

Документ подписан простой электронной подписью
 Информация о владельце:
 ФИО: Алтынова Надежда Витальевна
 Должность: Врио ректора
 Дата подписания: 13.07.2026 09:30:02
 Уникальный программный ключ:
 462c2135e66a27da081de929bee6129e7d2f3758

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

"Чувашский государственный аграрный университет"

(ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ)

Кафедра Эпизоотологии, паразитологии и ветеринарной санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной
и научной работе



Л.М. Иванова

20.02.2026 г.

Б1.В.07

Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров

рабочая программа дисциплины (модуля)

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов
животного и растительного происхождения

Квалификация **Бакалавр**

Форма обучения **очная**

Общая трудоемкость **2 ЗЕТ**

Часов по учебному плану 72

в том числе:

аудиторные занятия 32

самостоятельная работа 40

Виды контроля в семестрах:

зачет 5

Распределение часов дисциплины по семестрам

Семестр (<Курс>. <Семестр на курсе>)	5 (3.1)		Итого	
Неделя	16 4/6			
Вид занятий	уп	рп	уп	рп
Лекции	16	16	16	16
Лабораторные	6	6	6	6
Практические	10	10	10	10
В том числе инт.	6	6	6	6
Итого ауд.	32	32	32	32
Контактная работа	32	32	32	32
Сам. работа	40	40	40	40
Итого	72	72	72	72

Программу составил(и):

канд. ветеринар. наук, доц., Григорьева Вера Валериановна

При разработке рабочей программы дисциплины (модуля) "Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров" в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939).

2. Учебный план: Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения, одобренный Ученым советом ФГБОУ ВО Чувашский ГАУ от 20.02.2026 г., протокол № 09.

Рабочая программа дисциплины (модуля) проходит согласование с использованием инструментов электронной информационно-образовательной среды Университета.

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой Ефимова И.О.

Заведующий выпускающей кафедрой Ефимова И.О.

Председатель методической комиссии факультета Ефимова И.О.

Директор научно-технической библиотеки Викторова В.А.

1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ	
1.1	сформировать теоретические и практические основы товароведения, факторы, обеспечивающие сохранение качества и количества товаров, их потребительская ценность, классификация и ассортимент. Приобретенные навыки позволят будущим специалистам ориентироваться в вопросах правил товарной экспертизы, идентификации, оценки качества и определения свежести продуктов, пользоваться справочной, нормативной и технической документацией, проводить экспертизу сопроводительных документов.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП	
Цикл (раздел) ОПОП:	Б1.В
2.1	Требования к предварительной подготовке обучающегося:
2.2	Дисциплины и практики, для которых освоение данной дисциплины (модуля) необходимо как предшествующее:

3. КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)	
УК-8.	Способен создавать и поддерживать в повседневной жизни и в профессиональной деятельности безопасные условия жизнедеятельности для сохранения природной среды, обеспечения устойчивого развития общества, в том числе при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов
УК-8.1	Знать: общую характеристику обеспечения безопасности и устойчивого развития в различных сферах жизнедеятельности; классификацию чрезвычайных ситуаций военного характера, принципы и способы организации защиты населения от опасностей, возникающих в мирное время и при ведении военных действий
УК-8.2	Уметь: оценивать вероятность возникновения потенциальной опасности в повседневной жизни и профессиональной деятельности и принимать меры по ее предупреждению
УК-8.3	Иметь навыки: применения основных методов защиты при угрозе и возникновении чрезвычайных ситуаций и военных конфликтов в повседневной жизни и профессиональной деятельности
ПК-1.	Способен проводить ветеринарно-санитарный осмотр мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока, молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры
ПК-1.1	Знать: порядок предубойного осмотра животных, требования к состоянию предубойных животных, формы описи убойных животных, порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; признаки патоморфологических изменений при различных болезнях; дефекты, возникшие при хранении сырья и продукции животного и растительного происхождения; методики отбора проб и стандартные методики проведения лабораторных исследований по экспертизе
ПК-1.2	Уметь: определять допустимость убоя животных на мясо; проводить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр туши, мясных полуфабрикатов, молока, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры; осуществлять видовую идентификацию; пользоваться органолептическими методами осмотра меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры, определять допустимость их реализации
ПК-1.3	Иметь практический опыт: проведения предубойного ветеринарного осмотра животных, мяса и продуктов убоя, отбора проб для проведения лабораторных исследований, осуществления анализа безопасности и возможности допуска к использованию в пищу, обеззараживания, утилизации и уничтожение некачественных и опасных продуктов
ПК-2.	Способен участвовать в технологическом процессе по производству продуктов животного и растительного происхождения, а также выполнять ветеринарно-санитарную экспертизу этих продуктов, анализировать полученные данные и делать заключения
ПК-2.1	Знать: внешние показатели состояния туш, анатомические различия костей и внутренних органов; требования пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ, биологических организмов; правила работы ветеринарно-санитарным оборудованием и средствами измерений; порядок клеймения мяса и мясопродуктов; порядок обеззараживания, утилизации и уничтожения опасной продукции животного и растительного происхождения
ПК-2.2	Уметь: проводить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, разделанного мяса, а также свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед реализацией
ПК-2.3	Иметь практический опыт: проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, молока и молочной продукции, меда, яиц домашней птицы, гидробионтов и икры
ПК-3.	Способен организовать выполнение ветеринарно-санитарных мероприятий по обеспечению безопасности и биологической защиты сырья и продуктов растительного и животного происхождения
ПК-3.1	Знать: правила оформления заключений по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы, формы и правила оформления учетно-отчетной документации; специальное программное обеспечение, базы данных для решения профессиональных задач
ПК-3.2	Уметь: осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения сырья и продуктов животного и растительного происхождения; оформлять ветеринарные документы удостоверяющие благополучие продукции и разрешающие продажу ее на реализацию

ПК-3.3 Иметь практический опыт: организации охраны труда в части, регламентирующей выполнение трудовых обязанностей

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

3.1	Знать:
3.1.1	перечень основных нормативных документов с методами определения питательной ценности пищевых продуктов; роль сырья в технологии производства продукта в формировании его качества; показатели качества товаров и уровень качества товаров; процессы, происходящие при производстве и хранении; основы экспертизы качества; классификацию, ассортимент, пищевую ценность, оценку качества и факторы его формирующие, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения.
3.2	Уметь:
3.2.1	пользоваться нормативно-технической документацией; проводить товароведную экспертизу товаров, их идентификацию и выявлять фальсификацию; проводить экспертизу товаров и давать обоснованное заключение об их качестве и безопасности; лабораторные методы контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения.
3.3	Иметь навыки и (или) опыт деятельности:
3.3.1	владения лабораторными методами контроля сырья и продуктов растительного и животного происхождения; работать с соответствующим оборудованием; определять качество товаров и уровень качества товаров; формировать и управлять ассортиментом товаров.

4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Наименование разделов и тем /вид занятия/	Семестр / Курс	Часов	Компетенции	Литература	Инте ракт.	Прак. подг.	Примечание
Раздел 1. Основы товароведения							
Предмет и задачи науки. Теоретические основы товароведения /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Предмет и задачи науки. Теоретические основы товароведения /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Классификация продовольственных товаров и сырья. Качество, хранение, консервирование /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос
Классификация продовольственных товаров и сырья. Качество, хранение, консервирование /Пр/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Маркировка товара. Штриховое кодирование /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.

Раздел 2. Товароведение зерна и продуктов его переработки							
Товароведная характеристика и оценка качества зерна и муки /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Товароведная характеристика и оценка качества зерна и муки /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Товароведная характеристика и оценка качества круп /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Товароведная характеристика и оценка качества макаронных изделий /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Товароведная характеристика и оценка качества хлебобулочных изделий /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Раздел 3. Товароведение кондитерских товаров							
Товароведная характеристика и оценка качества кондитерских изделий /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Товароведная характеристика и оценка качества крахмала и крахмалопродуктов /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.

Товароведная характеристика и оценка качества сахара и меда /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Товароведная характеристика и оценка качества шоколада, какао-продуктов, мармелада, конфет, печенья и восточных сладостей /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Раздел 4. Товароведение вкусовых товаров							
Товароведная характеристика и оценка качества чая и кофе /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос.
Товароведная характеристика и оценка качества чая и кофе /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Товароведная характеристика и оценка качества минеральной воды /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Раздел 5. Товароведение плодов и овощей							
Товароведение свежих и переработанных плодов и овощей /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Раздел 6. Товароведение пищевых жиров и масла							
Товароведная характеристика и оценка качества растительного масла и маргарина /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос.

Товароведная характеристика и оценка качества растительного масла и маргарина /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Раздел 7. Товароведение молока и молочных продуктов							
Товароведная характеристика и оценка качества молока и сливок /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос.
Товароведная характеристика и оценка качества молока и сливок /Пр/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос.
Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов /Пр/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Товароведная характеристика и оценка качества кисломолочных продуктов /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Товароведная характеристика и оценка качества сыра и масла сливочного /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Раздел 8. Товароведение мяса и мясных продуктов							

Товароведная характеристика и оценка качества мяса /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий и мясокопченностей /Лек/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Круглый стол
Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий и мясокопченностей /Пр/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий и мясокопченностей /Лаб/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Товароведная характеристика и оценка качества колбасных изделий и мясокопченностей /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Раздел 9. Товароведение яиц и яйцепродуктов							
Товароведная характеристика и оценка качества яиц и яичных продуктов /Пр/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Учебная дискуссия
Товароведная характеристика и оценка качества яиц и яичных продуктов /Лаб/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Раздел 10. Товароведение рыбных и рыбных продуктов							

Товароведная характеристика и оценка качества товарной рыбы /Лаб/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	2	0	Учебная дискуссия
Товароведная характеристика и оценка качества товарной рыбы /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
Товароведная характеристика и оценка качества консервов, икорной и аналоговой продукции /Ср/	5	2	УК-8.1 УК-8.2 УК-8.3 ПК-1.1 ПК-1.2 ПК-1.3 ПК-2.1 ПК-2.2 ПК-2.3 ПК-3.1 ПК-3.2 ПК-3.3	Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	Опрос. Тестирование. Защита рефератов.
/Зачёт/	5	0		Л1.1 Л1.2Л2.1 Л2.2	0	0	

5. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

5.1. Примерный перечень вопросов к зачету

1. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов.
2. Положение о подразделении государственного ветеринарного надзора на предприятиях по переработке и хранению продуктов животноводства.
3. Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»
4. Технический регламент Таможенного союза « О безопасности мяса и мясной продукции»
5. Инструкция по проведению государственного контроля и надзора в области ветеринарно-санитарной экспертизы некачественной опасной продукции животного происхождения, ее использования или уничтожения.
6. Ветеринарно-санитарные правила сбора, утилизации и уничтожения биологических отходов.
7. Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения.
8. Государственные и межгосударственные стандарты на животных и мясо.
9. Потребительские свойства мяса: классификация, влияние на качество.
10. Видовые особенности и факторы, влияющие на качественный состав и свойства молока млекопитающих.
11. Химический состав молочных продуктов и их пищевая ценность.
12. Экспертиза мяса по показателям свежести и технологической обработки. Дефекты мяса.
13. Требования к вспомогательным материалам для производства масла.
14. Оценка качества и пороки сливочного масла. Причины их появления и меры предотвращения.
15. Маркировка, хранение и реализация сливочного масла.
16. Контроль хранения сливочного масла.
17. Классификация и ассортимент сыра.
18. Требования к сырью для производства сыра.
19. Требования к вспомогательным материалам для производства сыра.
20. Оценка качества и пороки сыра. Причины их появления и меры предотвращения.
21. Маркировка, хранение и реализация сыра.
22. Контроль хранения сыра.
23. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, оценка качества и факторы его формирующие, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения и транспортирования чая.
24. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, оценка качества и факторы его формирующие, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения кофе.
25. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, факторы, формирующие качество, оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения крахмала и крахмалопродуктов.
26. Классификация и ассортимент продуктов пчеловодства.
27. Пищевая ценность, дефекты меда и способы их устранения.
28. Упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения меда.
29. Оценка качества, упаковка, маркировка, условия сроки хранения и транспортирования яичных продуктов в замороженном состоянии.

30.	Классификация, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка, потери, при-чины их возникновения и пути сокращения условия и сроки хранения яичного порошка.
31.	Классификация, ассортимент, факторы, формирующие качество, оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения сахара и подсластителей.
32.	Классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения какао-бобов.
33.	Классификация, ассортимент, оценка качества, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки транспортирования и хранения какаопорошка.
34.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, оценка качества и факторы его формирующие, хранение, транспортирование, упаковка и маркировка кисломолочных продуктов.
35.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, оценка качества и факторы, его формирующие, хранение, транспортирование, упаковка и маркировка простокваши.
36.	. Классификация, ассортимент, пищевая ценность, оценка качества и факторы, его формирующие, хранение, транспортирование, упаковка и маркировка ацидофильных продуктов.
37.	Характеристика бобовых культур.
38.	Характеристика основных злаковых культур.
39.	Условия, сроки транспортирования и хранения зерна, потери, причины их возникновения и пути сокращения.
40.	Производство, классификация, ассортимент, пищевая ценность, оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения и транспортирования муки.
41.	Процесс выработки, классификация, ассортимент, оценка качества, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения и транспортирования круп.
42.	Классификация, ассортимент, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения и транспортирования растительных масел.
43.	Пищевая ценность и оценка качества растительных масел, факторы его формирующие.
44.	Классификация, ассортимент, пищевая ценность, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения и транспортирования маргарина.
45.	Классификация, ассортимент вкусовых товаров.
46.	Классификация и ассортимент колбасных изделий.
47.	Требования к сырью для производства колбасных изделий.
48.	Требования к вспомогательным материалам для производства колбасных изделий.
49.	Оценка качества и пороки колбасных изделий. Причины их появления и меры предотвращения.
50.	Маркировка, хранение и реализация колбасных изделий.
51.	Контроль хранения колбасных изделий.
52.	Продукты из мяса. Классификация и ассортимент.
53.	Формирование продуктов из мяса их качества при посоле, копчении, тепловой об-работке.
54.	Оценка качества и пороки продуктов из мяса. Причины их появления и меры предотвращения.
55.	Маркировка, хранение и реализация продуктов из мяса.
56.	Дефекты и пороки мясных деликатесов. Причины их появления и меры предотвращения.
57.	Маркировка, хранение и реализация рыбных консервов.
58.	Контроль хранения рыбных консервов.
59.	Виды дефектов рыбных консервов. Причины их появления.

5.2. Примерный перечень вопросов к экзамену

Учебным планом не предусмотрено.

5.3. Тематика курсовых работ (курсовых проектов)

Учебным планом не предусмотрено.

5.4. Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля

1. Состояние и перспективы развития рынка продовольственных товаров.
2. Фальсификация молочных продуктов.
3. Фальсификация вкусовых товаров.
4. Фальсификация кондитерских товаров.
5. Фальсификация зерна и продуктов его переработки.
6. Фальсификация пищевых жиров и масла.
7. Фальсификация мяса и мясных продуктов.
8. Фальсификация яиц и яйцепродуктов.
9. Фальсификация рыбы и рыбных продуктов.

6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

6.1. Рекомендуемая литература

6.1.1. Основная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
--	---------------------	----------	-------------------	----------

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л1.1	Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В., Позняковский В. М.	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие	Санкт-Петербург: Лань, 2022	Электронный ресурс
Л1.2	Анисимова К. В.	Товароведение продовольственных товаров. Курс лекций: учебное пособие	Ижевск: УдГАУ, 2022	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Колич-во
Л2.1	Манжесов В. И., Попов И. А., Щедрин Д. С., Калашникова С. В., Манжесов В. И.	Технология хранения, переработки и стандартизации растениеводческой продукции: учебник	СПб.: Троицкий мост, 2010	25
Л2.2	Манжесов В.И., Курчаева Е. Е., Сысоева М. Г., Попов И. А., Манжесов В. И.	Технология хранения, переработки и стандартизация животноводческой продукции: учебник	СПб.: Троицкий мост, 2012	15

6.3.1 Перечень программного обеспечения

6.3.1.1	OC Windows XP
6.3.1.2	Office 2007 Suites
6.3.1.3	MozillaFirefox
6.3.1.4	7-Zip
6.3.1.5	Справочная правовая система КонсультантПлюс
6.3.1.6	Электронный периодический справочник «Система Гарант»
6.3.1.7	OfficeStandard 2013
6.3.1.8	OC Windows 7
6.3.1.9	OC Windows 8
6.3.1.10	OC Windows 10
6.3.1.11	OpenOffice 4.1.1
6.3.1.12	SuperNovaReaderMagnifier

6.3.2 Перечень информационных справочных систем

6.3.2.1	Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ». Полнотекстовый, обновляемый. Доступ по локальной сети академии
6.3.2.2	Электронная библиотечная система издательства «Лань». Полнотекстовая электронная библиотека. Индивидуальный неограниченный доступ через фиксированный внешний IP адрес академии неограниченному количеству пользователей из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет. http://e.lanbook.com

7. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Аудитория	Вид работ	Назначение	Оснащенность
412		Учебная аудитория	Ученические столы (12 шт.), стулья (24 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул преподавателя (1 шт.), доска классная (1шт.), шкаф стеклянный (2 шт.)
410		Учебная аудитория	Стол лабораторный островной СЛ-14.2 (1 шт.), тумба подвесная лабораторная МРЛ-19.1 (1 шт.), шкаф лабораторный вытяжной ШВЛ -05.3 (1 шт.), стол-мойка одинарная СМЛ-01.3 (1 шт.), надстройка сервисная МРЛ-22.2. (1 шт.), стол лабораторный СЛ-06.4 (1 шт.), шкаф для посуды (2 шт.), микроскопы (4 шт.)
404		Учебная аудитория	Ученические столы (20 шт.), стол преподавателя (1 шт.), стул (81 шт.), трибуна (1 шт.), доска классная (1шт.), демонстрационное оборудование (экран настенный с электроприводом (1 шт.), проектор – LG DS125 (1 шт.), ноутбук JBM Lenovo i32350 (1 шт.)) и учебно-наглядные пособия

123		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(19 шт.), столы (17 шт.), компьютерный стол 6-и местный (3 шт.), стулья ученические (34 шт.), стулья п/м (18 шт.), стеллажи с литературой, видеоувеличитель Optelec Wide Screen (1 шт.)
408a		Помещение для самостоятельной работы	Компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации(2 шт.), рН-метр рН-150 МИ (с поверкой), люксметр (1 шт.), микроскоп биологический БИОМЕД С2вар4, рефрактометр РЛ-3, стол (5 шт.), стул п/м (6 шт.), счетчик «Сигма-1» ионов, счетчик гематологический электронный СГ-ЭЦ-15М СПУ
420		Помещение для самостоятельной работы	Стол ученические (10 шт.), стулья ученические (22 шт.), доска классная, белая лаковая магнитно-маркерная доска (1 шт.), компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации (10 шт.), стулья офисные ISO (9 шт.)

8. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Для освоения дисциплины студентами необходимо:

1. посещать лекции, на которых в сжатом и системном виде излагаются основы дисциплины: даются определения понятий, законов, которые должны знать студенты. Студенту важно понять, что лекция есть своеобразная творческая форма самостоятельной работы. Надо пытаться стать активным соучастником лекции: думать, сравнивать известное с вновь получаемыми знаниями, войти в логику изложения материала лектором, следить за ходом его мыслей, за его аргументацией, находить в ней кажущиеся вам слабости. Во время лекции можно задать лектору вопрос, желательно в письменной форме, чтобы не мешать и не нарушать логики проведения лекции. Слушая лекцию, следует зафиксировать основные идеи, положения, обобщения, выводы. Работа над записью лекции завершается дома. На свежую голову (пока еще лекция в памяти) надо уточнить то, что записано, обогатить запись тем, что не удалось зафиксировать в ходе лекции, записать в виде вопросов то, что надо прояснить, до конца понять. Важно соотнести материал лекции с темой учебной программы и установить, какие ее вопросы нашли освещение в прослушанной лекции. Тогда полезно обращаться и к учебнику. Лекция и учебник не заменяют, а дополняют друг друга.

2. посещать лабораторные и практические занятия, к которым следует готовиться и активно на них работать. Задание к практическому занятию выдает преподаватель. Задание включает в себя основные вопросы, задачи, тесты и рефераты для самостоятельной работы, литературу. Практические занятия начинаются с вступительного слова преподавателя, в котором называются цель, задачи и вопросы занятия. В процессе проведения занятий преподаватель задает основные и дополнительные вопросы, организует их обсуждение. На практических занятиях решаются конкретные задачи по анализу на основе бухгалтерской отчетности, разбираются тестовые задания и задания, выданные для самостоятельной работы, заслушиваются реферативные выступления. Студенты, пропустившие занятие, или не подготовившиеся к нему, приглашаются на консультацию к преподавателю. Занятие заканчивается подведением итогов: выводами по теме и выставлением оценок.

3. систематически заниматься самостоятельной работой, которая включает в себя изучение нормативных документов, материалов учебников и статей из научной литературы, решение задач, написание докладов, рефератов, эссе. Задания для самостоятельной работы выдаются преподавателем.

4. под руководством преподавателя заниматься научно-исследовательской работой, что предполагает выступления с докладами на научно-практических конференциях и публикацию тезисов и статей по их результатам.

5. при возникающих затруднениях при освоении дисциплины, для неуспевающих студентов и студентов, не посещающих занятия, проводятся еженедельные консультации, на которые приглашаются неуспевающие студенты, а также студенты, испытывающие потребность в помощи преподавателя при изучении дисциплины.

При изучении дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» следует усвоить:

-методы проведения экспертизы товаров;

-ознакомится с основными определениями и терминами в области качества; ассортимента, классификации;

- методы кодирования, маркировки и упаковки товаров;

- содержание основных законодательных и нормативных актов, прямо или косвенно касающихся в области «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров».

Требования, предъявляемые к выполнению контрольных заданий. При выполнении контрольных заданий следует:

1. Получить четкий ответ на все вопросы, содержащиеся в контрольном задании.

2. Максимально четко изложить способ выполнения контрольного задания.

3. Оформить задание в соответствии с предъявленными требованиями.

4. По возможности, осуществить проверку полученных результатов.

ПРИЛОЖЕНИЯ

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ

в 20__ /20__ учебном году

Актуализированная рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании выпускающей кафедры, протокол № ____
от _____

Заведующий выпускающей кафедрой _____