Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 04.11.2026 06:46:07
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4045136a3692d52b7e

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

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по УР и ЦТ
_____Ширяев С.Г.
«24» марта 2026 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:

Коротких Ю.О.		старший преподаватель	-	-
	(подпись)	(должность)	(степень)	(звание)

Рекомендовано:

Заседанием кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и эпизоотологии
протокол заседания от 23.01.2026 г. № 7 Зав. кафедрой _____ Тамбиев Т.С.

п. Персиановский, 2026 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 бакалавриа0та 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-1.2Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения	*Знание:* теоретических и практических основ качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
			Умение: определять качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
			Навык/ опыт деятельности: определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

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

Семестр	Трудоемкость З.Е. / час.	Контактная работа с преподавателем				Самостоятельная работа, час.	Форма промежуточной аттестации (экз./зачет с оценк./зачет)
		Лекций, час.	Лаборат. занятий, час.	Практич. занятий, час.	Контактная работа на промежуточную аттестацию, час.		
заочная форма обучения 2022 год набора							
8	4/144	4	4	4	1,3	130,7	Экзамен
очная форма обучения 2023 год набора							
7	4/144	28	14	14	1,3	86,7	Экзамен
заочная форма обучения 2023 год набора							
8	4/144	4	4	4	1,3	130,7	Экзамен
очная форма обучения 2024 год набора							
7	4/144	28	14	14	1,3	86,7	Экзамен
заочная форма обучения 2024 год набора							
8	4/144	4	4	4	1,3	130,7	Экзамен
очная форма обучения 2025 год набора							
7	4/144	28	14	14	1,3	86,7	Экзамен
заочная форма обучения 2025 год набора							
8	4/144	4	4	4	1,3	130,7	Экзамен
очная форма обучения 2026 год набора							
7	4/144	28	14	14	1,3	86,7	Экзамен
заочная форма обучения 2026 год набора							
8	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):

Структура дисциплины		
Раздел 1 «Безопасность сельскохозяйственной продукции»	Раздел 2 «Основы товароведения»	Раздел 3 «Товароведение продукции растениеводства»
Раздел 4 «Товароведение продукции животноводства»	Раздел 5 Товароведение вкусовых товаров	

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)	Кол-во часов		
			2022	2023 2024 2025 2026	
			заочно	очно	заочно
1	Раздел 1 «Безопасность сельскохозяйственной продукции»	Вопрос 1. Определение предмета. *Визуализация*	2	1	2
		Вопрос 2. Основные термины и определения. *Визуализация*		1	
		Вопрос 3. Правовая основа. *Визуализация*		2	
		Вопрос 4. Критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов. *Визуализация*		2	
		Вопрос 5. Источники загрязнения пищевого сырья и продуктов питания. *Визуализация*		2	
		Вопрос 6. Пути снижения вредного воздействия ксенобиотиков. *Визуализация*		2	
		Вопрос 7. Метаболизм чужеродных соединений. *Визуализация*		1	
		Вопрос 8. Антиалиментарные факторы питания. *Визуализация*		1	
3	Раздел 2 «Основы товароведения»	Вопрос 1. Предмет и задачи товароведения. *Визуализация*	2	2	2
		Вопрос 2. Потребительские свойства (потребительская ценность) продовольственных товаров. *Визуализация*		2	
		Вопрос 3. Классификация продовольственных товаров и сырья. *Визуализация*		2	
		Вопрос 4. Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля. *Визуализация*		2	
		Вопрос 5. Хранение продовольственных товаров. *Визуализация*		2	
		Вопрос 6. Консервирование продовольственных товаров. *Визуализация*		2	
		Вопрос 7. Потери продовольственных товаров. *Визуализация*		2	
		Вопрос 8. Понятие ассортимента. *Визуализация*		2	
Итого			4	28	4

3.3 Содержание лабораторных и 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	Кол-во часов		
				2022	2023 2024 2025 2026	
				заочно	очно	заочно
1	Раздел 1 «Безопасность сельскохозяйственной продукции»	**Практическое занятие 1.** Пищевая безопасность и критерии еѐ оценки.	Вопрос на контрольной работе/ опросе	1	2	1
		Практическое занятие 2. Методы оценки качества пищевых продуктов.	Вопрос на контрольной работе/ опросе		2	
2	Раздел 2 «Основы товароведения»	**Практическое занятие 3.** Изучение и расшифровка штрихового кодирования	Вопрос на контрольной работе/ опросе	1	2	1
3	Раздел 3 «Товароведение продукции растениеводства»	**Практическое занятие 4.** Товароведная характеристика и оценка качества круп. ***Элементы практической подготовки:*** отработка техники по оценке качества круп.	Вопрос на контрольной работе/ опросе	2	2	2
		Практическое занятие 5. Классификация и оценка качества макаронных изделий и хлеба	Вопрос на контрольной работе/ опросе		2	
		Практическое занятие 6. Проведение органолептической оценки овощных и плодово-ягодных консервов ***Элементы практической подготовки:*** отработка техники проведения органолептической оценки овощных и плодово-ягодных консервов	Вопрос на контрольной работе/ опросе		2	
		Практическое занятие 7. Товароведение сахара, крахмала, кондитерских изделий и меда	Вопрос на контрольной работе/ опросе		2	
4	Раздел 4 «Товароведение продукции	**Лабораторное занятие 1.** Изучение ассортимента и проведение органолептической оценки кисломолочных продуктов	Вопрос на контрольной работе/ опросе	3	2	3

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	№ и название семинаров / практических занятий / лабораторных работ / коллоквиумов. *Вид инновационных форм занятий.*	Вид текущего контроля	Кол-во часов		
				2022	2023 2024 2025 2026	
				заочно	очно	заочно
	животноводства»	**Лабораторное занятие 2.** Изучение ассортимента и проведение органолептической оценки колбасных изделий и мясных консервов.	Вопрос на контрольной работе/ опросе		2	
		Лабораторное занятие 3. Изучение ассортимента и оценка качества мясных полуфабрикатов	Вопрос на контрольной работе/ опросе		2	
		Лабораторное занятие 4. Изучение ассортимента и оценка качества рыбных консервов	Вопрос на контрольной работе/ опросе		2	
		Лабораторное занятие 5. Товароведение яиц и яичных продуктов	Вопрос на контрольной работе/ опросе		2	
5	Раздел 5 Товароведение вкусовых товаров	**Лабораторное занятие 6.** Оценка качества чая и кофе ***Элементы практической подготовки:*** отработка техники оценки качества чая и кофе.	Вопрос на контрольной работе/ опросе	1	2	1
		Лабораторное занятие 7. Оценка качества безалкогольных напитков, выявление фальсификации	Вопрос на контрольной работе/ опросе		2	
Итого				8	28	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		
			2022	2023 2024 2025 2026	
			заочно	очно	заочно
1.	Раздел 1 «Безопасность сельскохозяйственной продукции»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата.	35	22	35

№	Наименование раздела (темы) дисциплины	Вид самостоятельной работы (вопросы)	Кол-во часов		
			2022	2023 2024 2025 2026	
			заочно	очно	заочно
2.	Раздел 2 «Основы товароведения»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	25	18	25
3.	Раздел 3 «Товароведение продукции растениеводства»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	25	14	25
4.	Раздел 4 «Товароведение продукции животноводства»	Закрепление пройденного материала. Написание реферата	27	18,7	27
5.	Раздел 5 Товароведение вкусовых товаров	Закрепление пройденного материала. Написание реферата. Решение ситуационных задач.	18,7	14	18,7
Контактные часы на промежуточную аттестацию			1,3	1,3	1,3
Итого			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»	Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 364 с. — ISBN 978-5-507-52305-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/447284. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/447284
	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 163 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148532. — Режим	https://e.lanbook.com/book/148532

	доступа: для авториз. пользователей.	
	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / составитель В. Г. Урбан, под ред. 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: https://e.lanbook.com/book/305255. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
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: https://e.lanbook.com/book/229820. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229820
Раздел 3 «Товароведение продукции растениеводства»	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 930 с. — ISBN 978-5-394-03848-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277601. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277601
	Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, В. К. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 400 с. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93380. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93380
	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: https://e.lanbook.com/book/211718. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211718
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: https://e.lanbook.com/book/103774. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/103774

	Смирнов, А. В. Товароведение мяса : учебное пособие / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-98879-223-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/412907. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/412907
Раздел 5 Товароведение вкусовых товаров	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 930 с. — ISBN 978-5-394-03848-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277601. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277601

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

ВОПРОСЫ
к экзамену по курсу
«Безопасность сельскохозяйственной продукции с основами товароведения»

1. Критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов.
2. Антиалиментарные факторы питания.
3. Ассортимент и оценка качества мясных полуфабрикатов.
4. Ассортимент и оценка качества рыбных консервов
5. Ассортимент и проведение органолептической оценки кисломолочных продуктов
6. Ассортимент и проведение органолептической оценки колбасных изделий.
7. Ассортимент и проведение органолептической оценки мясных консервов.
8. Источники загрязнения пищевого сырья и продуктов питания.
9. Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля.
10. Классификация и оценка качества макаронных изделий
11. Классификация и оценка качества хлеба.
12. Классификация продовольственных товаров и сырья.
13. Консервирование продовольственных товаров.
14. Метаболизм чужеродных соединений.
15. Методы оценки качества пищевых продуктов.
16. Органолептическая оценка овощных консервов
17. Органолептическая оценка плодово-ягодных консервов
18. Оценка качества безалкогольных напитков, выявление фальсификации
19. Оценка качества чая и кофе
20. Пищевая безопасность и критерии еѐ оценки.
21. Понятие ассортимента.
22. Потери продовольственных товаров.
23. Потребительские свойства (потребительская ценность) продовольственных товаров.
24. Предмет и задачи товароведения.
25. Пути снижения вредного воздействия ксенобиотиков.
26. Товароведение и экспертиза кондитерских изделий
27. Ассортимент и экспертиза меда
28. Товароведение и экспертиза сахара и крахмала.
29. Товароведение яиц и яичных продуктов
30. Товароведная характеристика и оценка качества круп.
31. Хранение продовольственных товаров.
32. Нормативно – законодательная основа безопасности пищевой продукции в России.
33. Штриховое кодирование товаров.
34. Идентификация и фальсификация пищевой продукции
35. Сущность и принципы системы ХАССП.

Типовой экзаменационный билет № 0

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ «ДОНСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО ДОНСКОЙ ГАУ)
ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 0
По дисциплине Безопасность сельскохозяйственной продукции с основами товароведения

Факультет ветеринарной медицины
Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Критерии пищевой ценности и безопасности пищевых продуктов.
2. Товароведная характеристика и оценка качества круп.
3. Оценка качества чая и кофе

Утверждены на заседании кафедры _____ Протокол № _____ от _____202__г.
Экзаменатор_____
Заведующий кафедрой _____

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 хранение мясных и молочных консервов.
21. Определить требования к качеству сгущённого 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 хранение 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

Оценочные средства закрытого и открытого типа для целей текущего контроля и промежуточной аттестации

ОПК-1.2 Определяет качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Задания закрытого типа:

Выбор одного правильного варианта из предложенных вариантов ответов.

1. Какие вещества вызывают отравление всего организма
1. тератогенные
2. общетоксические
3. мутагенные
Ответ: 2

2. Установленное, с точки зрения здоровья человека, допустимое количество вредного вещества в пищевом продукте или окружающей среде называется
1. допустимым уровнем ксенобиотиков
2. летальной дозой ксенобиотиков
3. мутагенной дозой ксенобиотиков
Ответ: 1

Выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов

3. Перечислите антиокислители, запрещенные к применению при производстве пищевых продуктов в РФ:
1. фитиновая кислота, лецитины
2. дидулин, госсипол
3. додецилгаллат и октилгаллат, аскорбилстеарат
4. редуктоны, нордигидрогваяротовая кислота (креозот)
Ответ: 2, 4

4. Укажите правильную последовательность этапов товароведения
1. товароведно-формирующий
2. товароведно-описательный

3. товароведно-технологический
Ответ: 2, 3, 1

5. Установите соответствие в предложенных вариантах ответов.

1. Пищевые продукты это… 2. Пищевые заменители 3. Пищевые добавки – это	**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** 2. продукты, используемые только в натуральном виде **3. продукты, производимые из продовольственного сырья используемые 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

№ 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

№ 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 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
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 про-

граммы. 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, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; дает логичные, аргументированные ответы на поставленные опросы. 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 междисци-	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен в срок. Полностью оформлен в соответствии с требованиями.

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
	плинарных областей	
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 восприятие материала. Студент может ответить лишь на некоторые из заданных вопросов, связанных с докладом.	Письменно оформленный доклад (реферат) представлен 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 представ-	Использованы информационные технологии (PowerPoint) частично. 3-4 ошибки в пред-	Использованы информационные технологии (PowerPoint). Не более2 ошибок в представля-	Широко использованы информационные технологии (PowerPoint). Отсутствуют ошибки в представляемой

	ляемой информации.	ставляемой информации.	емой информации.	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 привидением 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.

Для достижения комплексной оценки качества учебной работы обучающихся внедрена балльно-рейтинговая системы оценки учебных достижений обучающихся.

Балльно-рейтинговая система оценки учебных достижений обучающихся направлена на решение следующих задач:

- повышение мотивации обучающихся к освоению образовательных программ путем более высокой дифференциации оценки их учебной работы;

- повышение уровня организации образовательного процесса в университете.

Порядок начисления баллов доводятся до сведения каждого обучающегося в начале семестра изучения дисциплины.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине включает две составляющие:

- первая составляющая – оценка регулярности, своевременности и качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение периода изучения дисциплины (семестра, или нескольких семестров) (сумма – не более 85 баллов). Баллы, характеризующие успеваемость студента по дисциплине, набираются им в течение всего периода обучения за изучение отдельных тем и выполнение отдельных видов работ.

- вторая составляющая – оценка знаний студента по результатам промежуточной аттестации (не более 15 баллов).

Общий балл текущего контроля складывается из следующих составляющих:

- посещаемость – студенту, посетившему все занятия, начисляется 20 баллов;

- выполнение заданий по дисциплине в течение семестра в соответствии с учебным планом. Студенту, выполнившему в срок и с высоким качеством все требуемые задания, начисляется максимально 20 баллов;

- контрольные мероприятия (тестирование, коллоквиумы) – максимальная оценка 25 баллов.

- бонусы - 20 балов. До проведения промежуточной аттестации преподаватель может в

качестве поощрения начислить обучающемуся до 20 дополнительных (бонусных) баллов за проявление академической активности в ходе изучения дисциплины, выполнение индивидуальных заданий с оценкой «отлично», активное участие в групповой проектной работе, непосредственное участие в НИРС и т.п. Начисление бонусных баллов производится на последнем занятии.

Суммы баллов, набранные студентом по результатам каждого текущего контроля, заносятся преподавателем, в соответствующую форму единой ведомости, используемую в течение всего семестра, которая хранится в деканате.

Итоги текущего контроля подводятся в последний рабочий день каждого месяца изучения дисциплины, копии передаются в деканат. Оригинал ведомости хранится у преподавателя до завершения изучения дисциплины, и затем, передается в деканат. Копия ведомости хранится на кафедре.

Преподаватель ведет журнал учета данных текущего контроля, своевременно доводит до сведения студентов информацию, содержащуюся в журнале, и предоставляет в деканат в последний рабочий день месяца. Итоги промежуточной аттестации вносятся преподавателем в ведомость учета итогового рейтинга по дисциплине и в обязательном порядке доводятся до сведения студентов. Деканат формирует академический рейтинг студентов в конце каждого семестра.

Добор баллов. До проведения промежуточной аттестации всем обучающимся предоставляется возможность добора баллов с целью достижения порогового значения (40 балов) или, при наличии документально подтвержденной уважительной причины пропусков занятий, повышения уровня оценки. Виды контрольных мероприятий для добора баллов преподаватель устанавливает индивидуально для каждого обучающегося.

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Промежуточная аттестация представляет собой итоговую оценку знаний по дисциплине в форме выставления зачета, в виде проведения экзамена. Промежуточная аттестация проводится в устной форме.

Итоговый рейтинг по дисциплине отражает качество освоения обучающимся учебного материала. Максимальная сумма баллов, которая может быть учтена в индивидуальном рейтинге обучающегося в семестре по каждой дисциплине, не может превышать 100 баллов (включая бонусные баллы). Практика (учебная, производственная), НИРС и курсовая работа (проект) рассматриваются как самостоятельная учебная дисциплина.

Промежуточная аттестация в виде выставления зачета:

По результатам работы в семестре студенту выставляется:

–«зачтено» если он набрал от 40 до 65 баллов;

–«не зачтено» – менее 40 баллов.

Промежуточная аттестация в виде проведения экзамена:

Перевод бальных оценок в академические отметки «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по экзаменационным дисциплинам, производится по следующей шкале:

- «Отлично» - от 80 до 100 баллов – теоретическое содержание курса освоено полностью, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.

- «Хорошо» - от 60 до 79 баллов - теоретическое содержание курса освоено полностью,

некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.

- «Удовлетворительно» - от 40 до 59 баллов – теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.

- «Неудовлетворительно» - менее 40 баллов – теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к существенному повышению качества выполнения учебных заданий.

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 зачета

Действие	Сроки очная форма	Методика	Ответственный
Выдача заданий к зачету	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Консультации	в сессию	На групповой	Ведущий преподаватель или преподаватели,

		консультации	ведущие практические занятия
Зачет	в сессию	компьютерное тестирование	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия
Формирование оценки («зачтено»/ «не зачтено»)	На зачете	В соответствии с критериями	Ведущий преподаватель или преподаватели, ведущие практические занятия

Порядок подготовки и проведения промежуточной аттестации в форме экзамена

Действие	Сроки очная форма	Методика	Ответственный
Выдача вопросов к экзамену	1 занятие	На лекциях, по интернет	Ведущий преподаватель
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	Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник для вузов / Т. Е. Бурова. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2025. — 364 с. — ISBN 978-5-507-52305-4. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/447284. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/447284
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: https://e.lanbook.com/book/229820. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/229820
3	Елисеева, Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л. Г. Елисеева, Т. Г. Родина, А. В. Рыжакова. — 5-е изд. — Москва : Дашков и К, 2022. — 930 с. — ISBN 978-5-394-03848-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/277601. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/277601
4	Колобов, С. В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей : учебное пособие / С. В. Колобов, В. К. Памбухчиянц. — 2-е изд. — Москва : Дашков и К, 2016. — 400 с. — ISBN 978-5-394-02300-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/93380. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/93380

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: https://e.lanbook.com/book/103774. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/103774
6	Смирнов, А. В. Товароведение мяса : учебное пособие / А. В. Смирнов, Г. В. Куляков. — 2-е изд., перераб. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2022. — 256 с. — ISBN 978-5-98879-223-9. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/412907. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/412907
7	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: https://e.lanbook.com/book/211718. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/211718
№ п/п	Дополнительная литература	Количество в библиотеке / ссылка на ЭБС
1	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов / составитель В. Г. Урбан, под ред. 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: https://e.lanbook.com/book/305255. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/305255
2	Безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов питания : учебное пособие / составители Т. И. Шпак [и др.]. — Персиановский : Донской ГАУ, 2020. — 163 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/148532. — Режим доступа: для авториз. пользователей.	https://e.lanbook.com/book/148532

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 опросы. 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 выступления 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;
Adobeacrobatreader;
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

Наименование ресурса	Режим доступа
Закон РФ от 14 мая 1993 г. N 4979-I "О ветеринарии" (с изменениями и дополнениями)	http://base.garant.ru/10108225/
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.rospotrebnadzor.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), компрессорий 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), pH-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

Аудитория № 409 Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория биохимии, укомплектованная специализированной мебелью (столы лабораторные (2)). Технические средства обучения: облучатель ртутно-кварцевый (1), термостат электрический ТС-80 (1), холодильник (1), шкаф вытяжной (1), дозатор (2), канн.пер. Колор 100 (1), дистиллятор ДЭ-4 (1), облучатель без таймера (1); учебно-наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам. Переносное оборудование: специализированное учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4)микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СО-ЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), pH-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка электрическая настольная (1), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2), мешалка магнитная (1), весы электронные ВСЛ-200 (1), весы ВСМ-100 (2), комплект гирь (2), пинцет хирургический (2), ножницы (2), дозатор переменного объема (2); набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), телевизор переносной (1), экран для проектора (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30).	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21
Аудитория 410 - Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультации, текущего контроля и промежуточной аттестации; Лаборатория ветеринарно-санитарной и судебной экспертизы, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (18). Переносное оборудование: специализированное учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4)микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СО-ЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), pH-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка электрическая настольная (1), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2), мешалка магнитная (1), весы электронные ВСЛ-200 (1), весы ВСМ-100 (2), комплект гирь (2), пинцет хирургический (2), ножницы (2), дозатор переменного объема (2); набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), телевизор переносной (1), экран для проектора (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30).	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21
Аудитория № 429 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, курсового проектирования (выполнения курсовых работ); Лаборатория ветеринарной хирургии, офтальмологии и неврологии; Лаборатория акушерства и гинекологии, анестезиологии и дерматологии, укомплектованная специализированной мебелью (рабочее место преподавателя, столы, стулья (40), доска меловая (1)). Технические средства обучения: набор демонстрационного оборудования - экран (1), проектор (1), ИБП (1), кронштейн (1), ноутбук (переносной); учебно-	346493, Ростовская область, Октябрьский район, пос. Персиановский, ул. Школьная, дом № 21

наглядные пособия, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам. Переносное оборудование: специализированное учебное оборудование - набор для туберкулинизации (1), лампа Вуда (1), дозиметр-радиометр МКГ-01, дозиметр "Квантум" (1), фартук, микроскоп цифровой «Levenhuk MED D10T LCD тринокулярный (1), микроскоп цифровой «Levenhuk 320 BASE» монокулярный (4)микроскопы (6), микроскоп цифровой (1), микроскоп "Биомед" (1), микроскоп стереоскопический МБС-10 (1), микроскоп люминисцентный МЛ-3 (1), люминоскоп ЛПК-1 (1), люминоскоп "Филин", прибор ОЧМ "Рекорд" (1), прибор "Клевер-М" (1), анализатор качества молока "Лактан 1-4 М" (1), аппарат гельминтологический "Гастрос" (1), трихинеллоскоп проекционный "СТЭЙК" (1), компрессорий МИС-7 (2), нитратомер "Нитротест" (1), нитрат-тестер "СОЭКС" (1), овоскоп ПКЯ-10 (1), рефрактометр лабораторный ИРФ-454Б2М (1), рефрактометр для меда (1), pH-метр (3), баня водяная "Loip LB-140" (1), плитка электрическая настольная (1), спиртовка лабораторная СЛ-2 (2), мешалка магнитная (1), весы электронные ВСЛ-200 (1), весы ВСМ-100 (2), комплект гирь (2), пинцет хирургический (2), ножницы (2), дозатор переменного объема (2); набор демонстрационного оборудования - ноутбук (1), телевизор переносной (1), экран для проектора (1); учебно-наглядные пособия обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочим программам дисциплин - плакаты (30). MS Windows 8 OEM SNGL OLP NL Legalization GetGenuine wCOA Счет №4295 от 28.11.2013 ООО «Южная Софтверная компания»; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Zoom Тариф Базовый Свободно распространяемое ПО, ZoomVideoCommunications, Inc.; Skype Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; Unreal commander Свободно распространяемое ПО, лицензия freeware; Google ChromeСвободно распространяемое ПО, лицензия freeware; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License; Yandex Browser Свободно распространяемое ПО	
Кабинет № 45 Помещение 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. Windows 8.1 Лицензия №65429551 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 от Microsoft Volume Licensing Service Center; Office Standard 2013 Лицензия № 65429549 от 30.06.2015 OPEN 95436094ZZE1706 Microsoft Volume Licensing Service Center; OpenOffice Свободно распространяемое ПО, лицензия Apache License 2.0, LGPL; Adobe acrobat reader Свободно распространяемое проприетарное программное обеспечение; МТС Линк тариф Free Свободно распространяемое ПО, Яндекс Телемост Свободно распространяемое ПО ; Yandex Browser Свободно распространяемое ПОYandex Browser 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 №3830-254 от 14 апреля 2024 между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Лаборатория ММИС»Планы» Договор №3830-254 от 14 апреля 2025 г. г между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «Лаборатория ММИС»; Система контент –фильтрации SkyDNS (SkyDNS агент) Договор № 2789-24 от 16 мая 2024 г. г. ООО «СкайДНС»; Dr.Web Договор № РГА02040026 от «05» Февраля 2026 г. между ФГБОУ ВО «Донской ГАУ» и ООО «КОМПАНИЯ ГЭНДАЛЬФ»; 7-zip Свободно распространяемое ПО, GNU Lesser General Public License	346493, Ростовская область, Октябрьский район, п. Персиановский, ул.Кривошлыкова, дом № 27