                                                                                                 | ОПК-2                                                    | Н5    |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | 313   |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | 314   |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | У11   |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | У12   |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | Н7    |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | Н8    |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | Н9    |
|                                                                                                 | Подраздел 1.3. Экспертиза продукции садов, виноградников | ОПК-2 |
| ОПК-2                                                                                           |                                                          | У6    |
| ОПК-2                                                                                           |                                                          | Н5    |
| ПК-5                                                                                            |                                                          | 313   |
| ПК-5                                                                                            |                                                          | 314   |
| ПК-5                                                                                            |                                                          | У11   |
| ПК-5                                                                                            |                                                          | У12   |
| ПК-5                                                                                            |                                                          | Н7    |
| ПК-5                                                                                            |                                                          | Н8    |
| ПК-5                                                                                            |                                                          | Н9    |
| Подраздел 1.4 Экспертиза кормовых культур.                                                      |                                                          | ОПК-2 |
|                                                                                                 | ОПК-2                                                    | У6    |
|                                                                                                 | ОПК-2                                                    | Н5    |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | 313   |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | 314   |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | У11   |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | У12   |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | Н7    |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | Н8    |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | Н9    |
|                                                                                                 | Подраздел 2.1. Экспертиза молока                         | ОПК-2 |
| ОПК-2                                                                                           |                                                          | У6    |
| ОПК-2                                                                                           |                                                          | Н5    |
| ПК-5                                                                                            |                                                          | 313   |
| ПК-5                                                                                            |                                                          | 314   |
| ПК-5                                                                                            |                                                          | У11   |
| ПК-5                                                                                            |                                                          | У12   |
| ПК-5                                                                                            |                                                          | Н7    |
| ПК-5                                                                                            |                                                          | Н8    |
| ПК-5                                                                                            |                                                          | Н9    |
| Подраздел 2.2. Экспертиза качества мяса и продуктов убоя                                        |                                                          | ОПК-2 |
|                                                                                                 | ОПК-2                                                    | У6    |
|                                                                                                 | ОПК-2                                                    | Н5    |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | 313   |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | 314   |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | У11   |
|                                                                                                 | ПК-5                                                     | У12   |

|                                                    |       |     |
|----------------------------------------------------|-------|-----|
|                                                    | ПК-5  | H7  |
|                                                    | ПК-5  | H8  |
|                                                    | ПК-5  | H9  |
| Подраздел 2.3. Экспертиза продукции<br>рыбоводства | ОПК-2 | 35  |
|                                                    | ОПК-2 | У6  |
|                                                    | ОПК-2 | H5  |
|                                                    | ПК-5  | 313 |
|                                                    | ПК-5  | 314 |
|                                                    | ПК-5  | У11 |
|                                                    | ПК-5  | У12 |
|                                                    | ПК-5  | H7  |
|                                                    | ПК-5  | H8  |
|                                                    | ПК-5  | H9  |
| Подраздел 2.4 Экспертиза яиц                       | ОПК-2 | 35  |
|                                                    | ОПК-2 | У6  |
|                                                    | ОПК-2 | H5  |
|                                                    | ПК-5  | 313 |
|                                                    | ПК-5  | 314 |
|                                                    | ПК-5  | У11 |
|                                                    | ПК-5  | У12 |
|                                                    | ПК-5  | H7  |
|                                                    | ПК-5  | H8  |
|                                                    | ПК-5  | H9  |
| Подраздел 2.5 Экспертиза продукции<br>пчеловодства | ОПК-2 | 35  |
|                                                    | ОПК-2 | У6  |
|                                                    | ОПК-2 | H5  |
|                                                    | ПК-5  | 313 |
|                                                    | ПК-5  | 314 |
|                                                    | ПК-5  | У11 |
|                                                    | ПК-5  | У12 |
|                                                    | ПК-5  | H7  |
|                                                    | ПК-5  | H8  |
|                                                    | ПК-5  | H9  |

## 5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

### 5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

| Вид оценки                                 | Оценки                   |                        |        |         |
|--------------------------------------------|--------------------------|------------------------|--------|---------|
| Академическая оценка по 4-х балльной шкале | неудовлет-<br>ворительно | удовлетво-<br>рительно | хорошо | отлично |

### 5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

#### Критерии оценки на зачете

| Оценка, уровень<br>достижения<br>компетенций | Описание критериев                                                                                                                              |
|----------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачтено, высокий                             | Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры |
| Зачтено, продвинутый                         | Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе                                                   |

|                                   |                                                                                            |
|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачтено, пороговый                | Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах |
| Незачтено, компетенция не освоена | Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах                |

## Критерии оценки тестов

| Оценка, уровень достижения компетенций      | Описание критериев                                 |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------|
| Отлично, высокий                            | Содержание правильных ответов в тесте не менее 90% |
| Хорошо, продвинутый                         | Содержание правильных ответов в тесте не менее 75% |
| Удовлетворительно, пороговый                | Содержание правильных ответов в тесте не менее 50% |
| Неудовлетворительно, компетенция не освоена | Содержание правильных ответов в тесте менее 50%    |

## Критерии оценки устного опроса

| Оценка, уровень достижения компетенций | Описание критериев                                                                                                                              |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачтено, высокий                       | Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точку зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответствующие примеры |
| Зачтено, продвинутый                   | Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе                                                   |
| Зачтено, пороговый                     | Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах                                                      |
| Незачтено, компетенция не освоена      | Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах                                                                     |

## Критерии оценки решения задач

| Оценка, уровень достижения компетенций | Описание критериев                                                                                                                                |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Зачтено, высокий                       | Студент уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении                                                  |
| Зачтено, продвинутый                   | Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении                                            |
| Зачтено, пороговый                     | Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибки при ее выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя   |
| Незачтено, компетенция не освоена      | Студент не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя |

## 5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

## 5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

## 5.3.1.1. Вопросы к экзамену

Не предусмотрен.

### 5.3.1.2. Задачи к экзамену

Не предусмотрен.

### 5.3.1.3. Вопросы к зачету с оценкой

Не предусмотрен.

### 5.3.1.4. Вопросы к зачету

| №  | Содержание                                                                                               | Компетенция | ИДК            |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----------------|
| 1  | Основные понятия и структура товарной экспертизы. Цели и задачи экспертизы.                              | ОПК-2       | 35             |
| 2  | Принципы товарной экспертизы.                                                                            | ПК-5        | Н5<br>314      |
| 3  | Классификация товарной экспертизы.                                                                       | ПК-5        | Н5<br>314      |
| 4  | Объекты и субъекты товарной экспертизы.                                                                  | ПК-5        | 313            |
| 5  | Средства экспертизы с/х сырья. Классификация.                                                            | ПК-5        | Н7             |
| 6  | Методы экспертизы с/х сырья. Классификация.                                                              | ОПК-2       | 35<br>У6<br>Н5 |
| 7  | Основные этапы организации проведения товарной экспертизы.                                               | ПК-5        | 313            |
|    |                                                                                                          | ПК-5        | Н7             |
| 8  | Зерновые культуры для продовольственных целей. Классификация, характеристика зерновых и бобовых культур. | ПК-5        | 313            |
|    |                                                                                                          | ПК-5        | 314            |
| 9  | Факторы, формирующие и сохраняющие качество зерна.                                                       | ПК-5        | Н8             |
|    |                                                                                                          | ПК-5        | Н9             |
| 10 | Базисные и ограничительные нормы качества. С помощью каких показателей оценивают качество зерна?         | ПК-5        | У12            |
|    |                                                                                                          | ПК-5        | Н7             |
| 11 | Порядок проведения экспертизы качества зерна.                                                            | ОПК-2       | Н5             |
|    |                                                                                                          | ПК-5        | У12            |
| 12 | Экспертизу качества по показателю «число падения»?                                                       | ОПК-2       | Н5             |
| 13 | Порядок проведения экспертизы качества бобовых.                                                          | ПК-5        | Н7<br>Н8<br>Н9 |
| 14 | Оценка показателей безопасности зерна.                                                                   | ПК-5        | Н9             |
| 15 | Оценка показателей безопасности бобовых.                                                                 | ПК-5        | Н9             |
| 16 | Какие факторы оказывают влияние на формирование качества и его сохранение крупы.                         | ПК-5        | Н8<br>У11      |
| 17 | Особенности проведения экспертизы круп.                                                                  | ОПК-2       | Н5             |
| 18 | Уровни качества свежих овощей и плодов и общая методика их определения.                                  | ОПК-2       | У6             |
| 19 | Какие овощи повреждает парша? Какие овощи повреждает фитофтора? Особенности экспертизы.                  | ПК-5        | У11            |
|    |                                                                                                          | ПК-5        | 313            |
|    |                                                                                                          | ПК-5        | 314            |
| 20 | Назовите общие признаки идентификации свежих плодов.                                                     | ПК-5        | 313            |
|    |                                                                                                          | ПК-5        | У11            |
| 21 | Дефекты плодов допустимые и недопустимые.                                                                | ПК-5        | Н8<br>Н9       |
| 22 | Экспертиза клубнеплодных. Особенности, методы ис-                                                        | ОПК-2       | Н5             |

|    |                                                                          |       |     |
|----|--------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
|    | следований.                                                              |       |     |
| 23 | Экспертиза овощных, особенности, методы исследований.                    | ОПК-2 | У6  |
| 24 | Экспертиза бахчевых культур. Особенности, методы исследований.           | ОПК-2 | 35  |
| 25 | Экспертиза продукции закрытого грунта. Особенности, методы исследований. | ПК-5  | У11 |
|    |                                                                          | ОПК-2 | 35  |
| 26 | Экспертиза продукции садов.                                              | ПК-5  | У12 |
|    |                                                                          |       | Н7  |
| 27 | Экспертиза продукции виноградников.                                      | ПК-5  | У12 |
|    |                                                                          |       | Н7  |
| 28 | Экспертиза кормовых культур.                                             | ПК-5  | 314 |
| 29 | Требования к молоку-сырью.                                               | ПК-5  | Н8  |
| 30 | Пороки сырого молока.                                                    | ПК-5  | Н7  |
| 31 | Экспертиза молока-сырья.                                                 | ПК-5  | У12 |
| 32 | Экспертиза качества мяса по показателям безопасности.                    | ПК-5  | Н9  |
| 33 | Виды порчи мяса                                                          | ПК-5  | Н9  |
| 34 | Экспертиза мяса по показателям свежести.                                 | ОПК-2 | У6  |
| 35 | Экспертиза и требования к качеству мяса птицы.                           | ОПК-2 | Н5  |
| 36 | Требования к качеству субпродуктов. Особенности экспертизы.              | ПК-5  | 313 |
| 37 | Требования к качеству и экспертиза яиц.                                  | ПК-5  | 314 |
| 38 | Экспертиза рыбы. Требования к качеству и безопасности.                   | ПК-5  | 314 |
| 39 | Методы оценки качества и безопасности рыбы.                              | ОПК-2 | У6  |
| 40 | Экспертиза меда. Особенности, методы исследований.                       | ПК-5  | 313 |

#### 5.3.1.5. Перечень тем курсовых проектов (работ)

Не предусмотрен.

#### 5.3.1.6. Вопросы к защите курсовой работы

Не предусмотрен.

### 5.3.2. Оценочные материалы текущего контроля

#### 5.3.2.1. Вопросы тестов

| № | Содержание                                                                                                                     | Компетенция | ИДК |
|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----|
| 1 | 1. Гидротермическая обработка зерна<br>а) изменяет цвет<br>б) уменьшает выход крупы<br>в) облегчает отделение оболочки         | ПК-5        | Н8  |
| 2 | Сорт крупы определяют<br>а) размер крупинок<br>б) содержание доброкачественного ядра и примесей<br>в) способ переработки зерна | ПК-5        | 313 |
| 3 | Гликозид проросшего картофеля<br>а) соланин<br>б) амигдалин<br>в) лиманин                                                      | ПК-5        | Н9  |
| 4 | Допустимые уровни токсичных элементов, радионукли-                                                                             | ПК-5        | 314 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
|    | дов, пестицидов и микотоксинов относят к показателям безопасности:<br>а) токсико-химическим<br>б) микробиологическим<br>в) химико-биологическим<br>г) физико-химическим                                                                                                                            |       |     |
| 5  | При экспертизе качества сельскохозяйственного сырья определяют следующие группы показателей качества:<br>а) органолептические, физико-химические и санитарно-гигиенические<br>б) органолептические и физико-химические<br>в) только органолептические<br>г) физико-химические и микробиологические | ОПК-2 | У6  |
| 6  | К общим органолептическим показателям качества не относят<br>а) прозрачность<br>б) цвет<br>в) вкус<br>г) запах                                                                                                                                                                                     | ПК-5  | Н8  |
| 7  | Основной углевод в составе зерновых продуктов<br>а) крахмал<br>б) сахара<br>в) пентозаны<br>г) клетчатка                                                                                                                                                                                           | ПК-5  | 313 |
| 8  | При органолептической оценке качества гречневой крупы определяют<br>а) цвет, запах, вкус, развариваемость<br>б) цвет и запах<br>в) запах и вкус<br>г) внешний вид и консистенцию                                                                                                                   | ОПК-2 | Н5  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ПК-5  | Н9  |
| 9  | Процентное содержание доброкачественного ядра в крупе<br>а) способствует определению товарного сорта<br>б) показывает количество неполноценной крупы<br>в) указывает на сохраняемость<br>г) определяет доброкачественность                                                                         | ПК-5  | 313 |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ПК-5  | У12 |
| 10 | Главной особенностью свежей плодоовощной продукции является<br>а) высокое содержание воды<br>б) высокое содержание минеральных веществ<br>в) высокое содержание белков<br>г) высокое содержание жиров                                                                                              | ПК-5  | Н8  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | ПК-5  | 313 |
| 11 | Специфический вкус свежих плодов и овощей зависит от содержания в них<br>а) органических кислот<br>б) сахаров<br>г) витаминов<br>д) ферментов                                                                                                                                                      | ПК-5  | 313 |
| 12 | Окраску плодов и овощей обуславливают<br>а) пигменты<br>б) органические кислоты                                                                                                                                                                                                                    | ПК-5  | 313 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |       |     |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
|    | в) гликозиды<br>г) фенольные соединения                                                                                                                                                                                                                                                                                |       |     |
| 13 | Химические соединения, обладающие способностью подавлять жизнедеятельность или вызывать гибель микроорганизмов, поражающих свежие плоды и овощи<br>а) фитонциды и фитоалексины<br>б) антибиотики<br>в) фенольные соединения<br>г) эфирные масла                                                                        | ПК-5  | Н9  |
| 14 | Все культивируемые виды свежих овощей по морфологическим (форма, окраска, размеры, особенности строения и т.п.) и хозяйственным признакам (урожайность, устойчивость к болезням, срок созревания) делятся на сорта:<br>а) хозяйственно-ботанические<br>б) помологические<br>в) ампелографические<br>г) товарные        | ПК-5  | 313 |
| 15 | Все культивируемые виды свежих плодов и ягод по морфологическим (форма, окраска, размеры, особенности строения и т.п.) и хозяйственным признакам (урожайность, устойчивость к болезням, срок созревания) делятся на сорта:<br>а) помологические<br>б) хозяйственно-ботанические<br>в) ампелографические<br>г) товарные | ПК-5  | 313 |
| 16 | Все культивируемые виды винограда по морфологическим (форма, окраска, размеры, и т.п.) и хозяйственным признакам (урожайность, устойчивость к болезням, срок созревания) делятся на сорта:<br>а) ампелографические<br>б) помологические<br>в) хозяйственно-ботанические<br>г) товарные                                 | ПК-5  | 313 |
| 17 | Идентификацию сортов плодов и овощей в торговле проводят:<br>а) по внешним признакам, особенностям морфологического строения и специфичным для данного вида признакам<br>б) по форме, размеру, окраске кожуры и мякоти<br>в) по внешнему и внутреннему строению<br>г) по размеру, окраске, вкусу и запаху              | ОПК-2 | 35  |
| 18 | Третья степень увядания свежих плодов и овощей характеризуется:<br>а) сильным увяданием со сморщиванием поверхности<br>б) увяданием без признаков морщинистости<br>в) легким сморщиванием<br>г) без видимых изменений                                                                                                  | ПК-5  | У12 |
| 19 | Качество свежих плодов и овощей оценивают по показателям, установленным в стандартах:                                                                                                                                                                                                                                  | ОПК-2 | 35  |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | ПК-5  | 313 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |      |     |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-----|
|    | а) определяющим (общим) и специфическим<br>б) только специфическим для данного вида<br>в) комплексным<br>г) показателям свежести и целостности                                                                                                                                                          |      |     |
| 20 | Отличительной особенностью стандартов на плодоовощную продукцию является<br>а) установление норм допускаемых отклонений по отдельным показателям качества<br>б) отсутствие ограничений<br>в) установление специфических требований<br>г) установление требований по показателю свежести                 | ПК-5 | 314 |
| 21 | Отклонения фактического значения показателя качества от номинального, установленного нормативными документами, не оказывающие существенного влияния на качество и сохраняемость плодоовощной продукции относятся к:<br>а) допустимым отклонениям<br>б) нестандартной продукции<br>в) отходу<br>г) браку | ПК-5 | 314 |
| 22 | Для свежих плодов не допускаются следующие механические повреждения:<br>а) раздавленные экземпляры<br>б) трещины<br>в) помятости<br>г) проколы                                                                                                                                                          | ПК-5 | 313 |
| 23 | Недопустимым физиологическим повреждением для свежих плодов и овощей являются:<br>а) подмораживание<br>б) загар<br>в) слабое увядание<br>г) позеленение                                                                                                                                                 | ПК-5 | 314 |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ПК-5 | Н9  |
| 24 | В среднем мясо убойного скота содержит белка<br>а) 20%<br>б) 30%<br>в) 5%<br>г) 40%                                                                                                                                                                                                                     | ПК-5 | 313 |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ПК-5 | 314 |
| 25 | Не допускаются к реализации туши убойных животных<br>а) замороженные более одного раза<br>б) со срывами подкожного жира до 5%<br>в) зачистками до 5%<br>г) в виде четвертин                                                                                                                             | ПК-5 | 313 |
|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | ПК-5 | 314 |
| 26 | Показатель, который отражает количественное содержание в жире свободных жирных кислот, накопление которых обусловлено главным образом гидролитическим распадом глицеридов на глицерин и жирные кислоты<br>а) кислотное число<br>б) йодное число<br>в) число омыления<br>г) цветное число                | ПК-5 | 313 |
| 27 | Какой показатель качества молока определяют путем                                                                                                                                                                                                                                                       | ПК-5 | У11 |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |       |     |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
|    | титрования щелочью и выражают в градусах Тернера (°Т)<br>а) титруемая кислотность<br>б) щелочность<br>в) плотность<br>г) рН                                                                                                                                                                        |       |     |
| 28 | К требованиям безопасности сырого молока не относят:<br>а) физико-химические показатели<br>б) допустимые уровни токсичных элементов<br>в) микробиологические показатели<br>г) содержание антибиотиков                                                                                              | ПК-5  | У11 |
| 29 | К кормовым культурам относятся:<br>а) многолетние и однолетние кормовые травы<br>б) кормовые корнеплоды<br>в) кормовые плодовые культуры                                                                                                                                                           | ПК-5  | 313 |
| 30 | Токсичными элементами пищевых продуктов являются:<br>а) ртуть, кадмий, мышьяк, свинец, медь, цинк;<br>б) ртуть, кадмий, свинец, медь, натрий, йод;<br>в) мышьяк, медь, свинец, цинк, фосфор;<br>г) ртуть, кадмий, мышьяк, свинец, железо, кальций                                                  | ПК-5  | Н8  |
| 31 | Жиры растворяются (выберите ответ):<br>а) в воде;<br>б) в кислотах;<br>в) в спиртах;<br>г) в органических растворителях                                                                                                                                                                            | ПК-5  | 313 |
| 32 | Белки, содержащие все незаменимые кислоты, называются (выберите ответ):<br>а) неполноценными;<br>б) полноценными;<br>в) полноценными и неполноценными;<br>г) необходимыми                                                                                                                          | ПК-5  | 313 |
| 33 | Органолептическим методом определяют (выберите ответ):<br>а) вкус, аромат, цвет, консистенцию, сухие вещества, прозрачность;<br>б) вкус, аромат, внешний вид, консистенцию, прозрачность;<br>в) вкус, аромат, внешний вид, консистенцию, блеск;<br>г) вкус, аромат, цвет, внешний вид, кислотность | ПК-5  | Н7  |
| 34 | Резкий перепад температуры при хранении приводит к (выберите ответ):<br>а) испарению влаги;<br>б) усушке;<br>в) увлажнению продукта и развитию микроорганизмов;<br>г) испарению и увлажнению продукта                                                                                              | ПК-5  | У11 |
| 35 | Результатом экспертной оценки товаров является (выберите ответ):<br>а) акт экспертизы;<br>б) акт приемки товаров по количеству и качеству;<br>в) акт отбора проб;<br>г) акт приемки товаров по количеству                                                                                          | ОПК-2 | Н5  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |    |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|
| 36 | Достоверность идентификационной экспертизы товаров определяет (выберите ответ):<br>а) использование инструментальных методов;<br>б) совпадение результатов, полученных разными методами исследования;<br>в) использование социологических методов;<br>г) комиссионное проведение экспертизы | ОПК-2 | Н5 |
|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----|

### 5.3.2.2. Вопросы для устного опроса

| №  | Содержание                                                                                                                           | Компетенция | ИДК |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----|
| 1  | Изучите, основные понятия в области экспертизы и укажите ее важнейшие группы.                                                        | ОПК-2       | 35  |
| 2  | Сопоставьте цели и задачи учебной дисциплины и профессиональной деятельности по товарной экспертизе.                                 | ОПК-2       | 35  |
| 3  | Назовите основные принципы товарной экспертизы.                                                                                      | ОПК-2       | Н5  |
| 4  | С какими видами товарной экспертизы связан принцип безопасности и почему?                                                            | ОПК-2       | Н5  |
| 5  | Как подразделяется товарная экспертиза в зависимости от номенклатуры требований?                                                     | ОПК-2       | Н5  |
| 6  | По каким классификационным признакам товарная экспертиза подразделяется на классификационные группировки?                            | ОПК-2       | 35  |
| 7  | Укажите особенности досудебных и судебных экспертиз и их отличия от несудебных экспертиз.                                            | ПК-5        | 314 |
| 8  | В каких ситуациях товарная экспертиза носит обязательный характер, а в каких – добровольный?<br>сорта пшеничной муки?                | ПК-5        | 314 |
| 9  | Чем отличаются повторные и дополнительные экспертизы от первичных?                                                                   | ПК-5        | Н7  |
| 10 | В чем разница между комиссионными и комплексными экспертизами?                                                                       | ПК-5        | Н7  |
| 11 | В каких ситуациях товарная экспертиза носит обязательный характер, а в каких — добровольный?                                         | ПК-5        | Н7  |
| 12 | Назовите основные объекты товарной экспертизы.                                                                                       | ПК-5        | 313 |
| 13 | Как определяются критерии выбора свойств и показателей при товарной экспертизе?                                                      | ПК-5        | Н8  |
| 14 | Какие основные требования предъявляются к экспертам?                                                                                 | ПК-5        | У12 |
| 15 | Назовите основные группы и подгруппы методов товарной экспертизы.                                                                    | ПК-5        | Н7  |
| 16 | На какие группы подразделяются экспертные методы?                                                                                    | ОПК-2       | У6  |
| 17 | Назовите основные этапы проведения товарной экспертизы и свойственные им экспертные методы.                                          | ОПК-2       | Н5  |
| 18 | В чем преимущества и недостатки методов Дельфы, ПАТТЕРН и комбинированного?                                                          | ОПК-2       | У6  |
| 19 | Укажите виды и разновидности методов экспертной оценки показателей качества и математико-статистической обработки экспертных оценок. | ПК-5        | Н7  |
| 20 | Рассмотрите дифференциальный и комплексный методы экспертной оценки показателей качества.                                            | ОПК-2       | 35  |
| 21 | Назовите цели, задачи и объекты санитарно-                                                                                           | ПК-5        | 314 |

|    |                                                                                                                                    |       |     |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
|    | эпидемиологической экспертизы.                                                                                                     |       |     |
| 22 | Укажите основные законы и нормативные документы, составляющие правовую и нормативную базу санитарно-эпидемиологической экспертизы. | ПК-5  | 314 |
| 23 | Какие документы необходимы для назначения товарной экспертизы?                                                                     | ПК-5  | 314 |
| 24 | Укажите важнейшие операции основного этапа проведения товарной экспертизы.                                                         | ОПК-2 | Н5  |
| 25 | Назовите типичные ошибки при проведении экспертизы.                                                                                | ПК-5  | У12 |
| 26 | Какие документы используются и оформляются экспертом на основном этапе проведения экспертизы?                                      | ПК-5  | 314 |
| 27 | В чем заключается генетическая модификация зерновых и бобовых культур?                                                             | ПК-5  | Н9  |
| 28 | Что относят к органолептическим показателям качества зерновых и бобовых культур?                                                   | ПК-5  | Н7  |
| 29 | Как влияет массовая доля влаги зерна на его качество при хранении, в процессе получения зерномучных товаров?                       | ПК-5  | Н8  |
| 30 | Какие показатели характеризуют количество зерна основной культуры и как зависит от них качество получаемой продукции?              | ПК-5  | Н9  |
| 31 | В чем заключаются особенности экспертизы качества риса?                                                                            | ОПК-2 | Н5  |
| 32 | С какой целью проводится операция ГТО при производстве крупы?                                                                      | ПК-5  | У11 |
| 33 | Какое влияние оказывает операция шлифования на качество крупы?                                                                     | ПК-5  | Н8  |
| 34 | По каким показателям оценивают качество крупы?                                                                                     | ПК-5  | 313 |
| 35 | Чем отличаются фитопатологические болезни от физиологических?                                                                      | ПК-5  | Н9  |
| 36 | Назовите допустимые болезни картофеля.                                                                                             | ПК-5  | 313 |
| 37 | Как реализуемый картофель делится по уровню качества?                                                                              | ПК-5  | 314 |
| 38 | Какая существует градация яблок по качеству?                                                                                       | ПК-5  | 314 |
| 39 | Назовите классификационную группу винограда. Назовите ампелографические сорта столового винограда.                                 | ПК-5  | 314 |
| 40 | Идентификация молока-сырья                                                                                                         | ОПК-2 | 35  |
| 41 | Правила отбора проб молока                                                                                                         | ОПК-2 | У6  |
| 42 | Автолитические изменения в мясе                                                                                                    | ПК-5  | 313 |
| 43 | Физико-химические методы оценки качества яиц.                                                                                      | ОПК-2 | У6  |

### 5.3.2.3. Задачи для проверки умений и навыков

| № | Содержание                                                                                                             | Компетенция | ИДК |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|-----|
| 1 | Выберите из предложенного перечня НД и ТР, обеспечивающие качество и безопасность конкретного вида с/х сырья.          | ПК-5        | 314 |
| 2 | Используя соответствующий нормативный документ, проведите количественную экспертизу представленного образца с/х сырья. | ПК-5        | У12 |
| 3 | Используя соответствующий нормативный документ, проведите качественную экспертизу представленного образца с/х сырья.   | ОПК-2       | У6  |
| 4 | Расскажите правила приемочной экспертизы представ-                                                                     | ОПК-2       | Н5  |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |     |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----|
|    | ленного образца с/х сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |     |
| 5  | Используя измерительные методы, проведите экспертизу представленного образца с/х сырья.                                                                                                                                                                                                                      | ОПК-2 | 35  |
| 6  | Используя органолептические методы, проведите экспертизу представленного образца с/х сырья.                                                                                                                                                                                                                  | ПК-5  | Н7  |
| 7  | Используя математико-статистические методы, проведите экспертизу представленного образца с/х сырья.                                                                                                                                                                                                          | ОПК-2 | Н5  |
| 8  | Используя физико-химические методы, проведите экспертизу представленного образца с/х сырья.                                                                                                                                                                                                                  | ПК-5  | У12 |
| 9  | Перечислите показатели безопасности и сущность методик их определения представленного образца с/х сырья.                                                                                                                                                                                                     | ПК-5  | Н9  |
| 10 | Провести оценку соответствия требований безопасности при производстве, хранении, перевозке, реализации сырого молока требованиям ТР ТС 033/2013.                                                                                                                                                             | ПК-5  | Н8  |
| 11 | Проведите контроль качества представленного образца с/х сырья с использованием средств, обеспечивающих достоверность и полноту контроля (с помощью поверенного весового оборудования)                                                                                                                        | ПК-5  | У11 |
| 12 | Разработайте мероприятия по предупреждению дефектов и несоответствий указанного вида с/х сырья                                                                                                                                                                                                               | ПК-5  | Н8  |
| 13 | Дайте заключение о свежести говядины, если ее поверхность местами увлажненная, мышцы на разрезе красные, слегка липкие, ямка, образующуюся при надавливании пальцем, выравнивается медленно, запах слегка кисловатый, жир желтого цвета, недостаточно твердый, сухожилия матово-белые, недостаточно плотные. | ПК-5  | 313 |
| 14 | Какие вещества образуют клейковину? Почему количество и качество сырой клейковины являются важными показателями качества пшеницы? Какие партии зерна относят к дефектным, возможно ли их дальнейшее использование?                                                                                           | ПК-5  | 313 |

#### 5.3.2.4. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ Не предусмотрены.

#### 5.3.2.5. Вопросы для контрольной (расчетно-графической) работы Не предусмотрены.

### 5.4. Система оценивания достижения компетенций

#### 5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

| ОПК-2 Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров |                                                                     |                         |                   |                  |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|------------------|---------------------------------------|
| Индикаторы достижения компетенции ОПК-2                                                  |                                                                     | Номера вопросов и задач |                   |                  |                                       |
| Код                                                                                      | Содержание                                                          | вопросы к экзамену      | задачи к экзамену | вопросы к зачету | вопросы по курсовому проекту (работе) |
| 35                                                                                       | Современные методы оценки и экспертизы сельскохозяйственного сырья. |                         |                   | 1, 6, 24, 25     |                                       |

|                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                         |                   |                             |                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|-------------------|-----------------------------|---------------------------------------|
| У6                                                                                                                                                         | Использовать современные методы оценки и экспертизы сельскохозяйственного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                         |                   | 6, 18, 23, 34, 35           |                                       |
| Н5                                                                                                                                                         | Проведения экспертизы и оценки качества сельскохозяйственного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |                   | 1, 2, 6, 11, 12, 17, 22, 35 |                                       |
| <b>ПК-5 Способен к ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества на всех этапах жизненного цикла с/х продукции</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                         |                   |                             |                                       |
| Индикаторы достижения компетенции ПК-5                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Номера вопросов и задач |                   |                             |                                       |
| Код                                                                                                                                                        | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | вопросы к экзамену      | задачи к экзамену | вопросы к зачету            | вопросы по курсовому проекту (работе) |
| 313                                                                                                                                                        | Основные виды с/х сырья и требования к его качеству.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |                         |                   | 4, 7, 8, 19, 20, 36, 40     |                                       |
| 314                                                                                                                                                        | Основную нормативную правовую и нормативную базу в области с/х сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |                   | 2, 3, 8, 19, 28, 37         |                                       |
| У11                                                                                                                                                        | Анализировать свойства сырья, влияющие на качество с/х продукции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                         |                   | 16, 19, 20, 25              |                                       |
| У12                                                                                                                                                        | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. |                         |                   | 10-11, 26, 27, 31           |                                       |
| Н7                                                                                                                                                         | Проведения экспертизы качества с/х сырья, используемого при производстве с/х продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля.                                                                                                                                                                                                                                                                              |                         |                   | 5, 7, 10, 13, 26-27, 30     |                                       |
| Н8                                                                                                                                                         | Определения перечня опасных факторов, которые могут привести к выпуску в обращение с/х продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции.                                                                                                                                                                                                                          |                         |                   | 9, 13, 16, 21, 29           |                                       |
| Н9                                                                                                                                                         | Определения перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного сырья, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы.                                                                                                                                                                                                                                                             |                         |                   | 9, 13, 14, 15, 21, 32, 33   |                                       |

#### 5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

| <b>ОПК-2 Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров</b>                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                      |                        |                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------|
| Индикаторы достижения компетенции ОПК-2                                                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Номера вопросов и задач                              |                        |                                      |
| Код                                                                                                                                                        | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | вопросы тестов                                       | вопросы устного опроса | задачи для проверки умений и навыков |
| 35                                                                                                                                                         | Современные методы оценки и экспертизы сельскохозяйственного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 17, 19                                               | 1, 2, 6, 20, 40        | 5                                    |
| У6                                                                                                                                                         | Использовать современные методы оценки и экспертизы сельскохозяйственного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 5                                                    | 16, 18, 41, 43         | 3                                    |
| Н5                                                                                                                                                         | Проведения экспертизы и оценки качества сельскохозяйственного сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 8, 35, 36                                            | 3-5, 17, 24, 31        | 4, 7                                 |
| <b>ПК-5 Способен к ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества на всех этапах жизненного цикла с\х продукции</b> |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                      |                        |                                      |
| Индикаторы достижения компетенции ПК-5                                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Номера вопросов и задач                              |                        |                                      |
| Код                                                                                                                                                        | Содержание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | вопросы тестов                                       | вопросы устного опроса | задачи для проверки умений и навыков |
| 313                                                                                                                                                        | Основные виды с\х сырья и требования к его качеству.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 2, 7, 9, 10, 11, 12, 14-16, 19, 22, 24-26, 29, 31-32 | 12, 34, 36, 42         | 13-14                                |
| 314                                                                                                                                                        | Основную нормативную правовую и нормативную базу в области с\х сырья.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | 4, 20-25                                             | 7-7, 21-23, 26, 37-39  | 1                                    |
| У11                                                                                                                                                        | Анализировать свойства сырья, влияющие на качество с\х продукции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 27, 28, 34                                           | 32                     | 11                                   |
| У12                                                                                                                                                        | Проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативной и технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности. | 9, 18                                                | 14, 25                 | 2, 8                                 |
| Н7                                                                                                                                                         | Проведения экспертизы качества с\х сырья, используемого при производстве с\х продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля.                                                                                                                                                                                                                                                                              | 33                                                   | 9-11, 15, 19, 28       | 6                                    |
| Н8                                                                                                                                                         | Определения перечня опасных факторов, которые могут привести к выпуску в об-                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 1, 6, 10, 30                                         | 13, 29, 33             | 10, 12                               |

|    |                                                                                                                                                                        |              |            |   |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|------------|---|
|    | ращение с\х продукции, не соответствующей требованиям законодательства Российской Федерации по безопасности пищевой продукции.                                         |              |            |   |
| Н9 | Определения перечня параметров (показателей) безопасности продовольственного сырья, для которых необходим контроль, чтобы предотвратить или устранить опасные факторы. | 3, 8, 13, 23 | 27, 30, 35 | 9 |

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Рекомендуемая литература

| № | Библиографическое описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Тип издания | Вид учебной литературы |
|---|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|------------------------|
| 1 | Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза / Николаева М.А. - Москва: Юр. Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2020. - 192 с. - ISBN 978-5-91768-477-2. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1045613">https://znanium.com/catalog/product/1045613</a>                                              | Учебное     | Основная               |
| 2 | Нилова, Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2024. - 448 с. (С. 29-57) (Высшее образование: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-004440-8. -Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1003246">https://znanium.com/catalog/product/1003246</a>                                                                         | Учебное     | Основная               |
| 3 | Березина, В. В. Товароведение и экспертиза качества плодовоовощных товаров и грибов: лабораторный практикум / В. В. Березина. — 3-е изд., стер. — Москва: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2021. - 200 с. - ISBN 978-5-394-03646-0. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/1091538">https://znanium.com/catalog/product/1091538</a>                              | Учебное     | Основная               |
| 4 | Генералова, Н. А. Экспертиза молока и молочных продуктов: учебное пособие: в 2 частях / Н. А. Генералова, И. А. Смирнова, И. В. Гралевская. — Кемерово: КемГУ, [б. г.]. — Часть 2 — 2009. — 188 с. — ISBN 978-5-89289-526-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. <a href="https://e.lanbook.com/book/4602">https://e.lanbook.com/book/4602</a>                                         | Учебное     | Основная               |
| 5 | Экспертиза продовольственных товаров: Учебное Основная<br>Страница 39 из 43 Лабораторный практикум: Учебное пособие / Сидоренко Ю. И. - Москва: НИЦ ИНФРА М, 2016. - 182 с. С. 166-175 (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-009882-1. - Текст: электронный. - URL: <a href="https://znanium.com/catalog/product/541927">https://znanium.com/catalog/product/541927</a> . – Режим доступа: по подписке. | Учебное     | Основная               |
| 6 | Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность / Мотовилов О.К., Позняковский В.М., Мотовилов К.Я., Тихонова Н.В. - Москва: Лань, 2022. - Рекомендовано ФГБОУ ВПО «Московский государственный университет пищевых производств» в качестве учебного пособия для студентов                                                                          | Учебное     | Дополнительная         |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |               |                |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------|
|    | вузов, обучающихся по направлению подготовки «Товароведение». - <URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/92612">https://e.lanbook.com/book/92612</a> >.                                                                                                                                                                                                                                                                               |               |                |
| 7  | Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов: учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/129085">https://e.lanbook.com/book/129085</a> | Учебное       | Дополнительная |
| 8  | Чебакова, Галина Викторовна Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [электронный ресурс]: Учебное пособие / Чебакова, Данилова. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 304 с.<br><URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=361170">http://znanium.com/go.php?id=361170</a> >.                                                                                           | Учебное       | Дополнительная |
| 9  | Колобов, Станислав Викторович.<br>Товароведение и экспертиза плодов и овощей [электронный ресурс] / Колобов. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. - 400 с. — ISBN 978-5-394-01728-5. — <URL: <a href="http://znanium.com/go.php?id=415542">http://znanium.com/go.php?id=415542</a> >.                                                                                                                         | Учебное       | Дополнительная |
| 10 | Дерканосова Н.М., Каширина Н.А., Пономарева И.Н. Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Товароведение однородных групп продовольственных товаров» для студентов направления 38.03.07 «Товароведение». – Воронеж: ВГАУ, 2020.                                                                                                                                                                                  | Методическое  |                |
| 11 | «Безопасность товаров» / Методические указания по изучению дисциплины и выполнению самостоятельной работы для обучающихся факультета технологии товароведения направления 38.03.07 «Товароведение», профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», Дерканосова Н.М., Галочкина Н.А., Курчаева Е.Е., Воронеж, ВГАУ, 2020 г., 20 с.                      | Методическое  |                |
| 12 | Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ.                                                                                                                                                                                                                                                                                  | Периодическое |                |
| 13 | Известия вузов. Пищевая технология. - Журнал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://ivpt.kubstu.ru/">http://ivpt.kubstu.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                        | Периодическое |                |
| 14 | Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://oreluniver.ru/science/journal/tipp">http://oreluniver.ru/science/journal/tipp</a>                                                                                                                                                                                                                                    | Периодическое |                |
| 15 | Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс]. – 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>                                                                                                                                                                                         | Периодическое |                |
| 16 | Пищевая промышленность [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <a href="http://www.foodprom.ru/">http://www.foodprom.ru/</a>                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Периодическое |                |

## 6.2. Ресурсы сети Интернет

**6.2.1. Электронные библиотечные системы**

| № | Название                    | Размещение                                                              |
|---|-----------------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Лань                        | <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>               |
| 2 | ZNANIUM.COM                 | <a href="http://znanium.com/">http://znanium.com/</a>                   |
| 3 | ЮРАЙТ                       | <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a> |
| 4 | IPRbooks                    | <a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>     |
| 5 | E-library                   | <a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>                 |
| 6 | Электронная библиотека ВГАУ | <a href="http://library.vsau.ru/">http://library.vsau.ru/</a>           |

**6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы**

| № | Название                                     | Размещение                                                                                  |
|---|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | Справочная правовая система Гарант           | <a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>                                     |
| 2 | Справочная правовая система Консультант Плюс | <a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>                           |
| 3 | Профессиональные справочные системы «Кодекс» | <a href="https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks">https://texэксперт.сайт/sistema-kodeks</a> |

**6.2.3. Сайты и информационные порталы**

Не предусмотрены.

**7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины****7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование****7.1.1. Для контактной работы**

| № уч. corp. | № ауд. | Статус аудитории                                 | Перечень оборудования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------|--------|--------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1           |        | Учебная аудитория для проведения учебных занятий | Комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование, учебно-наглядные пособия                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 1           |        | Учебная аудитория для проведения учебных занятий | 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                                             |
| 1           | 250    | Учебная аудитория для проведения учебных занятий | Лаборатория: комплект учебной мебели, лабораторное оборудование: рефрактометр, приборы для определения влажности, pH-метры, сахариметр, фотоколориметр, белизномер, центрифуга, весы, шкафы вытяжные, сушильный шкаф, приборы Журавлева, комплекс Эксперт006, прибор ИДК, набор стеклянной посуды и реактивов, учебно-наглядные пособия: комплекты нормативно-правовой и нормативной документации |

|   |     |                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---|-----|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1 | 40  | Учебная аудитория для проведения учебных занятий | Лаборатория: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, лабораторное оборудование: стерилизатор, воздушные термостаты; сушильный шкаф; микроскопы, весы, лабораторная посуда, реактивы                                                                                                               |
| 1 | 168 | Учебная аудитория для проведения учебных занятий | 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 |

### 7.1.2. Для самостоятельной работы

| № уч. корп. | № ауд.                       | Название аудитории                   | Перечень оборудования                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------|------------------------------|--------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1           | 232а                         | Помещение для самостоятельной работы | 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 |
| 1           | 115, 116, 119 (с 16 до 20 ч) | Помещения для самостоятельной работы | 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 |

## 7.2. Программное обеспечение

### 7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

| № | Название                                                     | Размещение               |
|---|--------------------------------------------------------------|--------------------------|
| 1 | Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС               | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 2 | Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 3 | Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader    | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 4 | Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge   | ПК в локальной сети ВГАУ |

|   |                                               |                          |
|---|-----------------------------------------------|--------------------------|
| 5 | Антивирусная программа DrWeb ES               | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 6 | Программа-архиватор 7-Zip                     | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 7 | Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 8 | Платформа онлайн-обучения eLearning server    | ПК в локальной сети ВГАУ |
| 9 | Система компьютерного тестирования AST Test   | ПК в локальной сети ВГАУ |

### 7.2.2. Специализированное программное обеспечение

Не предусмотрено.

## 8. Междисциплинарные связи

| Дисциплина, с которой необходимо согласование                                | Кафедра, на которой преподается дисциплина | ФИО заведующего кафедрой |
|------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------|--------------------------|
| Б1.О.16 Физико-химические методы исследования сельскохозяйственной продукции | Химии                                      | Шапошник А.В.            |
| Б1.О.18 Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология              | ТиЭТ                                       | Дерканосова Н.М.         |
| Б1.О.19 Теоретические основы товароведения и экспертизы                      | ТиЭТ                                       | Дерканосова Н.М.         |

**Приложение 1**  
**Лист периодических проверок рабочей программы**  
**и информация о внесенных изменениях**

| Должностное лицо,<br>проводившее про-<br>верку: Ф.И.О.,<br>должность                                                                                   | Дата                           | Потребность<br>в корректировке<br>указанием соответ-<br>ствующих разделов<br>рабочей программы | Информация о внесенных<br>изменениях |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------|
| Колобаева А.А.,<br>председатель мето-<br>дической комиссии<br>ФТТ<br> | 24.06.2025,<br>протокол<br>№10 | Нет<br><br>Рабочая программа<br>актуализирована на<br>2025-2026 учебный<br>год                 | нет                                  |
|                                                                                                                                                        |                                |                                                                                                |                                      |
|                                                                                                                                                        |                                |                                                                                                |                                      |
|                                                                                                                                                        |                                |                                                                                                |                                      |
|                                                                                                                                                        |                                |                                                                                                |                                      |
|                                                                                                                                                        |                                |                                                                                                |                                      |