

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
ДЕПАРТАМЕНТ НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ ПОЛИТИКИ И ОБРАЗОВАНИЯ  
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»  
(ФГБОУ ВО Донской ГАУ)

УТВЕРЖДАЮ  
Проректор по УРиЦТ  
Ширяев С.Г.  
«29» августа 2023 г.  
м.п.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Безопасность сельскохозяйственной продукции с основами товароведения**

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Направленность программы Ветеринарно-санитарная экспертиза  
Форма обучения Очная, заочная

**Программа разработана:**

Тазаян А.Н.

доцент  
(должность)

канд. ветеринар. наук  
(степень)

доцент  
(звание)

**Рекомендовано к утверждению:**

**Заседанием кафедры** паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии

протокол заседания от 28.08.2023 г № 1 И.о. Зав. кафедрой

Тамбиев Т.С..

**п. Персиановский, 2023 г.**

# 1. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

1.1 Планируемый процесс обучения по дисциплине направлен на формирование следующих компетенций:

**Общепрофессиональные компетенции (ОПК):**

- Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК-1).

**Индикаторы достижения компетенции:**

- Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ОПК-1.2).

1.2 Планируемые результаты обучения по дисциплине Безопасность сельскохозяйственной продукции с основами товароведения, характеризующие этапы формирования компетенций, соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы бакалавриата по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность Ветеринарно-санитарная экспертиза, представлены в таблице:

Код компетенции	Содержание компетенции	Планируемые результаты обучения	
		Код и наименование индикатора достижения компетенции	Формируемые знания, умения и навыки
1	2	3	4
ОПК-1	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ОПК-1.2 Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<p><i>Знание:</i> теоретических и практических основ качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p><i>Умение:</i> определять качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p> <p><i>Навык/ опыт деятельности:</i> определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.</p>

**2. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ В ЗАЧЕТНЫХ ЕДИНИЦАХ С УКАЗАНИЕМ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ, ВЫДЕЛЕННЫХ НА КОНТАКТНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ С ПРЕПОДАВАТЕЛЕМ И НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

Се- местр	Трудо- ем- кость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем				Самосто- ятельная работа, час.	Форма про- межуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лек- ций, час.	Лаборат. занятий, час.	Практич. занятий, час.	Контактная ра- бота на проме- жуточную атте- стацию, час.		
<b>заочная форма обучения 2019 год набора</b>							
7	4/144	4	4	4	1,3	130,7	Экзамен
<b>очная форма обучения 2020 год набора</b>							
7	4/144	28	14	14	1,3	86,7	Экзамен
<b>заочная форма обучения 2020 год набора</b>							
7	4/144	4	4	4	1,3	130,7	Экзамен
<b>очная форма обучения 2021 год набора</b>							
7	4/144	28	14	14	1,3	86,7	Экзамен
<b>заочная форма обучения 2021 год набора</b>							
7	4/144	4	4	4	1,3	130,7	Экзамен
<b>очная форма обучения 2022 год набора</b>							
7	4/144	28	14	14	1,3	86,7	Экзамен
<b>заочная форма обучения 2022 год набора</b>							
7	4/144	4	4	4	1,3	130,7	Экзамен
<b>очная форма обучения 2023 год набора</b>							
7	4/144	28	14	14	1,3	86,7	Экзамен
<b>заочная форма обучения 2023 год набора</b>							
7	4/144	4	4	4	1,3	130,7	Экзамен

**3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ, СТРУКТУРИРОВАННОЕ ПО ТЕМАМ (РАЗДЕЛАМ) С УКАЗАНИЕМ ОТВЕДЕННОГО НА НИХ КОЛИЧЕСТВА АКАДЕМИЧЕСКИХ ЧАСОВ И ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ**

3.1 Структура дисциплины состоит из разделов (тем):

<b>Структура дисциплины</b>		
Раздел 1 «Безопасность сельскохо- зяйственной продукции»	Раздел 2 «Основы товароведения»	Раздел 3 «Товароведение продукции растениеводства»
Раздел 4 «Товароведение продукции животноводства»	Раздел 5 Товароведение вкусовых това- ров	

3.2 Содержание занятий лекционного типа по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№ п\п	№ модуля и раздела дисциплины	Краткое содержание раздела (вопросы)	Количество часов				
			2019	2020		2021-2022-2023	
			заочно	очно	заочно	очно	заочно
1	Раздел 1 «Безопасность сельскохозяйственной продукции»	Вопрос 1. Определение предмета. <i>Визуализация</i>	2	1	2	1	2
		Вопрос 2. Правовая основа. <i>Визуализация</i>		2		2	
		Вопрос 3. Основные термины и определения. <i>Визуализация</i>		2		2	
		Вопрос 4. Критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов. <i>Визуализация</i>		2		2	
		Вопрос 5. Источники загрязнения пищевого сырья и продуктов питания. <i>Визуализация</i>		2		2	
		Вопрос 6. Пути снижения вредного воздействия ксенобиотиков. <i>Визуализация</i>		1		1	
		Вопрос 7. Метаболизм чужеродных соединений. <i>Визуализация</i>		1		1	
		Вопрос 8. Антиалиментарные факторы питания. <i>Визуализация</i>		1		1	
3	Раздел 2 «Основы товароведения»	Вопрос 1. Предмет и задачи товароведения. <i>Визуализация</i>	2	2	2	2	2
		Вопрос 2. Потребительские свойства (потребительская ценность) продовольственных товаров. <i>Визуализация</i>		2		2	
		Вопрос 3. Классификация продовольственных товаров и сырья. <i>Визуализация</i>		2		2	
		Вопрос 4. Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля. <i>Визуализация</i>		2		2	
		Вопрос 5. Хранение продовольственных товаров. <i>Визуализация</i>		2		2	
		Вопрос 6. Консервирование продовольственных товаров. <i>Визуализация</i>		2		2	
		Вопрос 7. Потери продовольственных товаров. <i>Визуализация</i>		2		2	
		Вопрос 8. Понятие ассортимента. <i>Визуализация</i>		2		2	
Итого			4	28	4	28	4

3.3 Содержание практических занятий по дисциплине, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов занятий:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий.	Вид текущего контроля	Количество часов				
				2019	2020		2021 2022 2023	
				заочно	очно	заочно	Очно	заочно
1	Раздел 1 «Безопасность сельскохозяйственной продукции»	<b>Практическое занятие 1.</b> Пищевая безопасность и критерии её оценки.	Вопрос на контрольной работе/ опросе		2		2	
		<b>Практическое занятие 2.</b> Методы оценки качества пищевых продуктов.	Вопрос на контрольной работе/ опросе	1	2	1	2	1
2	Раздел 2 «Основы товароведения»	<b>Практическое занятие 3.</b> Изучение и расшифровка штрихового кодирования	Вопрос на контрольной работе/ опросе	1	2	1	2	1
3	Раздел 3 «Товароведение продукции растениеводства»	<b>Практическое занятие 4.</b> Товароведная характеристика и оценка качества круп. <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники по оценке качества круп.	Вопрос на контрольной работе/ опросе		2		2	
		<b>Практическое занятие 5.</b> Классификация и оценка качества макаронных изделий и хлеба	Вопрос на контрольной работе/ опросе		2		2	
		<b>Практическое занятие 6.</b> Проведение органолептической оценки овощных и плодово-ягодных консервов <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники проведения органолептической оценки овощных и плодово-ягодных консервов	Вопрос на контрольной работе/ опросе	2	2	2	2	2
		<b>Практическое занятие 7.</b> Товароведение сахара, крахмала, кондитерских изделий и меда	Вопрос на контрольной работе/ опросе		2		2	
4	Раздел 4 «Товароведение продукции животноводства»	<b>Практическое занятие 8.</b> Изучение ассортимента и проведение органолептической оценки кисломолочных продуктов	Вопрос на контрольной работе/ опросе	3	2	3	2	3
		<b>Практическое занятие 9.</b> Изучение ассортимента и проведение ор-	Вопрос на контрольной		2		2	

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. Вид инновационных форм занятий.	Вид текущего контроля	Количество часов				
				2019	2020		2021-2022-2023	
				заочно	очно	заочно	Очно	заочно
		ганолептической оценки колбасных изделий и мясных консервов.	работе/ опросе					
		<b>Практическое занятие 10.</b> Изучение ассортимента и оценка качества мясных полуфабрикатов	Вопрос на контрольной работе/ опросе		2		2	
		<b>Практическое занятие 11.</b> Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов	Вопрос на контрольной работе/ опросе		2		2	
		<b>Практическое занятие 12.</b> Товароведение яиц и яичных продуктов	Вопрос на контрольной работе/ опросе		2		2	
5	Раздел 5 Товароведение вкусовых товаров	<b>Практическое занятие 13.</b> Оценка качества чая и кофе <i>Элементы практической подготовки:</i> отработка техники оценки качества чая и кофе.	Вопрос на контрольной работе/ опросе	1	2	1	2	
		<b>Практическое занятие 14.</b> Оценка качества безалкогольных напитков, выявление фальсификации	Вопрос на контрольной работе/ опросе		2		2	
Итого				8	2 8	8	2 8	8

3.4 Содержание самостоятельной работы обучающихся по дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов самостоятельной работы:

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы (вопросы)	Кол-во часов				
			2019	2020		2021-2022-2023	
			заочно	очно	заочно	Очно	заочно
1.	Раздел 1 «Безопасность сельскохозяйственной продукции»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	35	22	35	22	35
2.	Раздел 2 «Основы товароведения»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	25	18	25	18	25

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы (вопросы)	Кол-во часов				
			2019	2020		2021 2022 2023	
				заочно	очно	заочно	очно
3.	Раздел 3 «Товароведение продукции растениеводства»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	25	14	25	14	25
4.	Раздел 4 «Товароведение продукции животноводства»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	27	18,7	27	18,7	27
5.	Раздел 5 Товароведение вкусовых товаров	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Решение ситуационных задач.	18,7	14	18,7	14	18,7
Контактные часы на промежуточную аттестацию			1,3	1,3	1,3	1,3	1,3
Итого			132	88	132	88	132

#### 4. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Самостоятельная работа обучающихся по дисциплине обеспечивается:

№ раздела дисциплины. Вид самостоятельной работы	Наименование учебно-методических материалов	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
Раздел 1 «Безопасность сельскохозяйственной продукции»	Гореликова, Г. А. Биологическая безопасность продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Гореликова. — Кемерово :КемГУ, 2011. — 126 с. — ISBN 978-5-89289-676-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4597">https://e.lanbook.com/book/4597</a> (дата обращения: 12.06.2023).	<a href="https://e.lanbook.com/book/4597">https://e.lanbook.com/book/4597</a>
	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / А. М. Алимов, Т. Р. Якупов, Ф. Ф. Зиннатов, Н. Р. Касанова ; Под редакцией А. М. Алимова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 242 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/129419">https://e.lanbook.com/book/129419</a> (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/129419">https://e.lanbook.com/book/129419</a>
	Сборник нормативно-правовых документов по	

	ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие / составитель В.Г. Урбан ; под редакцией Е.С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a> (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a>
Раздел 2 «Основы товароведения»	Страхова, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты : учебное пособие / С. А. Страхова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 164 с. — ISBN 978-5-394-04269-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/229820">https://e.lanbook.com/book/229820</a> (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/229820">https://e.lanbook.com/book/229820</a>
Раздел 3 «Товароведение продукции растениеводства»	Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, В. К. Памбухчианц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 400 с. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/93380">https://e.lanbook.com/book/93380</a> (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/93380">https://e.lanbook.com/book/93380</a>
	Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1773-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211718">https://e.lanbook.com/book/211718</a> (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/211718">https://e.lanbook.com/book/211718</a>
Раздел 4 «Товароведение продукции животноводства»	Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 328 с. — ISBN 978-5-394-02988-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/103774">https://e.lanbook.com/book/103774</a> (дата обращения: 12.06.2023).	<a href="https://e.lanbook.com/book/103774">https://e.lanbook.com/book/103774</a>
	Смирнов, А. В. Товароведение мяса : учебное пособие / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-135-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/58743">https://e.lanbook.com/book/58743</a>	<a href="https://e.lanbook.com/book/58743">https://e.lanbook.com/book/58743</a>



	(дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
Раздел 5 Товароведение вкусовых товаров	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 930 с. — ISBN 978-5-394-03848-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/277601">https://e.lanbook.com/book/277601</a> (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/277601">https://e.lanbook.com/book/277601</a>

## 5. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### 5.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции / Индикатор достижения компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Наименование индикатора достижения компетенции	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
			I этап Знать	II этап Уметь	III этап Навык и (или) опыт деятельности
ОПК-1 / ОПК-1.2	Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения	теоретические и практические основы качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	определять качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

### 5.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

#### 5.2.1 Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

Компетенции на различных этапах их формирования оцениваются шкалой: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» в форме экзамена.

#### 5.2.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования

Результат обучения по дисциплине	Критерии и показатели оценивания результатов обучения			
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
I этап Знать теоретические и практические основы ка-	Фрагментарные знания теоретических и практических основ	Неполные знания теоретических и практических основ	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания теорети-	Сформированные и систематические знания теоретических

чества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. <b>(ОПК-1 / ОПК-1.2)</b>	чества сырья и продуктов животного и растительного происхождения / <b>Отсутствие знаний</b>	чества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ческих и практических основ качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	и практических основ качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
II этап <b>Уметь</b> определять качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения. <b>(ОПК-1 / ОПК-1.2)</b>	<b>Фрагментарное</b> умение определять качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения / <b>Отсутствие умений</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое</b> умение определять качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	<b>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы</b> умение определять качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	<b>Успешное и систематическое</b> умение определять качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
III этап <b>Владеть навыками</b> определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. <b>(ОПК-1 / ОПК-1.2)</b>	<b>Фрагментарное</b> применение <b>навыков</b> определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения / <b>Отсутствие навыков</b>	<b>В целом успешное, но не систематическое</b> применение <b>навыков</b> определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	<b>В целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками</b> применение <b>навыков</b> определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	<b>Успешное и систематическое</b> применение <b>навыков</b> определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

### 5.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины, и включает устный опрос, тестирование, письменные контрольные работы.

#### Вопросы для обсуждения:

1. Какие свойства называют потребительскими?
2. Дайте определение показателя качества товара.
3. Дайте определение эргономических свойств товара и их показателей.
4. Дайте определение вида, разновидности товара. Приведите примеры.
5. Что называют ассортиментом товара?
6. Как вы понимаете анализ структуры ассортимента товаров?
7. Дайте определение широты, полноты, глубины ассортимента.
8. Какие товары вы отнесете к товарам простого и сложного ассортимента? Приведите примеры.
9. Что может относиться к объектам классификации?
10. Какие виды классификации вам известны?
11. В чем сущность и значение классификации товаров?
12. Дайте определение признака классификации товаров. Приведите примеры.
13. Дайте определение качества товара.
14. В чем сходство и различие понятий «качество» и «оценка качества»?
15. Какие факторы формируют качество товара? Приведите примеры.

16. Какие потери называют ликвидными?
17. Какие факторы влияют на сохранность товара? Приведите примеры.
18. Как влияют изменения температуры и влажности воздуха на сохранность товара? Приведите примеры.

### **Задания для подготовки к экзамену ОПК-1 / ОПК-1.2**

**Знать** теоретические и практические основы качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения:

1. Перечислите виды потерь продовольственных товаров.
2. Требования к показателям свежести зерна
3. Перечислите ассортимент вырабатываемых круп
4. Какие основные болезни поражают плоды и овощи
5. Перечислите ассортимент сушеных плодов и овощей
6. Какое сырье используют для производства крахмала
7. Назовите основные виды растительных масел
8. Виды грибов и их пищевая ценность
9. Строение зерна отдельных зерновых и бобовых культур
10. Какие показатели характеризуют качество всех партий зерна, предназначенных для производства муки
11. Какие группы и подгруппы плодоовощной продукции выделяют по товарной классификации

**Уметь** определять качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

1. Определить показатели безопасности овощных солений.
2. Определить виды фальсификации овощных солений.
3. Определить ассортимент квашеных (соленых, моченых) овощей.
4. Определить какие требования предъявляют к качеству растительных масел, в том числе по показателям безопасности.
5. Определить отличительные признаки ядовитых грибов.
6. Определить какие показатели качества учитывают при экспертизе зелени и корнеклубнеплодов.
7. Определить ассортимент масла коровьего.
8. Определить пороки сыров.
9. Определить как классифицируется мясо по свежести.
10. Определить по каким показателям оценивается качество свежей, охлажденной, мороженой рыбы.
11. Определить классификация, ассортимент и качество животных жиров.
12. Определить, как определяют качество яиц.
13. Определить фальсификацию меда и способы её обнаружения.
14. Определить классификацию мясных консервов по виду сырья.
15. Расшифруйте маркировку мясных консервов.
16. Определить основные требования к качеству рыбных консервов.
17. Определить ассортимент плодоовощных консервов.
18. Определить требования, предъявляемые к консервам из морепродуктов.
19. Определить пороки молочных консервов и меры их предупреждения.
20. Определить сроки хранения мясных и молочных консервов.
21. Определить требования к качеству сгущенного молока.
22. Определить органолептические показатели качества рыбных консервов.
23. Овощные консервы: характеристика, оценка качества и дефекты.
24. Определить способы консервирования рыбы.

25. Определить ассортимент мясных консервов.
26. Определить пороки мясных консервов.
27. Расшифруйте маркировку и определите сроки хранения консервированных овощей, фруктов и ягод.

**Владеть навыками** определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

1. Определить способы фальсификации молока.
2. Определить виды, способы фальсификации овощных товаров и методы её обнаружения.
3. Определить режимы и способы хранения зерновых масс
4. Определить качество мясных консервов.
5. Определить основные дефекты рыбных консервов.
6. Определить требования к качеству и хранению молочных консервов

<b>ОПК-1.2 Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения</b>	
<b>Задания закрытого типа:</b>	
Выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов.	
1. Какие вещества вызывают отравление всего организма	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. тератогенные</li> <li>2. общетоксические</li> <li>3. мутагенные</li> </ol>	
Ответ: 2	
2. Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. допустимым уровнем ксенобиотиков</li> <li>2. летальной дозой ксенобиотиков</li> <li>3. мутагенной дозой ксенобиотиков</li> </ol>	
Ответ: 1	
Выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов	
3. Перечислите антиокислители, запрещенные к применению при производстве пищевых продуктов в РФ:	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. фитиновая кислота, лецитины</li> <li>2. дидулин, госсипол</li> <li>3. додецилгаллат и октилгаллат, аскорбилстеарат</li> <li>4. редуктоны, нордигидрогваяровая кислота (креозот)</li> </ol>	
Ответ: 2, 4	
4. Укажите правильную последовательность этапов товароведения	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. товароведно-формирующий</li> <li>2. товароведно-описательный</li> <li>3. товароведно-технологический</li> </ol>	
Ответ: 2, 3, 1	
5. Установите соответствие в предложенных вариантах ответов.	
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пищевые продукты это...</li> <li>2. Пищевые заменители</li> <li>3. Пищевые добавки – это</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях придания пищевым продуктам определенных свойств и (или) сохранения качества пищевых продуктов</b></li> <li>2. продукты, используемые только в натуральном виде</li> <li><b>3. продукты, производимые из продовольственного сырья использу-</b></li> </ol>

**емые в пищу в натуральном или переработанном виде**

4. Более дешевые продукты питания, отличающиеся пониженной пищевой ценностью и сходством с натуральным продуктом по одному или нескольким признакам

Ответы: 1-3, 2-4, 3-1

**Задания открытого типа:**

6. Одним из основных принципов формирования качества продовольственных товаров является их \_\_\_\_\_

Ответ: безопасность

7. Основными продуктами передачи сальмонелл являются \_\_\_\_\_

Ответ: мясо и мясопродукты

8. Сколько статей содержит Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» \_\_\_\_\_

Ответ: 30

9. Группа пищевых отравлений, связанных с поступлением в организм продуктов, содержащих пороговые дозы токсинов, накопившихся в результате развития специфических микроорганизмов получило название \_\_\_\_\_

Ответ: бактериальные токсикозы

10. \_\_\_\_\_ – это состояние, при котором отсутствует риск, связанный с причинением вреда жизни, здоровью и имуществу людей.

Ответ: безопасность

11. Как называется официальный документ, который свидетельствует о том, что товар был изготовлен или прошел обработку в государстве, являющемся участником соглашения о создании зоны свободной торговли: \_\_\_\_\_

Ответ: **сертификат происхождения**

12. \_\_\_\_\_ – это величина (параметр) потребления, ежедневное поступление которой не оказывает негативного влияния на здоровье человека в течение всей жизни

Ответ: допустимая суточная доза

13. В чем измеряется показатель предельно допустимой концентрации (ПДК): \_\_\_\_\_

Ответ: мг/кг продукта

14. Использование пищевых добавок запрещено, если они не прошли соответствующую проверку и не определено их \_\_\_\_\_

Ответ: ДСП (допустимое суточное потребление)

15. \_\_\_\_\_ - это совокупность свойств и характеристик продукции, удовлетворяющая предполагаемые потребности человека.

Ответ: качество продукции

16. Контаминанты относят к \_\_\_\_\_

Ответ: загрязняющим веществам

17. Проблема нитратов и нитритов связана с нерациональным применением \_\_\_\_\_

Ответ: азотистых удобрений и пестицидов

18. Чрезмерное использование консервантов в продуктах оказывает \_\_\_\_\_ воздействие на организм человека

Ответ: отрицательное

19. В каком году был принят закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» \_\_\_\_\_

Ответ: 2000 г.

20. Наличие возбудителей болезней, живых личинок, яиц и цист относятся к показателям безопасности \_\_\_\_\_

Ответ: паразитологическим

#### **5.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Оценка знаний, умений, навыка и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации.

Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений, навыков и (или) опыта деятельности, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а так же для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К текущему контролю относятся проверка знаний, умений, навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач, деловая игра, круглый стол, тестирование (письменное или компьютерное), ответы (письменные или устные) на теоретические вопросы, решение практических задач и выполнение заданий на практическом занятии, выполнение контрольных работ;
- по результатам выполнения индивидуальных заданий;
- по результатам проверки качества конспектов лекций, рабочих тетрадей и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самостоятельной работы, по имеющимся задолженностям.

На первых занятиях преподаватель выдает студентам график контрольных мероприятий текущего контроля.

#### **ГРАФИК контрольных мероприятий текущего контроля по дисциплине**

<b>№ и наименование темы контрольного мероприятия</b>	<b>Формируемая компетенция</b>	<b>Индикатор достижения компетенции</b>	<b>Этап формирования компетенции</b>	<b>Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)</b>	<b>Срок проведения контрольного мероприятия</b>
Раздел 1 «Безопасность сельскохозяйственной продукции»	ОПК-1	ОПК-1.2	I-III этап	Контрольная работа / Устный опрос	сентябрь
Раздел 2 «Основы товароведения»	ОПК-1	ОПК-1.2	I-III этап	Контрольная работа / Устный опрос	сентябрь
Раздел 3 «Товароведение продукции растениеводства»	ОПК-1	ОПК-1.2	I-III этап	Контрольная работа / Устный опрос	октябрь

№ и наименование темы контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижения компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Срок проведения контрольного мероприятия
Раздел 4 «Товароведение продукции животноводства»	ОПК-1	ОПК-1.2	I-III этап	Контрольная работа / Устный опрос	ноябрь
Раздел 5 Товароведение вкусовых товаров	ОПК-1	ОПК-1.2	I-III этап	Контрольная работа / Устный опрос	декабрь

*Устный опрос* – наиболее распространенный метод контроля знаний студентов, предусматривающий уровень овладения компетенциями, в т. ч. полноту знаний теоретического контролируемого материала.

При устном опросе устанавливается непосредственный контакт между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.

Устный опрос по дисциплине проводится на основании самостоятельной работы студента по каждому разделу. Вопросы представлены в планах лекций по дисциплине.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос. *Фронтальный* опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что в активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически увязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который только что был разобран на занятии. Целесообразно использовать фронтальный опрос также перед проведением практических работ, так как он позволяет проверить подготовленность студентов к их выполнению.

Вопросы должны иметь преимущественно поисковый характер, чтобы побуждать студентов к самостоятельной мыслительной деятельности.

*Индивидуальный* опрос предполагает объяснение, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать сущность явлений, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов. Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы все студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Для того чтобы вызвать при проверке познавательную активность студентов всей группы, целесообразно сочетать индивидуальный и фронтальный опрос.



Длительность устного опроса зависит от учебного предмета, вида занятий, индивидуальных особенностей студентов.

В процессе устного опроса преподавателю необходимо побуждать студентов использовать при ответе схемы, графики, диаграммы.

Заключительная часть устного опроса – подробный анализ ответов студентов. Преподаватель отмечает положительные стороны, указывает на недостатки ответов, делает вывод о том, как изучен учебный материал. При оценке ответа учитывает его правильность и полноту, сознательность, логичность изложения материала, культуру речи, умение увязывать теоретические положения с практикой, в том числе и с будущей профессиональной деятельностью.

### Критерии и шкалы оценивания устного опроса

Критерии оценки при текущем контроле	Оценка
Студент отсутствовал на занятии или не принимал участия. Неверные и ошибочные ответы по вопросам, разбираемым на семинаре	«неудовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт расплывчатые ответы на вопросы. Описывая тему, путается и теряет суть вопроса. Верность суждений, полнота и правильность ответов – 40-59 %	«удовлетворительно»
Студент принимает участие в обсуждении некоторых проблем, даёт ответы на некоторые вопросы, то есть не проявляет достаточно высокой активности. Верность суждений студента, полнота и правильность ответов 60-79%	«хорошо»
Студент демонстрирует знание материала по разделу, основанное на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высокая активность студента при ответах на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	«отлично»

### Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
5	Работа выполнена на высоком профессиональном уровне. Полностью соответствует поставленным в задании целям и задачам. Представленный материал в основном верен, допускаются мелкие неточности. Студент свободно отвечает на вопросы, связанные с докладом. Выражена способность к профессиональной адаптации, интерпретации знаний из междисциплинарных областей	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.
4	Работа выполнена на достаточно высоком профессиональном уровне, допущены несколько существенных ошибок, не влияющих на результат. Студент отвечает на вопросы, связанные с докладом, но недостаточно полно.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок, но с некоторыми недоработками.
3	Уровень недостаточно высок. Допущены существенные ошибки, не существенно влияющие на конечное	Письменно оформленный доклад (реферат) пред-

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	ставлен со значительным опозданием (более недели). Имеются отдельные недочеты в оформлении.
2 и ниже	Работа выполнена на низком уровне. Допущены грубые ошибки. Ответы на связанные с докладом вопросы обнаруживают непонимание предмета и отсутствие ориентации в материале доклада.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен со значительным опозданием (более недели). Имеются существенные недочеты в оформлении.

### Критерии и шкалы оценивания презентации

Дескрипторы	Минимальный ответ 2	Изложенный, раскрытый ответ 3	Законченный, полный ответ 4	Образцовый ответ 5
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы.	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы.	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы.	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы.
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины.	Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использован 1-2 профессиональных термина.	Представляемая информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов.	Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов.
Оформление	Не использованы информационные технологии (PowerPoint). Больше 4 ошибок в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в представляемой информации.	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более 2 ошибок в представляемой информации.	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой информации.
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы.	Только ответы на элементарные вопросы.	Ответы на вопросы полные и/или частично полные.	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и/или

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

1. Периодичность проведения оценки (по каждому разделу дисциплины).

2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и студентами группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекс мер по устранению недостатков.

3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.

4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание. Так по каждому разделу дисциплины идет накопление знаний, на проверку которых направлены такие оценочные средства как устный опрос и подготовка докладов. Далее проводится задачное обучение, позволяющее оценить не только знания, но умения, навык и опыт применения студентов по их применению. На заключительном этапе проводится тестирование, устный опрос или письменная контрольная работа по разделу.

Промежуточная аттестация осуществляется, в конце каждого семестра и представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в виде проведения экзаменационной процедуры (экзамена), выставления зачета, защиты курсовой работы.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация в форме зачета проводится в форме компьютерного тестирования или устного опроса, в форме экзамена - в устной форме.

Аттестационные испытания в форме зачета проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине, или преподавателями, ведущими практические занятия. Аттестационные испытания в форме устного экзамена проводятся преподавателем, ведущим лекционные занятия по данной дисциплине. Присутствие посторонних лиц в ходе проведения аттестационных испытаний без разрешения ректора или проректора не допускается (за исключением работников университета, выполняющих контролирующие функции в соответствии со своими должностными обязанностями). В случае отсутствия ведущего преподавателя аттестационные испытания проводятся преподавателем, назначенным письменным распоряжением по кафедре.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья, имеющие нарушения опорно-двигательного аппарата, могут допускаться на аттестационные испытания в сопровождении ассистентов-сопровождающих.

Во время аттестационных испытаний обучающиеся могут пользоваться рабочей программой дисциплины, а также с разрешения преподавателя справочной и нормативной литературой, калькуляторами.

Время подготовки ответа при сдаче экзамена в устной форме должно составлять не менее 40 минут (по желанию обучающегося ответ может быть досрочным). Время ответа – не более 15 минут.

При проведении устного экзамена экзаменационный билет выбирает сам экзаменуемый в случайном порядке. При подготовке к устному экзамену экзаменуемый, как правило, ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору.

Экзаменатору предоставляется право задавать обучающимся дополнительные вопросы в рамках программы дисциплины, а также, помимо теоретических вопросов, давать задачи, которые изучались на практических занятиях.

Оценка результатов компьютерного тестирования и устного аттестационного испытания объявляется обучающимся в день его проведения.

#### **Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена**

Действие	Сроки заочная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экза-	1 занятие	На лекциях,	Ведущий преподаватель

мену		по интернет	
Консультации	в сессию	На групповой консультации	Ведущий преподаватель
Экзамен	в сессию	Устно по ФОС	Ведущий преподаватель
Формирование оценки	на экзамене	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель

## 6. ПЕРЕЧЕНЬ ОСНОВНОЙ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОЙ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п/п	Основная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
1	Гореликова, Г. А. Биологическая безопасность продуктов питания : учебное пособие / Г. А. Гореликова. — Кемерово :КемГУ, 2011. — 126 с. — ISBN 978-5-89289-676-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/4597">https://e.lanbook.com/book/4597</a> (дата обращения: 12.06.2023).	<a href="https://e.lanbook.com/book/4597">https://e.lanbook.com/book/4597</a>
2	Страхова, С. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты : учебное пособие / С. А. Страхова. — 3-е изд. — Москва : Дашков и К, 2021. — 164 с. — ISBN 978-5-394-04269-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/229820">https://e.lanbook.com/book/229820</a> (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/229820">https://e.lanbook.com/book/229820</a>
3	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. — 4-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 930 с. — ISBN 978-5-394-03848-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/277601">https://e.lanbook.com/book/277601</a> (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/277601">https://e.lanbook.com/book/277601</a>
4	Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, В. К. Памбухчианц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 400 с. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/93380">https://e.lanbook.com/book/93380</a> (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/93380">https://e.lanbook.com/book/93380</a>
5	Касторных, М. С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов : учебник / М. С. Касторных, В. А. Кузьмина, Ю. С. Пучкова. — 6-е изд. — Москва : Дашков и К, 2018. — 328 с. — ISBN 978-5-394-02988-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/103774">https://e.lanbook.com/book/103774</a> (дата обращения: 12.06.2023).	<a href="https://e.lanbook.com/book/103774">https://e.lanbook.com/book/103774</a>
6	Смирнов, А. В. Товароведение мяса : учебное пособие / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-135-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/58743">https://e.lanbook.com/book/58743</a> (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/58743">https://e.lanbook.com/book/58743</a>
7	Терещенко, В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) : учебное пособие / В. П. Терещенко, М. Н. Альшев-	<a href="https://e.lanbook.com/book/211718">https://e.lanbook.com/book/211718</a>

	ская. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-1773-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/211718">https://e.lanbook.com/book/211718</a> (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	
№ п/п	Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
1	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие / составитель В.Г. Урбан ; под редакцией Е.С. Воронина. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 384 с. — ISBN 978-5-507-46287-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a> (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/305255">https://e.lanbook.com/book/305255</a>
2	Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / А. М. Алимов, Т. Р. Якупов, Ф. Ф. Зиннатов, Н. Р. Касанова ; Под редакцией А. М. Алимова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 242 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/129419">https://e.lanbook.com/book/129419</a> (дата обращения: 19.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com/book/129419">https://e.lanbook.com/book/129419</a>

## 7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

### ***Методические рекомендации по работе над конспектом лекций во время и после проведения лекции.***

В ходе лекционных занятий обучающимся рекомендуется выполнять следующие действия. Вести конспектирование учебного материала. Обращать внимание на категории, формулировки, раскрывающие содержание тех или иных явлений и процессов, научные выводы и практические рекомендации по их применению. Задавать преподавателю уточняющие вопросы с целью уяснения теоретических положений, разрешения спорных ситуаций.

Желательно оставить в рабочих конспектах поля, на которых о неаудиторное время можно сделать пометки из рекомендованной литературы, дополняющие материал прослушанной лекции, а также подчеркивающие особую важность тех или иных теоретических положений.

### ***Методические рекомендации к практическим занятиям с практикоориентированными заданиями.***

При подготовке к практическим занятиям обучающимся необходимо изучить основную литературу, ознакомиться с дополнительной литературой, новыми публикациями в периодических изданиях: журналах, газетах и т.д. При этом учесть рекомендации преподавателя и требования учебной программы. В ходе подготовки к практическим занятиям необходимо освоить основные понятия и методики расчета показателей, ответить на контрольные вопросы. В течение практического занятия студенту необходимо выполнить задания, выданные преподавателем, что зачитывается как текущая работа студента и оценивается по критериям, представленным в пунктах 5.4 РПД.

### ***Методические рекомендации по подготовке доклада.***

При подготовке доклада рекомендуется сделать следующее. Составить план-конспект своего выступления. Продумать примеры с целью обеспечения тесной связи изучаемой теории с практикой. Подготовить сопроводительную слайд-презентацию и/или демонстрационный раздаточный материал по выбранной теме. Рекомендуется провести дома репетицию вы-

ступления с целью отработки речевого аппарата и продолжительности выступления(регламент– 7-10 мин.).

#### **Выполнение индивидуальных типовых задач.**

В случае пропусков занятий, наличия индивидуального графика обучения и для закрепления практических навыков студентам могут быть выданы типовые индивидуальные задания которые должны быть сданы в установленный преподавателем срок.

#### **Рекомендации по работе с научной и учебной литературой**

Работа с учебной и научной литературой является главной формой самостоятельной работы и необходима при подготовке к устному опросу на практических занятиях, к контрольным работам, тестированию. Конспекты научной литературы при самостоятельной подготовке к занятиям должны быть выполнены также аккуратно, содержать ответы на каждый поставленный в теме вопрос, иметь ссылку на источник информации с обязательным указанием автора, названия и года издания используемой научной литературы. Конспект может быть опорным (содержать лишь основные ключевые позиции), но при этом позволяющим дать полный ответ по вопросу, может быть подробным. Объем конспекта определяется самим обучающимся.

В процессе работы с учебной и научной литературой обучающийся может:

- делать записи по ходу чтения в виде простого или развернутого плана (создавать перечень основных вопросов, рассмотренных в источнике);
- составлять тезисы (цитирование наиболее важных мест статьи или монографии, короткое изложение основных мыслей автора);
- готовить аннотации (краткое обобщение основных вопросов работы);
- создавать конспекты (развернутые тезисы).

## **8. КОМПЛЕКТ ЛИЦЕНЗИОННОГО И СВОБОДНО РАСПРОСТРАНЯЕМОГО ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ, В ТОМ ЧИСЛЕ ОТЕЧЕСТВЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА**

### **Перечень лицензионного программного обеспечения**

Windows 10 RUSOEMOLPNL;  
Windows 8.1;  
Adobeacrobreader;  
Google Chrome;  
Unreal Commander;  
Zoom;  
Skype;  
Dr.Web;  
7-zip;  
YandexBrowser;  
Лаборатория ММИС «Планы».

### **Перечень профессиональных баз данных**

1. Справочно-правовая система ГАРАНТ
2. Справочно-правовая система Консультант плюс
3. Федеральная служба государственной статистики

### **Перечень информационных справочных систем**

<b>Наименование ресурса</b>	<b>Режим доступа</b>
Закон РФ от 14 мая 1993 г. N 4979-I "О ветеринарии" (с изменениями и дополнениями)	<a href="http://base.garant.ru/10108225/">http://base.garant.ru/10108225/</a>

Наименование ресурса	Режим доступа
Санитарные правила СП 3.1.091-96, ветеринарные правила ВП 13.3.1310 Профилактика и борьба с заразными болезнями, общими для человека и животных	base.garant.ru/4174539
Официальный сайт Министерства сельского хозяйства и Продовольствия Ростовской области.	http:// www. Don-agro. ru
Официальный сайт Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия населения РФ	http:www.rosпотребнадзор.ru/

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКАЯ БАЗА, НЕОБХОДИМАЯ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Оснащенность и адрес помещений

**Учебные аудитории для проведения учебных занятий** - оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения:

Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), ноутбук (переносной), аудио система (1), проекционный экран (1), проектор (1); специализированное учебное оборудование: гамма-бета спектрометр - комплекс «Прогресс» (1), радиометр ДП-11В (1), прибор ПРХР (1), радиометр Б-2 (1), радиометр Б-4 (1), домики просвинцованные (1), прибор ДП-3Б (1), стекла просвинцованные (5), потенциометр МПИ-2 (1); раковина (1). Переносное оборудование: дозиметр-радиометр МКГ-01 (переносное), дозиметр "Квантум" (1) (переносное), фартук (переносное), микроскопы (6) (переносное), микроскоп цифровой "Digital" (1) (переносное), микроскоп "Биомед" (1) (переносное), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1) (переносное), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1) (переносное), люминоскоп ЛПК-1 (1) (переносное), люминоскоп "Филин" (переносное), прибор ОЧМ "Рекорд" (1) (переносное), прибор "Клевер-М" (1) (переносное), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1) (переносное), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1) (переносное), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1) (переносное), компрессорный МИС-7 (2) (переносное), нитратомер "Нитротест" (1) (переносное), нитрат-тестер "СОЭКС" (1) (переносное), овоскоп ПКЯ-10 (1) (переносное), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1) (переносное), рефрактометр для меда (1) (переносное), рН-метр (1) (переносное), баня водяная "Loip LB-140" (1) (переносное), плитка электрическая настольная (1) (переносное), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2) (переносное), мешалка магнитная (1) (переносное), весы электронные ВСЛ-200 (1) (переносное), весы ВСМ-100 (2) (переносное), комплект гирь (2) (переносное), пинцет хирургический (2) (переносное), ножницы (2) (переносное), дозатор переменного объема (2) (переносное); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (3 шт.), плакаты (30) (переносное).

**Помещения для самостоятельной работы** – оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Наименование помещений	Адрес (местоположение) помещений
<p>Аудитория № 362 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория радиобиологии и безопасности товаров; Лаборатория ветеринарно-санитарной и судебной экспертизы, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (18), этажерки (2), доска магнитно-маркерная (1)).</p> <p>Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), ноутбук (переносной), аудио система (1), проекционный экран (1), проектор (1); специализированное учебное оборудование: гамма-бета спектрометр - комплекс «Прогресс» (1), радиометр ДП-11В (1), прибор ПРХР (1), радиометр Б-2 (1), радиометр Б-4 (1), домики просвинцованные (1), прибор ДП-3Б (1), стекла просвинцованные (5), потенциометр МПИ-2 (1); раковина (1). Переносное оборудование: дозиметр-радиометр МКГ-01 (переносное), дозиметр "Квантум" (1) (переносное), фартук (переносное), микроскопы</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21</p>



<p>(6) (переносное), микроскоп цифровой "Digital" (1) (переносное), микроскоп "Биомед" (1) (переносное), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1) (переносное), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1) (переносное), микроскоп цифровой «LevenhukMEDD10TLCDтринокулярный (1) (переносное), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4) (переносное) люминископ ЛПК-1 (1) (переносное), люминископ "Филин" (переносное), прибор ОЧМ "Рекорд" (1) (переносное), прибор "Клевер-М" (1) (переносное), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1) (переносное), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1) (переносное), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1) (переносное), компрессорный МИС-7 (2) (переносное), нитратомер "Нитротест" (1) (переносное), нитрат-тестер "СОЭКС" (1) (переносное), овоскоп ПКЯ-10 (1) (переносное), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1) (переносное), рефрактометр для меда (1) (переносное), рН-метр (1) (переносное), баня водяная "Loip LB-140" (1) (переносное), плитка электрическая настольная (1) (переносное), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2) (переносное), мешалка магнитная (1) (переносное), весы электронные ВСЛ-200 (1) (переносное), весы ВСМ-100 (2) (переносное), комплект гирь (2) (переносное), пинцет хирургический (2) (переносное), ножницы (2) (переносное), дозатор переменного объема (2) (переносное); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (3 шт.), плакаты (30) (переносное).</p> <p>Windows 10 RUSOEMOLPNL Счет № П000000376 от 09.09.2015 ООО «НПФ»Прага Плюс»; OfficeStandard 2016 Лицензия № 65845703 от 07.10.2015 OPEN 95852512ZZE1710 MicrosoftVolumeLicensingServiceCenter; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL; Adobeacrobatreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU LesserGeneralPublicLicense; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»</p>	
<p>Кабинет № 45Помещение для самостоятельной работы (электронный читальный зал), укомплектовано специализированной (учебной) мебелью, оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечено доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.</p> <p>Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от MicrosoftVolumeLicensingServiceCenter; OfficeStandard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 MicrosoftVolumeLicensingServiceCenter; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия ApacheLicense 2.0, LGPL; Adobeacrobatreader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; YandexBrowser Свободно распространяемое ПО; Лаборатория ММИС «АС «Нагрузка» Договор 8630 от 04.10.2021 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС Деканат Договор №6712 от 30.01.2020 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС«Планы» Договор №576-22 от 11.11.2022 г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор №Ю-05284 от 13.09.2021г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА 12130035 от 13.12.2022 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU LesserGeneralPublicLicense</p>	<p>346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27</p>