

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНБАССКАЯ АГРАРНАЯ АКАДЕМИЯ»**

Факультет ветеринарной медицины и зоотехнии
Кафедра общей и частной зоотехнии

УТВЕРЖДАЮ:

Первый проректор

О.А.Удалых

(подпись)

(ФИО)

2023 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.33«БЕЗОПАСНОСТЬ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ С
ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ»**

Образовательная программа **Бакалавриат**

Укрупненная группа **36.00.00 Ветеринария и зоотехния**

Направление подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность (профиль): **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Форма обучения **Очная, очно-заочная**

Квалификация выпускника **Бакалавр**

Год начала подготовки: **2023**

Макеевка – 2023 год

Разработчик:

канд. с-х. наук, доц.

ст. преподаватель

(подпись)

(подпись)

Должанов П.Б.

Шевченко Е.А.

Рабочая программа дисциплины «Безопасность сельскохозяйственной продукции с основами товароведения» разработана в соответствии с:

Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный Приказом Министерства образования и науки Российской Федерации Ф от 19 сентября 2017 г. N 939

Рабочая программа дисциплины «Безопасность сельскохозяйственной продукции с основами товароведения» разработана на основании учебного плана по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОНАГРА» от 27 марта 2023 г., протокол № 4.

Рабочая программа одобрена на заседании предметно-методической комиссии кафедры общей и частной зоотехнии

Протокол № 11 от «28» марта 2023 года

Председатель ПМК

(подпись)

Александров С.Н.

(ФИО)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры общей и частной зоотехнии

Протокол № 11 от «28» марта 2023 года

И.о.заведующий кафедрой

(подпись)

Должанов П.Б.

(ФИО)

Начальник учебного отдела

(подпись)

Шевченко Н.В.

(ФИО)

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ДИСЦИПЛИНЕ	3
1.1. Наименование дисциплины	3
1.2. Область применения дисциплины	3
1.3. Нормативные ссылки	3
1.4. Роль места дисциплины в учебном процессе	4
1.5. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ДИСЦИПЛИНЫ И ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА	7
2.1. Содержание учебного материала дисциплины	7
2.2. Обеспечение содержания дисциплины	10
3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	11
3.1. Тематический план изучения дисциплины	11
3.2. Темы практических/семинарских занятий и их содержание	12
3.3. Темы лабораторных занятий и их содержание (<i>при наличии</i>)	-
3.4. Самостоятельная работа студентов	17
4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	22
4.1. Рекомендуемая литература	22
4.2. Средства обеспечения освоения дисциплины	24
4.3. Оценочные материалы (фонд оценочных средств)	25
4.4. Критерии оценки знаний, умений, навыков	25
4.5. Методические указания для обучающихся по освоению учебной дисциплины	25
5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	34

1. ОБЩАЯ ИНФОРМАЦИЯ О ДИСЦИПЛИНЕ
1.1. НАИМЕНОВАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.О.33 «БЕЗОПАСНОСТЬ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ
ПРОДУКЦИИ С ОСНОВАМИ ТОВАРОВЕДЕНИЯ»

1.2. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Безопасность сельскохозяйственной продукции с основами товароведения» является *обязательной дисциплиной* учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования направления подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Дисциплина «Безопасность сельскохозяйственной продукции с основами товароведения» базируется на компетенциях, приобретаемых в результате изучения следующей дисциплины: «Цитология, гистология и эмбриология», «Микология и микотоксикологией» и является основой для изучения дисциплин:

«Производственный ветеринарно-санитарный контроль», «Фармакотоксикологическая безопасность продуктов животноводства» и подготовка к написанию выпускной квалификационной работы.

1.3. НОРМАТИВНЫЕ ССЫЛКИ

Нормативно-правовую базу рабочей программы составляют:

Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ (с изменениями и дополнениями);

Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки;

Положение о рабочей программе дисциплины в ФГБОУ ВО «Донбасская аграрная академия»;

другие локальные нормативные акты ФГБОУ ВО «Донбасская аграрная академия».

1.4. РОЛЬ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ

Цель дисциплины – предоставление материала обеспечивающего обучающихся приобретению знаний в области теоретических основ товароведения, экспертизы товаров под контролем Государственного ветеринарного и фитосанитарного надзора, а также практических навыков товароведной оценки их качества и биологической безопасности, а также экспертизы потребительских свойств.

Задачи дисциплины:

- изучение основных законов и нормативной документации в области товароведения, экспертизы товаров и биологической безопасности;
- ознакомление с основами теоретического товароведения и экспертизы товаров;
- овладение научными знаниями и практическими навыками в области систематизации и кодирования товаров;
- изучение номенклатуры потребительских свойств товаров и приобретение навыков ее построения и анализа;
- анализ факторов, влияющих на формирование потребительских свойств и качества товаров и биологической безопасности;
- приобретение знаний в области факторов сохраняющих и влияющих на качество товаров в процессе его товародвижения;
- овладение практическими навыками и методами оценки качества, биологической безопасности сырья и продуктов, под контролем Государственного ветеринарного и фитосанитарного надзора;
- изучение видов идентификации и выявления фальсификации товаров;
- установление идентифицирующих признаков продовольственных товаров;

— знакомство с новейшими средствами и методами экспертизы качества и определения биологической безопасности потребительских товаров.

Описание дисциплины

У крупненная группа	36.00.00 Ветеринария и зоотехния		
Направление подготовки	36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза		
Направленность программы	Ветеринарно-санитарная экспертиза		
Образовательная программа	Бакалавриат		
Квалификация	Академический бакалавр		
Дисциплина обязательной части образовательной программы	Обязательная часть		
Форма контроля	зачет		
Показатели трудоемкости	Форма обучения		
	очная	заочная	очно-заочная
Год обучения	3	-	3
Семестр	5	-	5
Количество зачетных единиц	2	-	2
Общее количество часов	72	-	72
Количество часов, часы:			
- лекционных	16	-	10
- практических (семинарских)	30	-	8
- лабораторных	-	-	-
- курсовая работа (проект)	-	-	-
- контактной работы на промежуточную аттестацию	2	-	2
- самостоятельной работы	24	-	52

1.5. 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, направлены на Ветеринарно-санитарная экспертиза представлены в таблице.

Код ко-м-петен-ции	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	<i>Знание:</i> теоретических и практических основ качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
			<i>Умение:</i> определять качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
			<i>Навык/ опыт деятельности:</i> определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

2. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ДИСЦИПЛИНЫ И ФОРМЫ ОРГАНИЗАЦИИ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА

В процессе освоения дисциплины «Биологическая безопасность и экспертиза товаров с основами товароведения» используются следующие формы организации учебного процесса (образовательные технологии):

- Лекции (Л);
- занятия семинарского типа (СЗ);
- самостоятельная работа студентов по выполнению различных видов работы (СР).

При проведении практических и лабораторных занятий используются мультимедийные презентации, деловые игры, кейсы, раздаточные материалы.

В учебном процессе применяются активные и интерактивные формы проведения занятий (разбор ситуаций, дискуссия, коллоквиум), внеаудиторная самостоятельная работа, личностно-ориентированное обучение, проблемное обучение. Самостоятельная работа студентов предусматривает подготовку к практическим занятиям, подготовку конспектов по отдельным вопросам изучаемых тем, изучение учебной и методической литературы, научных статей, подготовку к защите результатов собственных научных исследований.

2.1. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование темы	Содержание темы в дидактических единицах	Формы организации учебного процесса
Раздел 1. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения		
Тема 1.1. Понятие и роль биологической безопасности сырья и продовольственных товаров под контролем Государственного ветеринарного и фитосанитарного надзора	1. Правовые и нормативные документы, регламентирующие оборот на рынке качественного и биологически безопасного товара животного, растительного и биологического происхождения 2. Обеспечение качества и безопасности в рамках требований международных, отечественных стандартов и законодательства. 3. Вопросы сертификации	Л, СЗ, СР
Тема 1.2. Техническое регулирование товарооборота сырья и продукции животного и растительного происхождения в соответствии с оценкой биологической безопасности	1. Техническое регулирование в области качества и биологической безопасности сырья, и продовольственных товаров животного и растительного происхождения 2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения	Л, СЗ, СР
Тема 1.3. Применение системы мониторинговых исследований в обеспечении производства и реализации биологически безопасного сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения	1. Оценка проведения мониторинговых исследований в области биологической безопасности сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения 2. Питание в жизни современного человека	Л, СЗ, СР
Тема 1.4. Оценка биологической безопасности при проведении входного и исходящего контроля сырья и продукции животного и растительного происхождения в условиях перерабатывающих предприятий, рынка и оптовых баз	1. Основные пути и источники загрязнения сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения ксенобиотиками биологического происхождения при проведении входного и исходящего контроля сырья в условиях перерабатывающих предприятий, рынка и оптовых баз 2. Теоретические основы продовольственной безопасности 3. Основные проблемы обеспечения продовольственной безопасности	Л, СЗ, СР
Раздел 2. Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества продовольственных товаров животного и растительного происхождения		

Тема 2.1. Товароведение как наука.	1. Основы товароведения. Пищевая ценность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения 2. Объекты и субъекты товароведческой деятельности. 3. История и направление развития товароведения как науки и учебной дисциплины	Л, СЗ, СР
Тема 2.2. Потребительские свойства продовольственных товаров.	1. Потребительские свойства товаров. Гигиенические и нормативы питания и пищевая ценность продовольственных товаров 2. Методы товароведения 3. Качество товара и его оценка. Основные понятия. Свойства и показатели. Понятие, этапы, градации. 4. Несовпадения и дефекты	Л, СЗ, СР
Тема 2.3. Методы товароведческой экспертизы при оценке потребительских свойств товара.	1. Проведение товароведческой экспертизы сырья и продовольственных товаров животного происхождения. 2. Товароведная роль других видов экспертиз при оценке качества и безопасности товара. 3. Классификация. Правила организации и проведения 4. Свойства и показатели ассортимента	Л, СЗ, СР
Тема 2.4. Ассортимент товаров.	1. Понятие ассортимента и товарной номенклатуры (ТН ВЭД). 2. Классификация товаров 3. Управление ассортиментом	Л, СЗ, СР
Тема 2.5. Идентификация и фальсификация сырья и продукции животного и растительного происхождения	1. Проведение идентификации и определение фальсификации сырья и продукции животного и растительного происхождения 2. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества	Л, СЗ, СР
Тема 2.6. Товароведная экспертиза качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения	1. Проведение товароведческой экспертизы сырья и продовольственных товаров животного происхождения 2. Физические свойства товаров 3. Химические свойства товаров	Л, СЗ, СР
Тема 2.7. Товароведная экспертиза качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения	1. Проведение товароведческой экспертизы сырья и продовольственных товаров растительного происхождения 2. Информационные сведения о товарах 3. Экспертиза товаров	Л, СЗ, СР

Л – лекция;

СР – самостоятельная работа студента;

СЗ – занятия семинарского типа.

2.2. ОБЕСПЕЧЕНИЕ СОДЕРЖАНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование темы	Литература
Раздел 1. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения	
Тема 1.1. Понятие и роль биологической безопасности сырья и продовольственных товаров подконтрольных Государственному	О.1., О.3., О.5., Д.2., Д.5., Э.1, М.1., М.2.

ветеринарному и фитосанитарному надзору	
Тема 1.2. Техническое регламентирование товарооборота сырья и продукции животного и растительного происхождения в соответствии со оценкой биологической безопасности	О.2., О.3., О.4., Д.1., Д.5., Э.1, М.1., М.2.
Тема 1.3. Применение системы мониторинговых исследований в обеспечении производства и реализации биологически безопасного сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения	О.2., О.4., О.5., Д.3., Д.8., Э.1, М.1., М.2.
Тема 1.4. Оценка биологической безопасности при проведении входного и исходящего контроля сырья и продукции животного и растительного происхождения в условиях перерабатывающих предприятий, рынков и оптовых баз	О.1., О.2., О.5., Д.4., Д.6., Э.4, М.1., М.2.
Раздел 2. Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества продовольственных товаров животного и растительного происхождения	
Тема 2.1. Товароведение как наука.	О.1., О.3., О.5., Д.4., Д.6., Э.1, М.1., М.2.
Тема 2.2. Потребительские свойства продовольственных товаров.	О.1., Д.2., Д.5., Д.6., Э.1, Э.2., М.1., М.2.
Тема 2.3. Методы товароведной экспертизы при оценке потребительских свойств товара.	О.2., О.4., О.5., Д.1., Д.2., Д.4., Э.1, М.1., М.2.
Тема 2.4. Ассортимент товаров.	О.1., О.3., О.5., Д.2., Д.5., Э.1, М.1., М.2.
Тема 2.5. Идентификация и фальсификация сырья и продукции животного и растительного происхождения	О.4., О.5., Д.3., Д.5., Э.1, Э.4, М.1., М.2.
Тема 2.6. Товароведная экспертиза качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения	О.2., О.3., О.5., Д.2., Д.5., Э.1, М.1., М.2.
Тема 2.7. Товароведная экспертиза качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения	О.3., О.4., О.5., Д.4., Д.5., Э.1, М.1., М.2.

3. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

3.1. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Название разделов и тем	Количество часов											
	очная форма						очно – заочная форма					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		лек	пр	лаб	кон троль	ср		лек	пр	лаб	кон троль	ср
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Содержательный модуль 1. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения												
Тема 1.1. Понятие и роль биологической безопасности сырья и продовольственных товаров под контролем Государственного ветеринарного и фитосанитарного надзора	5	1	2	н/п	-	2	2	-	-	н/п	-	2
Тема 1.2. Техническое регулирование товарооборота сырья и продукции животного и растительного происхождения в соответствии с оценкой биологической безопасности	5	1	2	н/п	-	2	4	1	1	н/п	-	2
Тема 1.3. Применение системы мониторинговых исследований в обеспечении производства и реализации биологически безопасного сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения	6	2	2	н/п	-	2	3	1	-	н/п	-	2
Тема 1.4. Оценка биологической безопасности при проведении входного и исходящего контроля сырья и продукции животного и растительного происхождения в условиях перерабатывающих предприятий, рынка и оптовых баз	8	2	4	н/п	-	2	6	1	1	н/п	-	4
Итого по модулю 1	24	6	10	н/п	-	8	15	3	2	н/п	-	10
Содержательный модуль 2. Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества продовольственных товаров животного и растительного происхождения												
Тема 2.1. Товароведение как наука.	5	1	2	н/п	-	2	7	1	-	н/п	-	6

Тема 2.2. Потребительские свойства продовольственных товаров.	5	1	2	н/п	-	2	8	1	1	н/п	-	6
Тема 2.3. Методы товароведной экспертизы	7	1	4	н/п	-	2	8	1	1	н/п	-	6
оценке потребительских свойств товара.												
Тема 2.4. Ассортимент товаров.	5	1	2	н/п	-	2	8	1	1	н/п	-	6
Тема 2.5. Идентификация и фальсификация сырья и продукции животного и растительного происхождения	8	2	4	н/п	-	2	8	1	1	н/п	-	6
Тема 2.6. Товароведная экспертиза за качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения	8	2	4	н/п	-	2	8	1	1	н/п	-	6
Тема 2.7. Товароведная экспертиза качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения	8	2	2	н/п	-	4	8	1	1	н/п	-	6
Итого по модулю 2	46	10	20	н/п	-	16	55	7	6	н/п	-	42
Курсовая работа (проект)	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Контактная работа на промежуточную аттестацию	2	-	-	-	2	-	2	-	-	-	2	-
Всего часов	72	16	30	н/п	2	24	72	10	8	н/п	2	52

н/п – не предусмотрено учебным планом образовательной программы.

3.2. ТЕМЫ ПРАКТИЧЕСКИХ/СЕМИНАРСКИХ ЗАНЯТИЙ И ИХ СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения

Практическое занятие Тема 1.1. Понятие и роль биологической безопасности сырья и продовольственных товаров под контролем Государственного ветеринарного и фитосанитарного надзора

1. Правовые и нормативные документы регламентирующие оборот на рынке качественного и биологически безопасного товара животного, растительного и биологического происхождения

2. Обеспечение качества и безопасности в рамках требований международных, отечественных стандартов и законодательств.

3. Вопросы сертификации

Цель занятия: закрепление знаний о понятии и роли биологической безопасности сырья и продовольственных товаров

Оснащение: Закон Донецкой Народной Республики «Об безопасности и качестве пищевых продуктов».

Контрольные вопросы:

1. В чём заключается сущность биологической безопасности?
2. Дайте понятие качества и безопасности продовольственных товаров.
3. Раскройте социально-экономическое содержание государственного ветеринарного и фитосанитарного надзора.
4. Охарактеризуйте основные этапы сертификации товаров.
5. Назовите принципы международных стандартов безопасности товаров животного происхождения.

Практическое занятие Тема 1.2. Техническое регулирование товарооборота сырья и продукции животного и растительного происхождения в соответствии с оценкой биологической безопасности

1. Техническое регулирование в области качества и биологической безопасности сырья, и продовольственных товаров животного и растительного происхождения

2. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения

Цель занятия: закрепление знаний о техническом регулировании товарооборота сырья и продукции животного и растительного происхождения в соответствии с оценкой биологической безопасности.

Оснащение: Закон Донецкой Народной Республики «Об безопасности и качестве пищевых продуктов».

Контрольные вопросы:

1. Дайте понятие процессу технологического регулирования товарооборота.
2. В чем разница между ксенобиотиками химического и биологического происхождения?
3. По каким признакам классифицируются виды загрязнения продовольственного сырья и пищевых продуктов?
4. Какие параметры учитываются при оценке биологической безопасности?

Практическое занятие Тема 1.3. Применение системы мониторинговых исследований в обеспечении производства и реализации биологически безопасного сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения

1. Оценка проведения мониторинговых исследований в области биологической безопасности сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения

2. Питание в жизни современного человека

Цель занятия: закрепление знаний о мониторинговых исследованиях в обеспечении производства и реализации биологически безопасного сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения.

Оснащение: Закон Донецкой Народной Республики «Об безопасности и качестве пищевых продуктов».

Контрольные вопросы:

1. Раскройте сущность мониторинговых исследований биологического сырья.
2. Назовите мероприятия по улучшению биологической безопасности сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения

Практическое занятие Тема 1.4. Оценка биологической безопасности при проведении входного и исходящего контроля сырья и продукции животного и растительного происхождения в условиях перерабатывающих предприятий, рынка и оптовых баз

1. Основы продовольственной безопасности
2. Проблемы обеспечения продовольственной безопасности

3. Пути и источники загрязнения сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения ксенобиотиками биологического происхождения при проведении входного и исходящего контроля сырья в условиях перерабатывающих предприятий, рынка и оптовых баз

Цель занятия: закрепление знаний об оценке биологической безопасности при проведении входного и исходящего контроля сырья и продукции животного и растительного происхождения в условиях перерабатывающих предприятий, рынка и оптовых баз.

Оснащение: Закон Донецкой Народной Республики «Об безопасности и качестве пищевых продуктов».

Контрольные вопросы:

1. Какую роль в обеспечении национальной безопасности играет продовольственная безопасность?
2. Перечислите субъектов занимающихся проведением входного и исходящего контроля сырья
3. Что является источником загрязнения сырья ксенобиотиками биологического происхождения?
4. Каковы сроки входного и исходящего контроля сырья в условиях перерабатывающих предприятий, рынка и оптовых баз?

Раздел 2. Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества продовольственных товаров животного и растительного происхождения

Практическое занятие Тема 2.1. Товароведение как наука.

1. Основы товароведения.
2. Объекты и субъекты товароведческой деятельности.
3. История и направления развития товароведения как науки и учебной дисциплины
4. Пищевая ценность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения

Цель занятия: закрепление знаний о товароведении как науке.

Оснащение: Закон Донецкой Народной Республики «Об безопасности и качестве пищевых продуктов».

Контрольные вопросы:

1. Кто является субъектом товароведческой деятельности.
2. Что является объектом товароведческой деятельности?

Практическое занятие Тема 2.2. Потребительские свойства продовольственных товаров.

1. Потребительские свойства товаров.
2. Гигиенические нормативы питания и пищевая ценность продовольственных товаров
3. Методы товароведения
4. Качество товара и его оценка. Основные понятия. Свойства и показатели. Понятие, этапы, градации.
5. Несоответствия и дефекты

Цель занятия: закрепление знаний о потребительских свойствах продовольственных товаров.

Оснащение: Закон Донецкой Народной Республики «Об безопасности и качестве пищевых продуктов».

Контрольные вопросы:

1. Дайте понятие пищевой ценности продовольственных товаров.
2. Что является показателем качества товаров?
3. Кто проводит оценку качества товаров?

4. Перечислите гигиенические нормативы питания.
5. В каком порядке фиксируются несоответствия и дефекты потребительских товаров?

Практическое занятие Тема 2.3. Методы товароведной экспертизы при оценке потребительских свойств товара.

1. Проведение товароведной экспертизы сырья и продовольственных товаров животного происхождения.
2. Товароведная роль других видов экспертиз при оценке качества и безопасности товара.
3. Классификация. Правила организации и проведения
4. Свойства и показатели ассортимента

Цель занятия: закрепление знаний о методах товароведной экспертизы.

Оснащение: Закон Донецкой Народной Республики «Об безопасности и качестве пищевых продуктов».

Контрольные вопросы:

1. Кто является субъектом проведения товароведной экспертизы сырья и продовольственных товаров животного происхождения?
2. Назовите правила организации и проведения товароведной экспертизы.
3. Что является показателем ассортимента товаров.
4. Перечислите свойства ассортимента товаров.
3. Каков порядок проверки качества товара?

Практическое занятие Тема 2.4. Ассортимент товаров.

1. Понятие ассортимента и товарной номенклатуры (ТНВЭД).
2. Классификация товаров
3. Управление ассортиментом

Цель занятия: закрепление знаний о классификации товаров.

Оснащение: Закон Донецкой Народной Республики «Об безопасности и качестве пищевых продуктов».

Контрольные вопросы:

1. Назовите основные элементы товарной номенклатуры.
2. Перечислите направления использования информации об ассортименте товаров.
3. Охарактеризуйте основные элементы классификации товаров.
4. Каков порядок управления ассортиментом товаров.

Практическое занятие Тема 2.5. Идентификация и фальсификация сырья и продукции животного и растительного происхождения

1. Проведение идентификации и определение фальсификации сырья и продукции животного и растительного происхождения
2. Номенклатура потребительских свойств и показателей качества

Цель занятия: закрепление знаний об идентификации и фальсификации сырья.

Оснащение: Закон Донецкой Народной Республики «Об безопасности и качестве пищевых продуктов».

Контрольные вопросы:

1. Назовите субъектов проведения идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
2. Перечислите основные показатели качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

3. Охарактеризуйте номенклатуру потребительских свойств и показателей качества.
4. Каков порядок и сроки определения фальсификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Практическое занятие Тема 2.6. Товароведная экспертиза качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения

1. Проведение товароведной экспертизы сырья и продовольственных товаров животного происхождения
2. Физические свойства товаров
3. Химические свойства товаров

Цель занятия: закрепление знаний о товароведной экспертизе качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения.

Оснащение: Закон Донецкой Народной Республики «Об безопасности и качестве пищевых продуктов».

Контрольные вопросы:

1. Назовите субъектов товароведной экспертизы сырья и продовольственных товаров животного происхождения.
2. Перечислите физические свойства товаров животного происхождения.
3. Охарактеризуйте химические свойства товаров животного происхождения.
4. Охарактеризуйте порядок и сроки проведения товароведной экспертизы сырья и продовольственных товаров животного происхождения.

Практическое занятие Тема 2.7. Товароведная экспертиза качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения

1. Проведения товароведной экспертизы сырья и продовольственных товаров растительного происхождения
2. Информационные сведения о товарах
3. Экспертиза товаров

Цель занятия: закрепление знаний о товароведной экспертизе качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения.

Оснащение: Закон Донецкой Народной Республики «Об безопасности и качестве пищевых продуктов».

Контрольные вопросы:

1. Назовите субъектов товароведной экспертизы сырья и продовольственных товаров растительного происхождения.
2. Перечислите физические свойства товаров растительного происхождения.
3. Охарактеризуйте химические свойства товаров растительного происхождения.
4. Охарактеризуйте порядок и сроки проведения товароведной экспертизы сырья и продовольственных товаров растительного происхождения.

3.3. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА СТУДЕНТОВ

Самостоятельная работа студентов по изучению дисциплины «Биологическая безопасность и экспертиза товаров с основами товароведения» предусматривает выполнение коллективных и индивидуальных заданий.

Коллективные задания для самостоятельной работы выполняются всеми студентами и предусматривают обобщение учебного материала по отдельным вопросам курса (по отдельным темам) в виде опорного конспекта. Выполнение этих заданий контролируется преподавателем во время проведения практических и семинарских занятий путем тестирования, участия в дискуссии, выполнения ситуационных заданий и тому подобное, а также при проведении текущего контроля знаний по дисциплине.

Самостоятельная внеаудиторная работа студента предусматривает выполнение индивидуальных заданий – проработка периодических изданий, обработка законодательной и нормативной базы, работа с статистическими материалами, само тестирование, подготовка реферата с его последующей презентацией в аудитории.

В случае необходимости студенты могут обращаться за консультацией преподавателя согласно графика консультаций, утвержденного кафедрой.

3.3.1. Тематика самостоятельной работы для коллективной проработки

№ п/п	Наименование темы
1.	Понятие и роль биологической безопасности сырья и продовольственных товаров под контролем Государственного ветеринарного и фитосанитарного надзора
2.	Техническое регламентирование товарооборота сырья и продукции животного и растительного происхождения в соответствии с оценкой биологической безопасности
3.	Применение системы мониторинговых исследований в обеспечении производства и реализации биологически безопасного сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения
4.	Оценка биологической безопасности при проведении входного и исходящего контроля сырья и продукции животного и растительного происхождения в условиях перерабатывающих предприятий, рынка и оптовых баз
5.	Товароведение как наука.
6.	Потребительские свойства продовольственных товаров.
7.	Методы товароведной экспертизы при оценке потребительских свойств товара.
8.	Ассортимент товаров.
9.	Идентификация и фальсификация сырья и продукции животного и растительного происхождения
10.	Товароведная экспертиза качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения
11.	Товароведная экспертиза качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения

3.3.2. Виды самостоятельной работы

	Количество часов											
	очная форма						очно – заочная/заочная форма					
	Всего ср	в том числе					Всего ср	в том числе				
		чт	чдл	пд	пспл	рз		чт	чдл	пд	пспл	рз
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Содержательный модуль 1. Биологическая безопасность сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения												
Тема 1.1. Понятие и роль биологической безопасности сырья и продовольственных товаров под контролем Государственного ветеринарного и фитосанитарного надзора	2	1	1	н/п	н/п	н/п	2	1	1	н/п	н/п	н/п

Тема 1.2. Техническое регулирование товарооборота сырья и продукции животного и растительного происхожде ния в соответствии с оценкой биологической без опасности	2	1	1	н/п	н/п	н/п	2	1	1	н/п	н/п	н/п
Тема 1.3. Применение системы мониторинговых исследо ваний в обеспечении произво дства и реализации биологически безопасного сырья и продов ольственных товаров животного и растительного происхожде ния	2	1	1	н/п	н/п	н/п	2	1	1	н/п	н/п	н/п
Тема 1.4. Оценка биологической безопасности при проведении входного и исходящего контроля сырья и продукции животного и растительного происхождения в условиях пе рерабатывающих предприятий, рынка и оптовых баз	2	1	1	н/п	н/п	н/п	4	2	2	н/п	н/п	н/п
Итого по модулю 1	8	4	4	н/п	н/п	н/п	10	5	5	н/п	н/п	н/п
Содержательный модуль 2. Теоретические основы товароведения с изучением экспертизы качества продовольственных товаров животного и растительного происхождения												
Тема 2.1. Товароведение как наука.	2	1	1	н/п	н/п	н/п	6	4	2	н/п	н/п	н/п
Тема 2.2. Потребительские свойства продовольственных товаров.	2	1	1	н/п	н/п	н/п	6	4	2	н/п	н/п	н/п
Тема 2.3. Методы товароведной экспертизы при оценке потребительских свойств товара.	2	1	1	н/п	н/п	н/п	6	4	2	н/п	н/п	н/п
Тема 2.4. Ассортимент товаров.	2	1	1	н/п	н/п	н/п	6	4	2	н/п	н/п	н/п
Тема 2.5. Идентификация и фальсификация сырья продукции животного и растительного происхожде ния	2	1	1	н/п	н/п	н/п	6	4	2	н/п	н/п	н/п

Тема 2.6. Товароведная экспертиза качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения	2	1	1	н/п	н/п	н/п	6	4	2	н/п	н/п	н/п
Тема 2.7. Товароведная экспертиза качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения	4	2	2	н/п	н/п	н/п	6	4	2	н/п	н/п	н/п
Итого по модулю 2	16	8	8	н/п	н/п	н/п	42	28	14	н/п	н/п	н/п
Всего часов	24	12	12	н/п	н/п	н/п	52	33	19	н/п	н/п	н/п

Чт – чтение текстов учебников, учебного

материала; Чдл – чтение дополнительной литературы;

Под – подготовка доклада;

Пспл – подготовка к выступлению на семинаре, к практическим и лабораторным занятиям; Рз – решение ситуационных профессиональных задач.

3.3.1. Контрольные вопросы для самоподготовки

1. Перечислите критерии, которые характеризуют показатели не безопасных пищевых продуктов. По этим показателям пищевые продукты не могут находиться в обращении в условиях рынка.

2. Безопасность продовольственных товаров. Определение. Критерии.

3. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при их расфасовке, упаковке и маркировке.

4. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их хранении и перевозках.

5. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий при их реализации.

6. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, ввоз которых осуществляется на территорию Российской Федерации.

7. Требования к изъятию из оборота некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий.

8. Требования к проведению экспертизы, утилизации или уничтожению некачественных и опасных пищевых продуктов, материалов и изделий, изъятых из оборота.

9. Законы РФ регламентирующие качество и биологическую безопасность сырья и пищевых продуктов.

10. Организация и проведение государственного контроля (надзора) в условиях перерабатывающих предприятий и продовольственных рынков.

11. Мониторинговые исследования безопасности сырья и пищевых продуктов. Положение о мониторинге пищевых продуктов на соответствие требованиям безопасности в ветеринарном отношении.

12. Понятие определения некачественной и опасной пищевой продукции.

13. Дать определение основным понятиям: продовольственное сырье, пищевые продукты, безопасность пищевых продуктов, пищевая ценность, биологическая ценность, энергетическая ценность, биологическая эффективность, ксенобиотики.

14. Виды безопасности продовольственных товаров.
15. Биологическая безопасность. Показатели.
16. Гигиенические нормативы по микробиологическим показателям включают контроль за чистотой сырья группами микроорганизмов.
17. Перечислите действующие технические регламенты РФ, регулирующие качество и безопасность сырья продовольственных товаров.
18. Предмет товароведения. Объекты товароведной деятельности и их основополагающие характеристики. Цель и задачи товароведения.
19. Основные принципы товароведения как науки.
20. Классификация товаров и услуг как метод товароведения.
21. Кодирование товаров и услуг. Штрих-код как средство автоматической идентификации товаров.
22. Качество. Качество товаров. Показатели качества.
23. Факторы, формирующие качество товаров: классификация, характеристика.
24. Факторы, сохраняющие качество товаров: классификация, характеристика.
25. Объективные методы оценки качества товаров (измерительный, расчетный, регистрационный): понятие, характеристика, достоинства и недостатки.
26. Эвристические методы оценки качества товаров (органолептический, социологический, экспертный): понятие, характеристика, достоинства и недостатки.
27. Дефекты товаров: понятие, классификация, причины возникновения, методы обнаружения.
28. Идентификация товаров: понятие. Фальсификация как возможный результат идентификации товаров, меры по ее предупреждению.
29. Ассортиментная характеристика товаров
30. Качественная характеристика товаров
31. Количественная характеристика товаров
32. Методы товароведения.
33. Оценка качества товара. Понятие и этапы оценки качества.
34. Номенклатура потребительских свойств товаров и их показателей

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

4.1.1. Основная литература:

№	Наименование основной литературы	Кол-воз экземпляров в библиотеке ДОНАГР А	Наличие электронной версии учебно-методическом портале
О.1.	Николаева М. А. Теоретические основы товароведения из экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические основы товароведения: Учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: НИЦИНФРА-М, 2014. - 368 с http://znanium.com/catalog/author/26d81879-f063-11e3-9335-90b11c31de4c		+
О.2.	Позняковский В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В. М. - М.: НИЦИНФРА-М, 2015. - 271 с http://znanium.com/bookread2.php?book=460795		+
О.5.	Родина Т. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров / Елисеева Л. Г., Родина Т. Г., Рыжакова А. В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=511978		+
Всего наименований: 3 шт.		0 печатных экземпляров	3 электронных ресурсов

4.1.2. Дополнительная литература

№	Наименование дополнительной литературы	Кол-воз экземпляров в библиотеке ДОНАГР А	Наличие электронной версии учебно-методическом портале
Д.1.	Замедина Е. А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Замедина Е. А. - М.: ИЦ РИОР, НИЦИНФРА-М, 2018. - 156 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=927430 .		+
Д.2.	Сидоренко Ю. И. Экспертиза продовольственных товаров: Лаб ораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю. И. Сидоренко. - М.: НИЦ Инфра-М, 2013. - 182 с. http://znanium.com/bookread2.php?book=371904		+
Д.3.	Руденко С. И. Руденко, С. И. Обеспечение продовольственной безопасности Российской Федерации: теория, методология, : Монография / С. И. Руденко. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2010. http://znanium.com/bookread2.php?book=450983		+
Всего наименований: 3 шт.		0 печатных экземпляров	3 электронных ресурсов

4.1.3. Периодические издания

№	Наименование периодической литературы	Кол-во экземпляров в библиотеке ДОНАГРА	Наличие электронной версии на учебно-методическом портале
П.1.	Промышленность и сельское хозяйство - рецензируемый научный журнал. – Электронный ресурс. - https://cloud.mail.ru/public/25PT/2gnXwqcT6/%D0%9F%D1%80%D0%BE%D0%BC%D1%8B%D1%88%D0%BB%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%8C%20%D0%B8%20%D1%81%D0%B5%D0%BB%D1%8C%D1%81%D0%BA%D0%BE%D0%B5%20%D1%85%D0%BE%D0%B7%D1%8F%D0%B9%D1%81%D1%82%D0%B2%D0%BE/		+
П.2.	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал-рецензируемый научный журнал. – Электронный ресурс. - http://vestnik.vsau.ru/category/archive/god-izdaniya-2020/		+
П.3.	Журнал «Товаровед продовольственных товаров» - рецензируемый научный журнал. – Электронный ресурс. - https://panor.ru/magazines/tovaroved-prodovolstvennykh-tovarov.html#magazine		+
П.4.	Журнал «Пищевая промышленность» - рецензируемый научный журнал. – Электронный ресурс. - http://www.foodprom.ru		+
Всего наименований: 3 шт.		0 печатных экземпляров	3 электронных ресурса

4.1.4. Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

№	Наименование
Э.1.	Федерального государственного бюджетного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (http://www.cnshb.ru/terminal/)
Э.2.	НП «Национальный Электронно-Информационный Консорциум» (http://archive.neicon.ru/)
Э.3.	Российская государственная библиотека (https://нэб.рф/)
Э.4.	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU (www.elibrary.ru)

4.2. СРЕДСТВА ОБЕСПЕЧЕНИЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1. Методические указания;

№	Наименование методических разработок
М.1.	Должанов, П.Б. Методические рекомендации для проведения семинарских и практических по дисциплине «Биологическая безопасность и экспертиза товаров с основами товароведения» (для студентов направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза) / Должанов П.Б., Шевченко Е.А. – Макеевка, ДОНАГРА, 2023 г. – 25

	с. – □Электронный ресурс□. – Режимдоступа: внутреннийучебно-информационныйпортал ДОНАГРА
М.2.	Должанов, П.Б. Методические рекомендации по организации и планированию самостоятельнойработыподисциплине«Биологическаябезопасностьэкспертизатоваровсо сновамитовароведения»(длястудентовнаправленияподготовки36.03.01Ветеринарно-санитарнаяэкспертиза)/ДолжановП.Б.,ШевченкоЕ.А.–Макеевка,ДОНАГРА,2023г.–25с.– □Электронныйресурс□.–Режимдоступа:внутреннийучебно-информационныйпорталДОНАГРА

2. Материалыповидамзанятий;
3. Программное обеспечение современных информационно-коммуникационныхтехнологий (по видам занятий)

4.3. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ (ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ)

Фонд оценочных средств по дисциплине «Биологическая безопасность и экспертиза товаров с основами товароведения» разработан в соответствии с Положением о фонде оценочных средств в Федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Донбасская аграрная академия» и является неотъемлемой частью основной профессиональной образовательной программы высшего образования.

4.4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ

Критерии оценки формируются исходя из требований Положения о порядке организации и проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры.

В процессе текущего и промежуточного контроля оценивается уровень освоения компетенций, формируемых дисциплиной, согласно этапам освоения дисциплины.

4.4.1. 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.

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах формирования, описание шкалы оценивания

Описание шкалы оценивания сформированности компетенций

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

Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах формирования

<i>Результат обучения по дисциплине</i>	<i>Критерии и показатели оценивания результатов обучения</i>			
	<i>«неудовлетворительно»</i>	<i>«удовлетворительно»</i>	<i>«хорошо»</i>	<i>«отлично»</i>
I этап Знать теоретические и практические основы качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения. (ОПК-1/ОПК-1.2)	Фрагментарные знания теоретических основ качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения/ Отсутствия знаний	Неполные знания теоретических основ качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания теоретических и практических основ качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	Сформированные и систематические знания теоретических 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/ Отсутствия умения	В целом успешное, но несистематическое 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/ Отсутствия навыков	В целом успешное, но несистематическое применение навыков определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	В целом успешное, но провозжающее отдельные ошибки применения навыков определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.	Успешное и систематическое применение навыков определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

4.4.3. 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 также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

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

- на занятиях (опрос, 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 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 тем контрольного мероприятия	Формируемая компетенция	Индикатор достижений компетенции	Этап формирования компетенции	Форма контрольного мероприятия (тест, контрольная работа, устный опрос, коллоквиум, деловая игра и т.п.)	Проведение 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, связанные 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, основанные на знакомстве с обязательной литературой и современными публикациями; даёт логичные, аргументированные ответы на поставленные вопросы. Высока активность студента при ответах	«отлично»

на вопросы преподавателя, активное участие в проводимых дискуссиях. Правильность ответов и полнота их раскрытия должны составлять более 80%	
---	--

Тестирование. Основное достоинство тестовой формы контроля – простота и скорость, с которой осуществляется первая оценка уровня обученности по конкретной теме, позволяющая, к тому же, реально оценить готовность к итоговому контролю в иных формах и, в случае необходимости, откорректировать те или иные элементы темы. Тест формирует полноту знаний теоретического контролируемого материала.

Критерии и шкалы оценивания тестов

Критерии оценки при текущем контроле
процент правильных ответов менее 40 (по 5 бальной системе контроля – оценка «неудовлетворительно»);
процент правильных ответов 40 – 59 (по 5 бальной системе контроля – оценка «удовлетворительно»)
процент правильных ответов 60 – 79 (по 5 бальной системе контроля – оценка «хорошо»)
процент правильных ответов 80-100 (по 5 бальной системе контроля – оценка «отлично»)

Критерии и шкалы оценивания рефератов (докладов)

Оценка	Профессиональные компетенции	Отчетность
«отлично»	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
«хорошо»	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. 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 в срок, но с некоторыми недоработками
«удовлетворительно»	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 27

		оформлении
«неудовлетворительно»	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 «неудовлетворительно»	Изложенный, раскрытый ответ «удовлетворительно»	Законченный, полный ответ «хорошо»	Образцовый ответ «отлично»
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.

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).

Процедура промежуточной аттестации проходит в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся. Промежуточная аттестация проводится в форме экзамена в устной форме.

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 академии, 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.

Шкала оценивания

Экзамен, зачет с оценкой, курсовые работы (проекты), практики	Зачет	Критерии оценивания
«Отлично»	«Зачтено»	Сформированные и систематические знания; успешные и систематические умения; успешное и систематическое применение навыков
«Хорошо»		Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания; в целом успешные, но содержащие пробелы умения; в целом успешное, но сопровождающееся отдельными ошибками применение навыка
«Удовлетворительно»		Неполные знания; в целом успешное, но несистематическое умение; в целом успешное, но несистематическое применение навыков
«Неудовлетворительно»	«Не зачтено»	Фрагментарные знания, умения и навыки / отсутствуют знания, умения и навыки

4.5. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Приступая к изучению дисциплины, студенту необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий, списком рекомендованной литературы. Следует уяснить последовательность выполнения индивидуальных учебных заданий. Самостоятельная работа студента предполагает работу с научной и учебной литературой, умение создавать тексты. Уровень и глубина усвоения дисциплины зависят от активной и систематической работы на лекциях, изучения рекомендованной литературы, выполнения контрольных письменных заданий.

При изучении дисциплины студенты выполняют следующие задания:

- изучают рекомендованную научно-практическую и учебную литературу;
- выполняют задания, предусмотренные для самостоятельной работы.

Основными видами аудиторной работы студентов являются занятия лекционного типа и занятия семинарского типа.

В ходе лекций преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия темы, а также связанные с ней теоретические и практические проблемы, дает рекомендации на семинарское (практическое) занятие и указания на самостоятельную работу.

Семинарские (практические) занятия завершают изучение темы учебной дисциплины. Они служат для закрепления изученного материала, развития умений и навыков подготовки докладов, сообщений, приобретения опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, аргументации и защиты выдвигаемых положений, а также для контроля преподавателем степени подготовленности студентов по изучаемой дисциплине.

Семинар предполагает свободный обмен мнениями по избранной тематике. Он начинается со вступительного слова преподавателя, формулирующего цель занятия и характеризующего его основную проблематику. Затем, как правило, заслушиваются сообщения студентов. Обсуждение сообщения совмещается с рассмотрением намеченных вопросов. Сообщения, предполагающие анализ публикаций по отдельным вопросам семинара, заслушиваются обычно в середине занятия. Поощряется выдвижение и обсуждение альтернативных мнений. В заключительном слове преподаватель подводит итоги обсуждения и объявляет оценки выступавшим студентам. В целях контроля подготовленности студентов и привития им навыков краткого письменного изложения своих мыслей преподаватель в ходе семинарских занятий может осуществлять текущий контроль знаний в виде тестовых заданий.

При подготовке к семинару студенты имеют возможность воспользоваться консультациями преподавателя. Кроме указанных тем студенты вправе, по согласованию с преподавателем, избирать другие интересные их темы.

Подготовка к лекциям.

Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от студента требуется не просто внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время.

Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это самим обучающимся. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большей степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т. п. Можно делать это с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, всегда необходимо использовать не только учебник, но и литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

Подготовка к практическим занятиям.

Подготовку к каждому практическому занятию студент должен начать с ознакомления с планом практического занятия, который отражает содержание предложенной темы. Тщательно продумывание и изучение вопросов плана основывается на проработке текущего материала лекции, а затем изучение обязательной и дополнительной литературы, рекомендованной к данной теме.

В основе понятия по изучаемой теме необходимо выучить наизусть и внести в глоссарий, который целесообразно вести с самого начала изучения курса.

Результат такой работы должен проявиться в способности студента свободно ответить на теоретические вопросы практикума, его выступлении и участии в коллективном обсуждении вопросов изучаемой темы, правильном выполнении практических заданий и контрольных работ.

В процессе подготовки к практическим занятиям, студентам необходимо обратиться к своему вниманию на самостоятельное изучение рекомендованной литературы. Привсейполноте конспектирования лекции и в ней невозможно изложить весь материал из-за лимита аудиторных часов. Поэтому самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала, формирует у студентов свое отношение к конкретной проблеме.

Рекомендации по работе с литературой.

Работу с литературой целесообразно начать с изучения общих работ по теме, а также учебников и учебных пособий. Далее рекомендуется перейти к анализу монографий и статей, рассматривающих отдельные аспекты проблем, изучаемых в рамках курса, а также официальных материалов и неопубликованных документов (научно-исследовательские работы, диссертации), в которых могут содержаться основные вопросы изучаемой проблемы.

Работу с источниками надо начинать с ознакомительного чтения, т. е. просмотреть текст, выделить его структурные единицы. При ознакомительном чтении из закладками отмечаются страницы, которые требуют более внимательного изучения.

В зависимости от результатов ознакомительного чтения выбирается дальнейший способ работы с источником. Если для разрешения поставленной задачи требуется изучение некоторых фрагментов текста, то используется метод выборочного чтения. Если в книге нет подробного оглавления, следует обратить внимание ученика на предметные и именные указатели.

Избранные фрагменты или весь текст (если он целиком имеет отношение к теме) требуют вдумчивого, неторопливого чтения с «мысленной проработкой» материала. Такое чтение предполагает выделение: 1) главного в тексте; 2) основных аргументов; 3) выводов. Особое внимание следует обратить на то, вытекает тезис из аргументов или нет.

Необходимо также проанализировать, какие из утверждений автора носят проблематичный, гипотетический характер и уловить скрытые вопросы.

Понятно, что умение таким образом работать с текстом приходит далеко не сразу. Наилучший способ научиться выделять главное в тексте, улавливать проблематичные

характер утверждений, давать оценку авторской позиции - это сравнительное чтение, в ходе которого студент знакомится с различными мнениями по одному и тому же вопросу, сравнивает весомость и доказательность аргументов сторон и делает вывод о наибольшей убедительности той или иной позиции.

Если в литературе встречаются разные точки зрения по тому или иному вопросу из-за сложности прошедших событий и явлений, нельзя их отвергать, не разобравшись. При наличии расхождений между авторами необходимо найти рациональное зерно у каждого из них, что позволит глубже усвоить предмет изучения и более критично оценивать изучаемые вопросы. Знакомясь с особыми позициями авторов, нужно определять их схожие суждения, аргументы, выводы, а затем сравнивать их между собой и применять из них ту, которая более убедительна.

Следующим этапом работы с литературными источниками является создание конспектов, фиксирующих основные тезисы и аргументы. Можно делать записи на отдельных листах, которые потом легко систематизировать по отдельным темам изучаемого курса. Другой способ - это ведение тематических тетрадей-конспектов по одной какой-либо теме. Большие специальные работы монографического характера целесообразно конспектировать в отдельных тетрадях. Здесь важно вспомнить, что конспекты пишутся на одной стороне листа, с полями и достаточным для исправления и рерайта межстрочным расстоянием (эти правила соблюдаются для удобства редактирования). Если в конспектах приводятся цитаты, то непременно должно быть дано указание на источник (автор, название, выходные данные, № страницы). Впоследствии эта информация может быть использована при написании текста реферата или другого задания.

Таким образом, при работе с источниками литературы важно уметь:

- сопоставлять, сравнивать, классифицировать, группировать, систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей;
- обобщать полученную информацию, оценивать прослушанное и прочитанное;
- фиксировать основное содержание сообщений; формулировать, устно и письменно, основную идею сообщения; составлять план, формулировать тезисы;
- готовить и презентовать развернутые сообщения типа доклада;
- работать в разных режимах (индивидуально, в паре, в группе), взаимодействуя друг с другом;
- пользоваться реферативными и справочными материалами;
- контролировать свои действия и действия своих товарищей, объективно оценивать свои действия;
- обращаться за помощью, дополнительными разъяснениями к преподавателю, другим студентам.
- пользоваться лингвистической или контекстуальной догадкой, словарями различного характера, различного рода подсказками, опорами в тексте (ключевые слова, структура текста, предваряющая информация и др.);
- использовать при говорении и письме синонимичные средства, слово-описания общих понятий, разъяснения, примеры, толкования, «словотворчество»;
- повторять или перефразировать реплику собеседника в подтверждении и понимания его высказывания или вопроса;
- обратиться за помощью к собеседнику (уточнить вопрос, переспросить др.);
- использовать мимику, жесты (вообще и в тех случаях, когда языковых средств не хватает для выражения тех или иных коммуникативных намерений).

Подготовка к промежуточной аттестации.

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;

- внимательно прочитать рекомендованную литературу;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

5. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для реализации процесса обучения и контроля знаний, обучающихся по дисциплине используются:

- учебная аудитория, оснащённая необходимым учебным оборудованием (доска аудиторная, столы и стулья ученические, демонстрационные стенды и др.);
- лаборатория, оснащённая необходимым лабораторным оборудованием (Анализатор молока «Эксперт Супер Племя -02», Анализатор молока «Клевер -2», Вискозиметр молока электронный «Эксперт Соматос», Баня водяная лабораторная 4-х местная, Весы аналитические (Лабораторные весы АЛН-620), Центрифуга Лабораторная ЦЛМН-Р10-01-Электрон, Трихинеллоскоп проекционный, Компрессор для трихинеллоскопа, Холодильник Indesit LTR4180E, Плита электрическая бытовая, Посуда лабораторная разнообразная, Химреактивы и материалы для проведения исследований, технических операций в лаборатории и дезобработки рабочих поверхностей)
- помещения для самостоятельной работы с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду Академии.

Для обеспечения освоения дисциплины необходимы:

1. Учебники, учебно-методические пособия, справочные материалы и т.п.
2. Информационные стенды.
3. Слайды, презентации учебного материала, видеоматериалы.
4. Мультимедийное оборудование.
5. Компьютерное оборудование с лицензионным и свободно распространяемым программным обеспечением:

Astra Linux;

МойОфис;

Adobe Reader;

Kaspersky Endpoint Security;

Foxit Reader;

Google Chrome;

Moodle;

Mozilla Firefox;

WinRAR;

7-zip;

Opera.

Система электронного обучения MOODLE

Яндекс.Телемост

TrueConf Online

Аннотация рабочей программы дисциплины

«Безопасность сельскохозяйственной продукции с основами товароведения»

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль): «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

Квалификация выпускника: бакалавр

Кафедра общей и частной зоотехнии

1. Цели и задачи дисциплины

Цель дисциплины - предоставление материала, обеспечивающего обучающихся приобретению знаний в области теоретических основ товароведения, экспертизы товаров под контролем Государственного ветеринарного и фитосанитарного надзора, а также практических навыков товарооценки их качества и биологической безопасности, а также экспертизы потребительских свойств.

Задачи дисциплины:

- изучение основных законов и нормативной документации в области товароведения, экспертизы товаров и биологической безопасности;
- ознакомление с основами теоретического товароведения и экспертизы товаров;
- овладение научными знаниями и практическими навыками в области систематизации и кодирования товаров;
- изучение номенклатуры потребительских свойств товаров и приобретение навыков ее построения и анализа;
- анализ факторов, влияющих на формирование потребительских свойств и качества товаров и биологической безопасности;
- приобретение знаний в области факторов сохраняющих и влияющих на качество товаров в процессе его товародвижения;
- овладение практическими навыками и методами оценки качества, биологической безопасности сырья и продуктов, под контролем Государственного ветеринарного и фитосанитарного надзора;
- изучение видов идентификации и выявления фальсификации товаров;
- установление идентифицирующих признаков продовольственных товаров;
- знакомство с новейшими средствами и методами экспертизы качества и определения биологической безопасности потребительских товаров.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Безопасность сельскохозяйственной продукции с основами товароведения» является *обязательной дисциплиной* учебного плана основной профессиональной образовательной программы высшего образования направления подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль): Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Дисциплина «Безопасность сельскохозяйственной продукции с основами товароведения» базируется на компетенциях, приобретаемых в результате изучения следующей дисциплины: «Цитология, гистология и эмбриология», «Микология и микотоксикологией» и является основой для изучения дисциплин: «Производственный ветеринарно-санитарный контроль», «Фармакотоксикологическая безопасность продуктов животноводства» и подготовки и написания выпускной квалификационной работы.

3. Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

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).

4. Результаты обучения

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, направлены на формирование компетенций, представленных 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	<i>Знание:</i> теоретических и практических основ качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
			<i>Умение:</i> определять качество сырья и продуктов животного и растительного происхождения.
			<i>Навык/ опыт деятельности:</i> определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

5. Основные разделы дисциплины

Понятие и роль биологической безопасности сырья и продовольственных товаров под контролем Государственного ветеринарно-уфитосанитарного надзора. Техническое регламентирование товарооборота сырья и продукции животного и растительного происхождения в соответствии со стандартами биологической безопасности. Применение системы мониторинговых исследований в обеспечении производства и реализации биологически безопасного сырья и продовольственных товаров животного и растительного происхождения. Оценка биологической безопасности при проведении входного и исходящего контроля сырья и продукции животного и растительного происхождения в условиях перерабатывающих предприятий, рынка и оптовых баз. Товароведение как наука. Потребительские свойства продовольственных товаров. Методы товароведной экспертизы при оценке потребительских свойств товара. Ассортимент товаров. Идентификация и фальсификация сырья и продукции животного и растительного происхождения. Товароведная экспертиза качества и безопасности сырья и продукции животного происхождения. Товароведная экспертиза качества и безопасности сырья и продукции растительного происхождения.

6. Общая трудоемкость дисциплины форма промежуточной аттестации

Объем дисциплины 72 часов, 2 зачетные единицы. Дисциплина изучается студентами очной и очно-заочной формы обучения на 3 курсе в 5 семестре. Промежуточная аттестация – зачет.