МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО	**УТВЕРЖДАЮ**
Председатель методической комиссии технологического факультета _____(Л.Л. Ошкина) «13» мая 2019 г.	Декан технологического факультета _____(Г.В. Ильина) «13» мая 2019 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ТОВАРОВЕДЕНИЕ, БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) программы

Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация

«Бакалавр»

Форма обучения – очная, заочная

Пенза – 2019

Рабочая программа дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939, с учётом требований профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утвержденного приказом Минтруда России от 23 августа 2018 г. N 547н

Составитель рабочей программы:
кандидат с. – х. наук, доцент _____ Е. Н. Варламова

Рецензент:
доктор биол. наук, профессор _____ Г.В. Ильина

Рабочая программа одобрена на заседании кафедры «Переработка с/х продукции» «13» мая 2019 года, протокол № 12

Заведующий кафедрой:
доктор биол. наук, профессор _____ Д.Г.Погосян

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии технологического факультета

«13» мая 2019 года, протокол № 13

Председатель методической комиссии
технологического факультета _____ Л.Л. Ошкина

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Профиль подготовки Ветеринарно-санитарная экспертиза

Рабочая программа дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» разработана доцентом кафедры переработка сельскохозяйственной продукции Варламовой Е.Н. для направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) программы – Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Программа содержит необходимые разделы, позволяющие получить представление о ее содержании, образовательных технологиях, используемых в ходе преподавания данной дисциплины. Сформулированы цели и задачи дисциплины, запланированы результаты обучения, содержание лекций и лабораторных занятий с указанием отведенного для их освоения времени.

Рабочая программа дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» разработана в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939, с учётом требований профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утвержденного приказом Минтруда России от 23 августа 2018 г. N 547н

В целом рецензируемая рабочая программа удовлетворяет требованиям ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, и локальным нормативным актам ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ и может быть использована в учебном процессе.

Доктор биологических наук,
профессор кафедры
«Биология, биологические технологии
и ветеринарно-санитарная экспертиза»
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ Г.В. Ильина

ЭКСПЕРТНОЕ ЗАКЛЮЧЕНИЕ

на фонд оценочных средств дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) программы«Ветеринарно-санитарная экспертиза»(квалификация выпускника «Бакалавр»)

Фонд оценочных средств составлен в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939.

Дисциплина «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1.В.05. Опирается на знания, полученные при освоении дисциплины «Метрология, стандартизация, сертификация», является базовой для изучения дисциплин «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов», «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства», «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок».

Разработчиком представлен комплект документов, включающий:

перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;

описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;

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;

методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Рассмотрев представленные на экспертизу материалы, можно прейти к выводу:

Перечень формируемых компетенций, которыми должны овладеть обучающиеся входе освоения дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» в рамках ОПОП ВО, соответствуют ФГОС и современным требованиям рынка труда:

- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции (ПКС-1);

- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц (ПКС-2);

- способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры (ПКС-3).

Критерии и показатели оценивания компетенций, шкалы оценивания обеспечивают проведение всесторонней оценки результатов обучения, уровня сформированности компетенций.

Контрольные задания и иные материалы оценки результатов обучения ОПОП ВО разработаны на основе принципов оценивания: валидности, определенности, однозначности, надежности; соответствуют требованиям к составу и взаимосвязи оценочных средств и позволяют объективно оценить результаты обучения и уровни сформированности компетенций.

Объем фондов оценочных средств (далее – ФОС) соответствует учебному плану направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза.

Содержание ФОС соответствует целям ОПОП ВО по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, будущей профессиональной деятельности обучающихся.

Качество ФОС обеспечивает объективность и достоверность результатов при проведении оценивания результатов обучения.

ОБЩИЕ ВЫВОДЫ

На основании проведённой экспертизы можно сделать заключение, что ФОС рабочей программы дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (квалификация выпускника «Бакалавр»), разработанный Варламовой Е.Н., доцентом кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции» ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, соответствует ФГОС и современным требованиям рынка труда, что позволит при его реализации успешно провести оценку заявленных компетенций.

Эксперт: Пирумов Баграт Иванович, заместитель руководителя Управления Россельхознадзора по Республике Мордовия и Пензенской области

_____ «30» августа 2021 г.

Выписка из протокола № 13

заседания методической комиссии технологического факультета

от 13.05.2019 г.

Присутствовали: Л.Л. Ошкина - председатель, члены комиссии: Г.В. Ильина, А.В. Остапчук, А.А. Галиуллин, Г.И. Боряев, А.И.Дарьин, Д.Г. Погосян, В.Н. Емелин

Повестка дня

Вопрос №3. Рассмотрение рабочей программы дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров», разработанной в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденным приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939, с учётом требований профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утвержденного приказом Минтруда России от 23 августа 2018 г. №547н

Слушали: Ошкину Л.Л., которая отметила, что рабочая программа и ФОС дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров», подготовленные кандидатом с.-х. наук, доцентом кафедры переработка сельскохозяйственной продукции Варламовой Е.Н. и представленные на рассмотрение методической комиссии, рассмотрены и одобрены на заседании кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции», протокол №12 от 13 мая 2019 г.

Постановили: Рабочую программу и ФОС дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» для студентов, обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность (профиль) программы Ветеринарно-санитарная экспертиза, подготовленные кандидатом с.-х. наук, доцентом кафедры «Переработка сельскохозяйственной продукции» Варламовой Е.Н. утвердить.

Председатель методической комиссии
технологического факультета Л.Л. Ошкина

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» (2020 г)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	4. Объем и структура дисциплины	Изменение объема дисциплины и формы контроля, таблица 4.1 – Распределение общей трудоемкости	31.08.2020, №13	31.08.2020, № 12	01.09.2020
2	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция списка основной литературы (таблица 9.1)	31.08.2020, №13	31.08.2020, № 12	01.09.2020
3	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.5 «Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат	31.08.2020, №13	31.08.2020, № 12	01.09.2020
4	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления обра-зовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	31.08.2020, №13	31.08.2020, № 12	01.09.2020
5	Приложение ФОС	Включение раздела 6.7 Процедура и критерии оценки знаний, умений, навыков при текущем контроле успеваемости с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий	31.08.2020, №13	31.08.2020, № 12	01.09.2020

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	Раздел 5. «Содержание дисциплины»	Добавлена в соответствии с Положением о порядке организации практической подготовки обучающихся в ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ новая редакция таблицы 5.3.2	Протокол № 4 от 17 ноября 2020 г.	Протокол № 6 от 30 ноября 2020 г.	1 декабря 2020 г. (для ОПОП, реализация которых начата не ранее 22 сентября 2020)

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция списка литературы (таблиц 9.1.1, 9.1.2 – Основная и дополнительная литература)	30.08.2021, № 16	30.08.2021, № 16	01.09.2021
2	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.2 «Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем» с учетом изменений состава электронных СПС и содержания официальной статистики Росстат и Пензастат	30.08.2021, № 16	30.08.2021, № 16	01.09.2021
3	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	30.08.2021, № 16	30.08.2021, № 16	01.09.2021
4	Лист 4	Экспертное заключение на фонд оценочных средств рабочей программы дисциплины	30.08.2021, № 16	30.08.2021, № 16	01.09.2021

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» (2022 г.)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1.	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (таблица 9.2.2)	29.08.2022 №12	29.08.2022, № 18	01.09.2022
2.	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	29.08.2022 №12	29.08.2022, № 18	01.09.2022

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» (2023 г)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Новая редакция таблицы 9.2.1 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» Новая редакция таблицы 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине с учетом изменения содержания сайтов	30.08.2023 № 18	30.08.2023 № 16	01.09.2023
2	10. Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса	Новая редакция таблицы 10.1 «Материально-техническое обеспечение дисциплины» в части состава лицензионного программного обеспечения и реквизитов подтверждающих документов	30.08.2023 № 18	30.08.2023 № 16	01.09.2023

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» (2024 г.)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (таблица 9.2.1)	26.08.2024, №17	26.08.2024 №21	01.09.2024
2	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса (таблица 9.2.2)	26.08.2024, №17	26.08.2024 №21	01.09.2024

Лист регистрации изменений и дополнений к рабочей программе дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» (2025 г.)

№ п/п	Раздел	Изменения и дополнения	Дата, № протокола, виза зав. кафедрой	Дата, № протокола, виза председателя методической комиссии	С какой даты вводятся
1	9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (таблица 9.2.2)	29.08.2025, №17	29.08.2025 №21	01.09.2024

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Целями освоения дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» являются: формирование у будущего ветеринарно-санитарного эксперта теоретических знаний и практических навыков в области качества, ассортимента, классификации, кодирования, маркировки и упаковки товаров; научить студента проводить экспертизу товаров.

Задачи дисциплины:

- изучение: основных государственных законов, нормативно-правовых документов в области качества и безопасности пищевой продукции; основных видов экспертизы, методов и принципов товарной экспертизы; современных методов исследования безопасности сырья и продукции; методологии исследований.

- овладение практическими навыками: определения санитарно-гигиенических показателей продовольственного сырья и продукции; приемов экспертизы товаросопроводительных документов, подтверждающих безопасность, количество и качество товаров; проведения контроля за безопасностью сырья, пищевых продуктов и правилами оформления результатов испытаний, делать заключение о качестве и безопасности товаров.

2. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Дисциплина «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» направлена на формирование профессиональных компетенций, самостоятельно определённых Университетом:

ПКС-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

ПКС-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.

ПКС-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.

Индикаторы и дескрипторы частей соответствующих компетенций, формируемых в процессе изучения дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров», оцениваются при помощи оценочных средств, приведенных в таблице 2.1.

В результате изучения дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» обучающийся должен получить знания и навыки для успешного освоения следующих трудовых функций и выполнения следующих трудовых действий:

Профессиональный стандарт профессионального стандарта «Ветеринарный врач», утвержденного приказом Минтруда России от 23 августа 2018 г. №547н:

Обобщенная трудовая функция – «Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных» (Код А).

Трудовая функция – «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции» (Код А/01.6).

Трудовые действия:

Отбор проб мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для проведения лабораторных исследований.

Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.

Трудовая функция – «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы» (Код А/02.6).

Трудовые действия:

Отбор проб меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для проведения лабораторных исследований;

Проведение лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы для определения показателей качества и безопасности продукции;

Трудовая функция – «Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры» (Код А/03.6).

Трудовые действия:

Отбор проб пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для проведения лабораторных исследований.

Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.

Таблица 2.1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров», индикаторы достижения компетенций ПКС-1, ПКС-2, ПКС-3, перечень контрольных мероприятий

№ пп	Код индикатора достижения компетенции	Наименование индикатора достижения компетенции	Код планируемого результата обучения	Планируемые результаты обучения	Наименование контрольных мероприятий
1	2	3	4	5	6
1.	**ИД-1$_{ПКС-1}$**	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$)	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен
2.	**ИД-2$_{ПКС-1}$**	Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать по-	У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$)	Уметь: применять государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

		грузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	
3.	**ИД-3$_{ПКС-1}$**	Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$)	Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	Собеседование, тест, курсовая работа экзамен
4.	**ИД-1$_{ПКС-2}$**	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$)	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	Собеседование, тест, курсовая работа экзамен

5.	**ИД-2$_{ПКС-2}$**	Уметь: проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	У2(ИД-2$_{ПКС-2}$)	Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов, правильно оценивать их качество на основе современных лабораторных методов исследований	Собеседование, тест, курсовая работа экзамен
6.	**ИД-3$_{ПКС-2}$**	Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	В2 (ИД-3$_{ПКС-2}$)	Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности	Собеседование, тест, курсовая работа экзамен

7.	**ИД-1$_{ПКС-3}$**	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$)	Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Собеседование, тест, курсовая работа экзамен
8.	**ИД-2$_{ПКС-3}$**	Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов водного промысла	У2(ИД-2$_{ПКС-3}$)	Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований	Собеседование, тест, курсовая работа экзамен
9.	**ИД-3$_{ПКС-3}$**	Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную	В2(ИД-3$_{ПКС-3}$)	Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и вы-	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

		лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры		дачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ПРОГРАММЫ БАКАЛАВРИАТА

Дисциплина «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» относится к относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока Б1.В.05, опирается на знания, полученные при освоении дисциплины «Метрология, стандартизация, сертификация», является базовой для изучения дисциплин «Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и морепродуктов», «Ветеринарно-санитарная экспертиза птицы и продуктов птицеводства», «Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок».

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Таблица 4.1– Распределение общей трудоемкости дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» по формам и видам учебной работы

№ п/п	Форма и вид учебной работы	Условное обозначение по учебному плану	Трудоёмкость, ч/з.е.	
			очная форма обучения (4 семестр)	заочная форма обучения (3 курс, летняя сессия)
1	Контактная работа – всего	Контакт часы	53,85/1,49	7,0/0,20
1.1	Лекции	Лек	16,0/0,44	2,0/0,06
1.2	Семинары и практические занятия	Пр	-	
1.3	Лабораторные работы	Лаб	34,0/0,94	4,0/0,11
1.4	Текущие консультации, руководство и консультации курсовых работ (курсовых проектов)	КТ	1,3/0,04	0,8/0,04
1.5	Сдача зачета (зачёта с оценкой), защита курсовой работы (курсового проекта)	КЗ	0,2/0,01	0,2/0,01
1,6	Консультация	КПЭ	2,0/0,06	-/
1.7	Сдача экзамена	КЭ	0,35/0,01	0,35/0,01
2	Общий объем самостоятельной работы	СР	90,15/2,5	136,7/3,8
2.1	Самостоятельная работа	СР	56,5/1,6	128/3,55
2.2	Подготовка к экзамену		33,65/0,94	8,65/0,24
	Всего	По плану	144/4	144/4

Форма промежуточной аттестации:

по очной форме обучения – экзамен, курсовая работа, 4 семестр.

по заочной форме обучения – экзамен, курсовая работа**,** 2 курс, летняя сессия.

4. ОБЪЕМ И СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц (144 часов).

Таблица 4.1– Распределение общей трудоемкости дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» по формам и видам учебной работы

№ п/п	Форма и вид учебной работы	Условное обозначение по учебному плану	Трудоёмкость, ч/з.е.	
			очная форма обучения (7 семестр)	заочная форма обучения (5 курс, зимняя сессия)
1	Контактная работа – всего	Контакт часы	51,5/1,49	17,6/0,20
1.1	Лекции	Лек	16,0/0,44	6,0/0,17
1.2	Семинары и практические занятия	Пр	-	
1.3	Лабораторные работы	Лаб	34,0/0,94	10,0/0,28
1.4	Текущие консультации, руководство и консультации курсовых работ (курсовых проектов)	КТ	1,3/0,04	1,4/0,04
1.5	Сдача зачета (зачёта с оценкой), защита курсовой работы (курсового проекта)	КЗ	0,2/0,01	0,2/0,01
2	Общий объем самостоятельной работы	СР	92,5/2,5	126,4
2.1	Самостоятельная работа	СР	92,5/2,5	126,4
	Всего	По плану	144/4	144/4

Форма промежуточной аттестации:

по очной форме обучения – зачет, 7 семестр.

по заочной форме обучения – зачет**,** 5 курс, зимняя сессия.

5 СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Наименование разделов дисциплины и их содержание

Таблица 5.1 – Наименование разделов дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» и их содержание

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Код планируемого результата обучения
1	Введение. Товароведение, предмет, задачи. Потребительские свойства товаров. Оценка качества. Товарная политика	Теоретические основы качества товаров, основные понятия. Качество продукции, как совокупность потребительских свойств. Показатели качества. Необходимость обучения проблемам качества, теория Деминга Ф. Факторы и условия влияния на качество продтоваров (характеристика оборудования, технологий; нормативно техническая документация, профессиональный уровень кадров); петля (спираль) качества	З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-2$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-3 $_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-21$_{ПКС-3}$), 2(ИД-3$_{ПКС-3}$)
2	Формирование и управление ассортиментом продовольственных товаров. Основы товарной экспертизы	Основы консервирования продукции. Необходимость консервирования продукции. Физические методы консервирования, химические, биохимические, комбинированные. Химический состав товаров. Пищевая ценность продовольственной продукции. Неорганические вещества (вода, минеральные элементы). Вещества органического происхождения (углеводы, жиры, белки, ферменты и др.). Влияние различных веществ на пищевую ценность, сохраняем ость, надежность и др. свойства товаров. Классификация и кодирование товаров. Принципы классификации: иерархический, фасетный; классификация товаров: учебная, стандартная, торговая, экономико-статистическая. Ассортимент товаров. Понятие оптимального ассортимента; показатели и управление ассортиментом.	З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-2$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-3$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-2$_{ПКС-3}$), 2(ИД-3$_{ПКС-3}$)

		Средства и методы товарной экспертизы Классификация средств товарной экспертизы. Средства товарной экспертизы. Материально-технические средства.	
3	Товарная экспертиза. Основные понятия.	Товароведная экспертиза. Товароведная экспертиза как элемент товарной экспертизы. Количественная и качественная экспертизы. Порядок проведения ассортиментной и документальной экспертиз. Комплексная экспертиза. Санитарно-гигиеническая экспертиза. Условия обязательности проведения гигиенической экспертизы. Фитосанитарная экспертиза. Технологическая и медицинская оценки. Основные положения ветеринарно-санитарной экспертизы. Экологическая экспертиза товаров. Основные положения. Экологические свойства и показатели потребительских товаров, их оценка. Экологические загрязнители. Ветеринарно-санитарная экспертиза	З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-2$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-3$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-2$_{ПКС-3}$), 2(ИД-31$_{ПКС-3}$)

5.2 Наименование тем лекций и их объем в часах с указанием рассматриваемых вопросов и формы обучения

Таблица 5.2.1 – Наименование тем лекций и их объем в часах с указанием рассматриваемых вопросов (очная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема лекции	Рассматриваемые вопросы	Время, ч.
1	1	Теоретические основы качества товаров. Основные понятия.	1. Качество продукции, как совокупность потребительских свойств. 2. Показатели качества. 3. Факторы и условия влияния на качество продовольственных товаров (характеристика сырья, оборудования, технологий; нормативно-техническая документация, профессиональный уровень кадров); петля (спираль) качества	2
2	2	Формирование и сохранение качества товаров.	1. Факторы, влияющие на качество товаров. 2. Пищевая ценность продуктов питания 3. Хранение товаров. 4. Консервирование как фактор сохраняемости. 5. Тара и упаковочные материалы.	2
3	2	Товароведная характеристика муки	1. Строение и химический состав зерна (на примере пшеницы) 2. Технологические свойства пшеничной муки 3. Технологические свойства макаронной муки 4. Комбикорма	2
4	3	Товароведная характеристика плодов и овощей	1. Классификация плодов и овощей 2. Болезни и повреждения плодов и овощей 3. Общие принципы хранения плодов и овощей	2
5	3	Товароведная характеристика	1. Пищевая ценность растительных масел	2

		растительных масел	2. Принципы производства растительных масел 3. Рафинация растительных масел: значение, виды	
6	3	Товароведная характеристика молока сельскохозяйственных животных	1. Химический состав молока 2. Классификация коровьего питьевого молока 3. Виды обработки молока	2
7	3	Товароведная характеристика мяса сельскохозяйственных животных	1. Пищевая ценность мяса 2. Морфологический состав мяса 3. Химический состав мяса 4. Ферментативные изменения в мясе при хранении	2
8	3	Товароведная характеристика рыбы и рыбных товаров	1. Классификация рыбы и рыбных товаров 2. Особенности анатомического строения рыбы 3.Особенности химического и морфологического состава рыбы	2
Итого				16

Таблица 5.2.2 –Наименование тем лекций и их объем в часах с указанием рассматриваемых вопросов (заочная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема лекции	Рассматриваемые вопросы	Время, ч.
1	1	Теоретические основы качества товаров. Основные понятия.	1. Качество продукции, как совокупность потребительских свойств. 2. Показатели качества. 3. Факторы и условия влияния на качество продовольственных товаров (характеристика сырья, оборудования, технологий; нормативно-техническая документация, профессиональный уровень кадров); петля (спираль) качества	2
Итого				2

Редакция от 01.09.2020

Таблица 5.2.2 –Наименование тем лекций и их объем в часах с указанием рассматриваемых вопросов (заочная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема лекции	Рассматриваемые вопросы	Время, ч.
1	1	Теоретические основы качества товаров. Основные понятия.	1. Качество продукции, как совокупность потребительских свойств. 2. Показатели качества. 3. Факторы и условия влияния на качество продовольственных товаров (характеристика сырья, оборудования, технологий; нормативно-техническая документация, профессиональный уровень кадров); петля (спираль) качества	2
2	2	Формирование и сохранение качества товаров.	1. Факторы, влияющие на качество товаров. 2. Пищевая ценность продуктов питания 3. Хранение товаров. 4. Консервирование как фактор сохраняемости. 5. Тара и упаковочные материалы.	2
3	3	Товароведная характеристика муки	1. Строение и химический состав зерна (на примере пшеницы) 2. Технологические свойства пшеничной муки 3. Технологические свойства макаронной муки 4. Комбикорма	2
Итого				6

5.3 Наименование тем лабораторных работ, их объем в часах и содержание

Таблица 5.3.1 – Наименование тем лабораторных работ, их объем в часах и содержание (очная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема, содержание работы	Время, ч
1	1	**Классификация и качество продовольственных товаров.** Классификация продовольственных товаров. Методы контроля продовольственных товаров на производстве.	2
2	2,3	**Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза зерна и продуктов его переработки** Классификация зерновых культур, требования к качеству и методы оценки их качества. Товароведная характеристика отдельных видов круп, формирование их качества в процессе производства, требования к качеству, условия хранения и дефекты.	8
3	2,3	**Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза плодовоовощных товаров.** Пищевая ценность и значение плодов и овощей в питании человека. Способы переработки плодов и овощей. Требования к качеству и к безопасности, способы оценки следующих товаров: -квашеная капуста; -соленые огурцы; -соленые томаты; -маринованные овощи и плоды; -томатные продукты концентрированные. Способы высушивания и замораживания овощей и плодов. Товароведная характеристика сушенных и замороженных плодов и овощей, дефекты, их классификацию и требования к качеству и безопасности.	8
4	2,3	**Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза молока и молочных продуктов.** Химический состав и свойства основных компонентов коровьего молока, особенности химиче-	4

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема, содержание работы	Время, ч
		ского состава молока других видов животных, физико-химические свойства молока. Товарная экспертиза сливочного масла. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза сыров.	
5	2,3	**Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза мясных продуктов.** Классификация мяса пищевого назначения, доброкачественность, степень отделения мышц, термическое состояние. Специфика маркировки (клеймения) мяса, какие категории клейм различают и порядок их нанесения. Дефекты при экспертизе сразу после убоя животных, после хранения мяса.	4
6	2,3	**Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза рыбы и рыбных товаров.** Характеристика рыб основных семейств. Требования, предъявляемые к качеству рыбы и рыбных товаров, методы оценки. Дефекты рыбы и рыбных товаров.	4
7	2,3	**Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза яиц и яичных товаров.** Морфологический, химический состав яиц и их питательная ценность. Сортировка яиц по качеству, маркировка и упаковка их в тару. Виды яичного брака и причины их возникновения. Процессы, происходящие в яйце во время хранения и условия, приводящие к снижению качества яиц, сроки и режим хранения яиц в холодильниках и складах, методы оценки качества пищевых яиц.	4
Итого			34

Таблица 5.3.2 – Наименование тем лабораторных работ, их объем в часах и содержание (заочная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема работы	Время, ч
1	1	**Классификация и качество продовольственных товаров.** Классификация продовольственных товаров. Методы контроля продовольственных товаров на производстве.	2
2	2,3	**Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза зерна и продуктов его переработки** Классификация зерновых культур, требования к качеству и методы оценки их качества. Товароведная характеристика отдельных видов круп, формирование их качества в процессе производства, требования к качеству, условия хранения и дефекты.	2
	Итого		4

Редакция от 01.12. 2020 г.

Таблица 5.3.2 – Наименование тем лабораторных работ, их объем в часах и содержание (заочная форма обучения) (реализуются в форме практической подготовки)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тема работы	Время, ч
1	1	**Классификация и качество продовольственных товаров.** Классификация продовольственных товаров. Методы контроля продовольственных товаров на производстве.	2
2	2,3	**Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза зерна и продуктов его переработки** Классификация зерновых культур, требования к качеству и методы оценки их качества. Товароведная характеристика отдельных видов круп, формирование их качества в процессе производства, требования к качеству, условия хранения и дефекты.	4
3	2,3	**Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза яиц и яичных товаров.** Морфологический, химический состав яиц и их питательная ценность. Сортировка яиц по качеству, маркировка и упаковка их в тару. Виды яичного брака и причины их возникновения. Процессы, происходящие в яйце во время хранения и условия, приводящие к снижению качества яиц, сроки и режим хранения яиц в холодильниках и складах, методы оценки качества пищевых яиц.	4
	Итого		10

5.4 Распределение трудоёмкости самостоятельной работы (СР) по видам работ с указанием формы обучения

Таблица 5.4.1 – Распределение трудоёмкости самостоятельной работы по видам работ (очная форма обучения)

№ п/п	Вид работы	Время, ч.
1	Изучение отдельных тем и вопросов	16,0
2	Подготовка к тестированиям	10,5
3	Написание курсовой работы	30,0
	Итого	56,5
4	Подготовка к экзамену	33,65
Итого		90,15

Таблица 5.4.2 – Распределение трудоемкости самостоятельной работы по видам работ (заочная форма обучения)

№ п/п	Вид работы	Время, ч.
1	Изучение отдельных тем и вопросов	60,0
2	Подготовка к тестированиям	38,05
3	Написание курсовой работы	30,0
	Итого	128,05
4	Подготовка к экзамену	8,65
Итого		136,7

Таблица 5.4.2 – Распределение трудоемкости самостоятельной работы (СР) по видам работ (заочная форма обучения)

№ п/п	Вид работы	Время, ч.
1	Изучение отдельных тем и вопросов	60
2	Подготовка к тестированиям	24,7
3	Написание курсовой работы	30,0
	Итого	117,4
4	Подготовка к промежуточной аттестации, экзамену	8,65
Итого		126,05

6. ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ, БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ»

Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающегося приведены в таблицах 6.1.1 и 6.1.2.

Таблица 6.1– Тема, задания, вопросы и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельного изучения (очная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Вопросы, задание	Время, ч	Рекомендуемая литература
1	1	1. Закон развития потребностей человека. 2. Характеристика потребительских технологических свойств товаров. 3. Вопросы идентификации и обеспечения качества в стандартах ИСО серии 9000. 4. Проблемы естественной убыли товаров в процессе торговой деятельности. 5. Уход за товарами в процессе хранения. З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-1$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-1$_{ПКС-3}$), 2(ИД-1$_{ПКС-3}$)	16,5	1,3
2	2	1. Экология и качество товаров. 2. Принципы построения общегосударственного классификатора сельскохозяйственной продукции. 3. Национальная, экологическая и др. виды маркировки товаров. З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-1$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-1$_{ПКС-3}$), 2(ИД-1$_{ПКС-3}$)	20,0	1,3
3	3	1. Основные принципы экспертизы. 2. Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности. 3. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров. 4. Простейшие приемы проверки правильности показаний средств контроля, режима хранения и проверки правильности установки и показаний средств измерений. 5. Классификация экспертных методов. 6.Методы групповой оценки экспертов, экспертной оценки показателей качества, математико-статистические методы обработки результатов экспертной оценки: виды, назначение, отличительные особенности. 7. Основные положения идентификации и фальсификации продовольственных товаров. 8. Виды идентификации. 9. Средства и способы фальсификации.	20,0	1,3

		10. Последствия фальсификации. З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-1$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-1$_{ПКС-3}$), 2(ИД-1$_{ПКС-3}$)		
		Итого	56,5	

Таблица 6.1.2 – Темы, задания и вопросы для самостоятельного изучения (заочная форма обучения)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Вопросы, задание	Время, ч	Рекомендуемая литература
1	1	1. Закон развития потребностей человека. 2. Характеристика потребительских технологических свойств товаров. 3. Вопросы идентификации и обеспечения качества в стандартах ИСО серии 9000. 4. Проблемы естественной убыли товаров в процессе торговой деятельности. 5. Уход за товарами в процессе хранения. З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-1$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-1$_{ПКС-3}$), 2(ИД-1$_{ПКС-3}$)	36	1,3
2	2	1. Экология и качество товаров. 2. Принципы построения общегосударственного классификатора сельскохозяйственной продукции. 3. Национальная, экологическая и др. виды маркировки товаров. З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-1$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-1$_{ПКС-3}$), 2(ИД-1$_{ПКС-3}$)	46,0	1,3
3	3	1. Основные принципы экспертизы. 2. Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности. 3. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров. 4. Простейшие приемы проверки правильности показаний средств контроля, режима хранения и проверки правильности установки и показаний средств измерений. 5. Классификация экспертных методов. 6.Методы групповой оценки экспертов, экспертной оценки показателей качества, математико-статистические методы обработки результатов экспертной оценки: виды, назначение, отличительные особенности. 7. Основные положения идентификации и фальсификации продовольственных товаров. 8. Виды идентификации. 9. Средства и способы фальсификации. 10. Последствия фальсификации. З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-1$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-1$_{ПКС-3}$), 2(ИД-1$_{ПКС-3}$)	46,0	1,2,3
		Итого	128	

Редакция 01.09.2020

Таблица 6.1.2 – Темы, задания и вопросы для самостоятельного изучения (заочная форма обучения)

№ п/п	Раздел/ код планируемого результата обучения	Вопросы, задание	Время, ч	Рекомендуемая литература
1	1	1. Закон развития потребностей человека. 2. Характеристика потребительских технологических свойств товаров. 3. Вопросы идентификации и обеспечения качества в стандартах ИСО серии 9000. 4. Проблемы естественной убыли товаров в процессе торговой деятельности. 5. Уход за товарами в процессе хранения. З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-1$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-1$_{ПКС-3}$), 2(ИД-1$_{ПКС-3}$)	37,4	1,3
2	2	1. Экология и качество товаров. 2. Принципы построения общегосударственного классификатора сельскохозяйственной продукции. 3. Национальная, экологическая и др. виды маркировки товаров. З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-1$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-1$_{ПКС-3}$), 2(ИД-1$_{ПКС-3}$)	40,0	1,3
3	3	1. Основные принципы экспертизы. 2. Значение экспертизы потребительских товаров для коммерческой деятельности. 3. Организации, осуществляющие экспертизу отечественных и импортных товаров. 4. Простейшие приемы проверки правильности показаний средств контроля, режима хранения и проверки правильности установки и показаний средств измерений. 5. Классификация экспертных методов. 6.Методы групповой оценки экспертов, экспертной оценки показателей качества, математико-статистические методы обработки результатов экспертной оценки: виды, назначение, отличительные особенности. 7. Основные положения идентификации и фальсификации продовольственных товаров. 8. Виды идентификации. 9. Средства и способы фальсификации. 10. Последствия фальсификации. З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-1$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-1$_{ПКС-3}$), 2(ИД-1$_{ПКС-3}$)	40,0	1,3
		Итого	117,4	

7. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Таблица 7.1.1 – Образовательные технологии, обеспечивающие развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (очная форма обучения)

№ раздела	Вид занятия	Используемые технологии и рассматриваемые вопросы, планируемые результаты обучения	Время, ч
1	2	3	4
1	Лек	Формирование и сохранение качества товаров. *(Лекция-диалог)* В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-1$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-1$_{ПКС-3}$), 2(ИД-1$_{ПКС-3}$)	2
Всего часов по лекциям			2
2	Пр	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза рыбы и рыбных товаров. *(Работа малыми группами)* З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-1$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-1$_{ПКС-3}$), 2(ИД-1$_{ПКС-3}$)	4
2	Пр	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза яиц и яичных товаров. *(Работа малыми группами)* З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-1$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-1$_{ПКС-3}$), 2(ИД-1$_{ПКС-3}$)	4
Всего часов по практическим занятиям			8
ИТОГО			10

Таблица 7.1.2 – Образовательные технологии, обеспечивающие развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (заочная форма обучения)

№ раздела	Вид занятия (Лек, Пр, Лаб)	Используемые технологии и рассматриваемые вопросы, планируемые результаты обучения	Время, ч
1	2	3	4
2	Пр	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза зерна и продуктов его переработки *(Работа малыми группами)* З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-1$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-1$_{ПКС-3}$), 2(ИД-1$_{ПКС-3}$)	2
Всего часов по практическим занятиям			2
ИТОГО			2

8. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ, БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ»

Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлен в **Приложении 1**.

9 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

9.1 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины

9.1.1 Основная литература по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

Таблица 9.1.1 – Основная литература по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
1	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров : 2019-08-14 / Составители: Л.Ф Якупова, А. Х. Волков. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2018. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122946	Электронный ресурс	-
2	Товароведная и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов : 2019-08-14 / А. Х. Волков, Л. Ф. Якупова, Г. Р. Юсупова [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2018. — 144 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122945	Электронный ресурс	-

*значение показателя в таблицах 9.1-9.3 показано с учетом контингента обучающихся, одновременно изучающих дисциплину, не превышающим 25 человек

9.1.2 Дополнительная литература по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

Таблица 9.1.2 – Дополнительная литература по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
3	Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум)/В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская — СПб. : Лань, 2014 —240 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/52616)	Электронный ресурс	-
4	Мусаева, Н. М. Пищевые и биологически активные добавки : учебно-методическое пособие / Н. М. Мусаева. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2019. — 91 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159407	Электронный ресурс	-

*значение показателя в таблицах 9.1-9.3 показано с учетом контингента обучающихся, одновременно изучающих дисциплину, не превышающим 25 человек

9.1.2 Основная литература по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

Таблица 9.1.2 – Основная литература по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
1	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров : 2019-08-14 / Составители: Л.Ф Якупова, А. Х. Волков. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2018. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122946	Электронный ресурс	-
2	Товароведная и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов : 2019-08-14 / А. Х. Волков, Л. Ф. Якупова, Г. Р. Юсупова [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2018. — 144 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122945	Электронный ресурс	-
3	Агаева, Т. И. Методические указания для выполнения выпускной квалификационной работы по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертизатоваров» : методические указания / Т. И. Агаева, В. А. Арсагов ; составители Т. И. Агаева,В. А. Арсагов. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2017. — 36 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/134549	Электронный ресурс	-

*значение показателя в таблицах 9.1-9.3 показано с учетом контингента обучающихся, одновременно изучающих дисциплину, не превышающим 25 человек

9.1.2 Основная литература по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

Таблица 9.1.2 – Основная литература по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
1	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров : 2019-08-14 / Составители: Л.Ф Якупова, А. Х. Волков. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2018. — 44 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122946	Электронный ресурс	
2	Якупова, Л. Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : 2019-08-14 / Л. Ф. Якупова, А. Х. Волков, Г. П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122955	Электронный ресурс	-
3	Товароведная и ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов : 2019-08-14 / А. Х. Волков, Л. Ф. Якупова, Г. Р. Юсупова [и др.]. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2018. — 144 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122945	Электронный ресурс	-

*значение показателя в таблицах 9.1-9.3 показано с учетом контингента обучающихся, одновременно изучающих дисциплину, не превышающим 25 человек

9.1.2 Дополнительная литература по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

Таблица 9.1.2 – Дополнительная литература по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

№ п/п	Наименование	Количество, экз.	
		всего	в расчете на 100 обучающихся
4	Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум)/В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская — СПб. : Лань, 2014 —240 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/52616)	Электронный ресурс	-
5	Мусаева, Н. М. Пищевые и биологически активные добавки : учебно-методическое пособие / Н. М. Мусаева. — Махачкала : ДагГАУ имени М.М.Джамбулатова, 2019. — 91 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/159407	Электронный ресурс	-
6	Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов : учебное пособие / М. Ф. Боровков, А. Х. Волков, Э. К. Папуниди, Л. Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2020. — 184 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/156774	Электронный ресурс	-

*значение показателя в таблицах 9.1-9.3 показано с учетом контингента обучающихся, одновременно изучающих дисциплину, не превышающим 25 человек

9.2. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Таблица 9.2.1 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://www.rucont.ru/collections/72?isb2b=true) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
2	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» (www.rucont.ru)- сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
3	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (http://elibrary.ru) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.

Таблица 9.2.1 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (01.09.2023 г.)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Электронный каталог всех видов документов из фондов ЦНСХБ https://opacg.cnshb.ru/wlib/	Договор № 02-УТ/2023 с ФГБНУ ЦНСХБ на услуги по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД) от 27 февраля 2023 г. ИНН/КПП 7708047418/770801001
2	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (https://e.lanbook.com/) – сторонняя	Договор № 25-23 с ООО «ЭБС ЛАНЬ» на оказание услуги по предоставлению доступа к электронным экземплярам произведений научного, учебного характера, составляющим базу данных ЭБС «ЛАНЬ», от 15 февраля 2023 г. ИНН/КПП 7811272960/781101001 Договор №110-23 на предоставление доступа к электронным экземплярам произведений ЭБС Лань от 08 августа 2023 г. ИНН/КПП 7801068765/780101001
3	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» (https://lib.rucont.ru/search) – сторонняя	Договор № 1009/22-22 на предоставление доступа к ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт» с ООО «Центральный коллектор библиотек «БИБКОМ» от 23 сентября 2022 г. ИНН/КПП 7731318722/772301001 до 20 сентября 2023 г.
4	Электронно-библиотечная система Znanium (https://znanium.com/) – сторонняя	Лицензионный договор №952 ЭБС (неисключительная лицензия) на предоставление права доступа к ЭБС ZNANIUM от 06 апреля 2023 г. ИНН/КПП 9715295648/77150100

Таблица 9.2.1 – Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (редакция от 01.09.2024 г.)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://pgau.ru/strukturnye-podrazdeleniya/nauchnaya-biblioteka/elektronnaya-biblioteka-pgau.html) - собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
2	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
3	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» (www.rucont.ru)- сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
4	Научная электронная библиотека «КИБЕРЛЕНИНКА» (www.cyberleninka.ru) - сторонняя	Доступ свободный
5	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (https://elibrary.ru/defaultx.asp?) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
6	Электронно-библиотечная система Znanium (https://znanium.ru/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
7	Образовательная платформа Юрайт. Для вузов и ссузов. (https://urait.ru/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Официальный интернет-портал правовой информации	http://pravo.gov.ru/ips/ информация в свободном доступе Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
2	Портал Электронная библиотека: Библиотека диссертаций	http://diss.rsl.ru информация в свободном доступе Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
3	ФГБНУ «Федеральный институт промышленной собственности». Отделение «Всероссийская патентно-техническая библиотека»	http://www1.fips.ru информация в свободном доступе Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
4	ФГБНУ «РОСИНФОРМАГРОТЕХ»	https://rosinformagrotech.ru информация в свободном доступе Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237

Редакция от 01.09.2020

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1.	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://lib.rucont.ru/collection/72) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
2.	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ в рамках Сводного каталога библиотек АПК (www.cnsb.ru) – собственная генерация	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет
3.	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
4.	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» (https://lib.rucont.ru/search) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
5.	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (http://znanium.com/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
6.	Электронно –библиотечная система «ЮРАЙТ» (https://www.biblio-online.ru/organization/D29908D2-89ED-437E-BD12-6AF958CB0CD7) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
7.	Электронно- библиотечная система «BOOK.ru» (Издательство «КНОРУС») (https://www.book.ru/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК,

		мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
8.	Электронно- библиотечная система «Agrilib» (www.ebs.rgazu.ru) - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
9.	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» (www.academia-moscow.ru)-сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
10.	Электронные ресурсы Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) www.cnshb.ru www.цнсхб.рф - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет Доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа Пензенского ГАУ согласно договору Заказ документов через службу ЭДД (электронной доставки документов)
11.	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (http://elibrary.ru) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
12.	Национальная электронная библиотека (https://rusneb.ru) - сторонняя	В электронном читальном зале НБ (ауд. 5202)
13.	Российское образование. Федеральный портал. Единое окно доступа к образовательным ресурсам (http://window.edu.ru/)- сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237

14.	Ресурсы Федерального центра информационно-образовательных ресурсов http://fcior.edu.ru/- сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
15.	Репозиторий Министерства сельского хозяйства РФ (http:// elib.mcx.ru)- сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
16.	ФГБУ «Аналитический центр Минсельхоза России» (https://www.mcxac.ru/ - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
17.	Официальный интернет-портал правовой информации (http://pravo.gov.ru/ips) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
18.	Национальная платформа «Открытое образование» (https://openedu.ru/)- сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
19.	Федеральный портал «Информационно-коммуникативные технологии в образовании» (http://window.edu.ru/resource/832/7832) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
20.	Электронная библиотека: Библиотека диссертаций (http://diss.rsl.ru/?menu=clients&lang=ru) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
21.	ФГБНУ «Федеральный институт промышленной собственности». Отделение «Всероссийская патентно-техническая библиотека» (https://www1.fips.ru/)- сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237
22.	Электронные ресурсы Пензенской областной библиотеки им. М.Ю. Лермонтова (http:// liblermont.ru) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 1237

Редакция от 01.09.2021

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	*Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (www.consultant.ru/) – сторонняя*	Помещения для самостоятельной работы: Аудитория №1237 Читальный зал *без пароля*
2	*Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://lib.rucont.ru/collection/72) – собственная генерация*	*Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.*
3	*Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (http://e.lanbook.com) – сторонняя*	*Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы*
4	*Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» (https://lib.rucont.ru/search) - сторонняя*	*Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:*
5	*Электронно- библиотечная система «Agrilib» (www.ebs.rgazu.ru) - сторонняя*	*С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).*
6	*Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (http://elibrary.ru) – сторонняя*	*Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.*
	Электронно-библиотечная система «Znanium.com» // Электронный ресурс	*С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)* Номер Абонента 25751

Редакция от 01.09.2022

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (www.consultant.ru/) – сторонняя	В читальных залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля
2	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://lib.rucont.ru/collection/72) – собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
3	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
4	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» (https://lib.rucont.ru/search) - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
5	Электронно- библиотечная система «Agrilib» (www.ebs.rgazu.ru) - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
6	Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU (http://elibrary.ru) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» (новая редакция вводится с 01.09.2023)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1.	Электронная библиотека полнотекстовых документов Пензенского ГАУ (https://pgau.ru/strukturnyepodrazdeleniya/nauchnaya-biblioteka/elektronnayabiblioteka-pgau) - собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
2.	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ (https://ebs.pgau.ru/Web/Search/Simple) – собственная генерация	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IPадресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP
3.	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (https://e.lanbook.com/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
4.	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» (https://lib.rucont.ru/search) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
5.	Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM (http://znanium.com/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств

		по индивидуальным ключам доступа
6.	Образовательная платформа Юрайт. Для вузов и ссузов.(https://urait.ru/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет
7.	Электронно-библиотечная система "AgriLib" | Научная и учебно-методическая литература для аграрного образования (http://ebs.rgazu.ru/) - сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль) Регистрационный код: penzgsha1359 (вводить только один раз).
8.	Электронная библиотека Издательского центра «Академия» (https://academia-moscow.ru/elibrary/)-сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль)
9.	Электронные ресурсы Федерального государственного бюджетного научного учреждения «Центральная научная сельскохозяйственная библиотека» (ФГБНУ ЦНСХБ) http://www.cnshb.ru/ - сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета; с личных ПК, мобильных устройств, имеющих выход в Интернет Доступ к лицензионным ресурсам через терминал удаленного доступа Пензенского ГАУ согласно ежегодно заключаемому договору Заказ документов через службу ЭДД (электронной доставки документов) согласно договору
10.	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (https://www.elibrary.ru/defaultx.asp) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для

		библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.
11.	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (www.consultant.ru/) – сторонняя	В залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля
12.	Центр цифровой трансформации в сфере АПК (https://cctmcx.ru/)- сторонняя	Доступ свободный
13.	Технологический портал Минсельхоза России (http://usmt.mcx.ru/opendata) - сторонняя	Доступ свободный
14.	Федеральная служба государственной статистики (https://rosstat.gov.ru/) – сторонняя	Доступ свободный
15.	Библиотека им. М.Ю. Лермонтова (https://www.liblermont.ru/) - сторонняя	Доступ свободный
16.	Территориальный орган Федеральной службы государственной статистики по Пензенской области (https://58.rosstat.gov.ru/) - сторонняя	Доступ свободный
17.	Сводный Каталог Библиотек России (https://skbr21.ru/#/)- сторонняя	Доступ свободный
18.	Федеральный портал «Информационно-коммуникативные технологии в образовании» (http://window.edu.ru/resource/832/7832) - сторонняя	Доступ свободный Помещение для самостоятельной работы аудитория № 5202

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» (редакция от 01.09.2024)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Справочно-правовая система «КОНСУЛЬТАНТ+» (https://www.consultant.ru/) – сторонняя	В залах университета (ауд. 1237, 5202) без пароля
2	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (http://e.lanbook.com) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
3	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» (www.rucont.ru)- сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
4	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (https://elibrary.ru/defaultx.asp?) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения количества пользователей Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов.

Таблица 9.2.2 – Перечень информационных технологий (перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем), используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» (редакция от 01.09.2025)

№ п/п	Наименование	Условия доступа
1	Электронная библиотека Пензенского ГАУ (https://ebs.pgau.ru/Web) - собственная генерация	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет; возможность регистрации для удаленной работы по IP.
2	Электронный каталог научной библиотеки Пензенского ГАУ (https://ebs.pgau.ru/Web) – собственная генерация	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через Личный кабинет
3	Электронный каталог всех видов документов из фондов ЦНСХБ https://opacg.cnshb.ru/wlib/	Доступ свободный с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК
4	Электронно-библиотечная система издательства «ЛАНЬ» (https://e.lanbook.com/) – сторонняя Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств через	Личный кабинет по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность удаленной регистрации и работы
5	Электронно-библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт» (https://lib.rucont.ru/search) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по коллективному или индивидуальному аутентификатору (логин/пароль); возможность регистрации для удаленной работы по IP:
6	Электронно-библиотечная система Znanium (https://znanium.ru/) – сторонняя	С любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальным ключам доступа
7	Образовательная платформа Юрайт. Для вузов и ссузов. (https://urait.ru/) – сторонняя	Доступ с любого компьютера локальной сети университета по IP-адресам; с личных ПК, мобильных устройств по индивидуальному аутентификатору (логин/пароль), через Личный кабинет
8	eLIBRARY.RU - НАУЧНАЯ ЭЛЕКТРОННАЯ БИБЛИОТЕКА (https://elibrary.ru/defaultx.asp?) – сторонняя	Доступны поиск, просмотр и загрузка полнотекстовых Лицензионных материалов через Интернет (в том числе по электронной почте) по IP адресам университета без ограничения Неограниченный доступ с личных компьютеров для библиографического поиска, просмотра оглавления журналов

10 Материально-техническая база, необходимая для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет»	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. Реквизиты подтверждающего документа
1	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	**Учебная аудитория для проведения учебных занятий** 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4228 *Лаборатория пищевых производств*	**Специализированная мебель:** столы 2-х местные, лавки, стол для преподавателя, тумба под телевизор, шкафы, мойка двойная лабораторная, стул, доска классная. **Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:** холодильник, вытяжной шкаф, телевизор, видеомагнитофон, мясорубка, шприц-дозатор, водяная баня, плитка электрическая, весы электронные НПВ-600, кухонный комбайн, набор кухонной посуды, набор химической посуды, плакаты. **Набор демонстрационного оборудования (мобильный)**	• MSWindows 8 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) • MS Office 2010 (лицензия №61403663) • Kaspersky Endpoint Security for Windows • 7-zip (GNU GPL) • Unreal Commander (GNU GPL) Yandex Browser (GNU Lesser General Public License)

2	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	**Учебная аудитория для проведения учебных занятий** 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4237	**Специализированная мебель:** столы двухместные, лавки двухместные, трибуна. **Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:** плакаты. **Набор демонстрационного оборудования (мобильный)**	• MSWindows 10 (87550822, 2019); • MSOffice 2019 (87550822, 2019); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)).
3	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	**Учебная аудитория для проведения учебных занятий** 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4226 *Лаборатория технологии переработки продукции растениеводства*	**Специализированная мебель:** столы 2-х местные, стол преподавательский, лавки, столы лабораторные, трибуна, доска классная, стул, столы лабораторные, мойка двойная лабораторная, сейф металлический. **Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:** комплект КОХП для хлебопекарного оборудования, пурка ПХ-1, щуп амбарный ША 2.85, электроплитка, весы лабораторные, плакаты. **Набор демонстрационного оборудования (мобильный)**	• MSWindows 8 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) • MS Office 2010 (лицензия №61403663) • Kaspersky Endpoint Security for Windows • 7-zip (GNU GPL) • Unreal Commander (GNU GPL) Yandex Browser (GNU Lesser General Public License)
4	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	**Учебная аудитория для проведения учебных занятий и помещение для самостоятельной работы** 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30;	**Специализированная мебель:** 1. Стол аудиторный 2-х местный – 9 шт.; 2. Скамья аудиторная 2-х местная – 8 шт.; 3. Компьютерный стол – 13 шт.;	• MSWindows 7 (61350963, 2012) илиMSWindows 10 (69766168, 69559101-69559104,

		аудитория 4207 *Компьютерный класс*	4. Стол компьютерный двух тумбовый – 1 шт.; 5. Стул жесткий – 12 шт.; 6. Стул мягкий – 1 шт.; 7. Кресло офисное – 1 шт.; 8. Шкаф угловой – 1 шт.; 9. Корзина – 2 шт.; 10. Огнетушитель – 1 шт.; 11. Жалюзи – 3 шт.; 12. Настенная вешалка – 1 шт.; 13. Доска маркерная – 1 шт. **Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного программного обеспечения:** Персональный компьютер – 13 шт. • LinuxMint (GNUGPL); • Libre Office (GNU GPL); • Mozilla Firefox (GNU Lesser General Public License); • КонсультантПлюс («Договор об информационной поддержке» с ООО «Агентство деловой информации» от 25 февраля 2019 г.); • FreeBASIC (GNU GPL). Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет. Плакаты Компьютер и безопасность.	2018 и 9879093834, 2020) илиLinuxMint (GNUGPL); • MS Office 2010 (61403663, 2013) илиMS Office 2016 (69766168 и 69559104, 2018)илиMS Office 2019 (9879093834, 2020)или Libre Office (GNU GPL); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • НЭБ РФ(только на ПК с ОС Windows).
5	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	**Помещение для самостоятельной работы** 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 *Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал, читальный зал научных работников; специальная библиотека* *** Читальный зал с выходом в сеть Интернет**	**Специализированная мебель:** 1. Стол читательский – 72 шт.; 2. Стол компьютерный – 6 шт.; 3. Стол однотумбовый – 1 шт.; 5. Стул – 84 шт.; 6. Шкаф-витрина для выставок – 6 шт. **Технические средства обучения, комплект лицензионного программного обеспечения:** Персональный компьютер – 4 шт. • MSWindows 7 (46298560, 2009);	• MSWindows 7 (61350963, 2012) илиMSWindows 10 (69766168, 69559101-69559104, 2018 и 9879093834, 2020) илиLinuxMint (GNUGPL); • MS Office 2010 (61403663, 2013) илиMS

			• MS Office 2010 (60774449, 2012); • Kaspersky Endpoint Security for Windows (лицензия 0B00-190412-110723-443-1365, срок действиядо 05.06.2020 г.); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • 7-zip (GNU GPL); • Unreal Commander (GNU GPL); • КонсультантПлюс («Договор об информационной поддержке» с ООО «Агентство деловой информации» от 25 февраля 2019 г.). Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.	Office 2016 (69766168 и 69559104, 2018)илиMS Office 2019 (9879093834, 2020)или Libre Office (GNU GPL); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)
	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	**Помещение для самостоятельной работы** 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 *Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал* *Помещение для научно-исследовательской работы*	**Специализированная мебель:** столы читательские, столы компьютерные, стулья, шкафы-витрины для выставок. **Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:** персональные компьютеры. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.	**Комплект лицензионного программного обеспечения:** • MSWindows 10 (69766168, 2018) или Linux Mint (GNUGPL); • MS Office 2016 (69766168, 2018) или Libre Office (GNU GPL); • Kaspersky End-point Security for Windows (лицензия 0B00-190412-110723-443-1365, срок действия до 05.06.2020 г.); • Mozilla Firefox (GNU Lesser Gen-

				eral Public License) (на Linux Mint); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License) (наПКс MS Windows)**; • 7-zip (GNU GPL); • Unreal Commander (GNU GPL) (наПКс MS Windows); • КонсультантПлюс («Договор об информационной поддержке» с ООО «Агентство деловой информации» от 25 февраля 2019 г.)*

* - лицензионное программное обеспечение отечественного производства;

** - свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства.

Редакция от 01.09.2020

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

№ п/п	Наименование дисциплины (модуля), практик в соответствии с учебным планом	Наименование учебных аудиторий и помещений для самостоятельной работы	Перечень оборудования и технических средств обучения, наличие возможности подключения к сети «Интернет»	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в т.ч. отечественного производства. Реквизиты подтверждающего документа
1	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	**Учебная аудитория для проведения учебных занятий** 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4228 *Лаборатория пищевых производств*	**Специализированная мебель:** столы 2-х местные, лавки, стол для преподавателя, тумба под телевизор, шкафы, мойка двойная лабораторная, стул, доска классная. **Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:** холодильник, вытяжной шкаф, телевизор, видеомагнитофон, мясорубка, шприц-дозатор, водяная баня, плитка электрическая, весы электронные НПВ-600, кухонный комбайн, набор кухонной посуды, набор химической посуды, плакаты. **Набор демонстрационного оборудования (мобильный)**	• MSWindows 8 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) • MS Office 2010 (лицензия №61403663) • Kaspersky Endpoint Security for Windows • 7-zip (GNU GPL) • Unreal Commander (GNU GPL) Yandex Browser (GNU Lesser General Public License)

2	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	**Учебная аудитория для проведения учебных занятий** 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4237	**Специализированная мебель:** столы двухместные, лавки двухместные, трибуна. **Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:** плакаты. **Набор демонстрационного оборудования (мобильный)**	• MSWindows 10 (87550822, 2019); • MSOffice 2019 (87550822, 2019); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)).
3	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	**Учебная аудитория для проведения учебных занятий** 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4226 *Лаборатория технологии переработки продукции растениеводства*	**Специализированная мебель:** столы 2-х местные, стол преподавательский, лавки, столы лабораторные, трибуна, доска классная, стул, столы лабораторные, мойка двойная лабораторная, сейф металлический. **Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:** комплект КОХП для хлебопекарного оборудования, пурка ПХ-1, щуп амбарный ША 2.85, электроплитка, весы лабораторные, плакаты. **Набор демонстрационного оборудования (мобильный)**	• MSWindows 8 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) • MS Office 2010 (лицензия №61403663) • Kaspersky Endpoint Security for Windows • 7-zip (GNU GPL) • Unreal Commander (GNU GPL) Yandex Browser (GNU Lesser General Public License)

4	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	**Учебная аудитория для проведения учебных занятий** 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4435 *Компьютерный класс*	**Специализированная мебель:** столы для студентов, стол для преподавателя, лавки, компьютерные столы, стулья. **Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:** персональные компьютеры, плакаты. **Набор демонстрационного оборудования (мобильный)**	• MS Windows 10 (9879093834, 2020); • MS Office 2019 (9879093834, 2020); • 1С:Предприятие (Договор передачи прав № 052/ТСС/08 от 15 апреля 2008 г. с ООО «Технолинк Софт Сервис», г. Пенза); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)). Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.
5	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	**Помещение для самостоятельной работы** 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 *Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал, читальный зал научных работников; специальная библиотека*	**Специализированная мебель:** столы читательские, столы компьютерные, стол однотумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок. **Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения:** персональные компьютеры. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.	• MSWindows 7 (46298560, 2009); • MSOffice 2010 (61403663, 2013); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)*
6	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	**Помещение для самостоятельной работы** 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202	**Специализированная мебель:** столы читательские, столы компьютерные, стулья, шкафы-витрины для выставок. **Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого про-**	**Комплект лицензионного программного обеспечения:** • MSWindows 10 (69766168, 2018) или Linux Mint (GNUGPL); • MS Office 2016 (69766168, 2018) или

		Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал *Помещение для научно-исследовательской работы*	**граммного обеспечения:** персональные компьютеры. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.	Libre Office (GNU GPL); • Kaspersky End-point Security for Windows (лицензия 0B00-190412-110723-443-1365, срок действия до 05.06.2020 г.); • Mozilla Firefox (GNU Lesser Gen-eral Public License) (на Linux Mint); • Yandex Browser (GNU Lesser Gen-eral Public License) (наПКс MS Windows)**; • 7-zip (GNU GPL); • Unreal Com-mander (GNU GPL) (наПКс MS Windows); • КонсультантПлюс («Договор об информационной поддержке» с ООО «Агентство деловой информации» от 25 февраля 2019 г.)*

* - лицензионное программное обеспечение отечественного производства;

** - свободно распространяемое программное обеспечение отечественного производства.

Редакция от 01.09.2021

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
1.	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	**Учебная аудитория для проведения учебных занятий** 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4228 *Лаборатория пищевых производств*	**Специализированная мебель:** столы 2-х местные, лавки, стол для преподавателя, тумба под телевизор, шкафы, мойка двойная лабораторная, стул, доска классная. **Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий:** холодильник, вытяжной шкаф, телевизор, видеомагнитофон, шприц-дозатор, плитка электрическая, весы электронные НПВ-600, кухонный комбайн, набор кухонной посуды, набор химической посуды, мясорубка, водяная баня, весы эектронные порционные автономные SW-10, плакаты.	

		Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 *Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал, читальный зал научных работников; специальная библиотека*	**Специализированная мебель:** столы читательские, столы компьютерные, стол однотумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок. **Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:** персональные компьютеры.	• MS Windows 7 (46298560, 2009); • MS Office 2010 (61403663, 2013); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)). Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.
		Помещение для самостоятельной работы 440014 Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 *Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал*	**Специализированная мебель:** столы читательские, столы компьютерные, стулья, шкафы-витрины для выставок. **Технические средства обучения:** персональные компьютеры.	**Комплект лицензионного программного обеспечения:** • MS Windows 10 (69766168 и 69559101-69559104, 2018) или Linux Mint (GNU GPL); • MS Office 2016

		Помещение для научно-исследовательской работы		(69766168 и 69559104, 2018) или Libre Office (GNU GPL); • Консультант Плюс (Базовый договор № 410/2020 поставки и сопровождения экземпляров Систем Консультант Плюс от 21.02.2020 г.); • НЭБ РФ. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4231	**Специализированная мебель**: стол треугольный на металлокаркасе, крышка ЛДСП. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: телевизор, камера PTZ USB моторизированная, телефон конференц для ВКС, комплект беспроводных микрофонов (для конференц. телефона), доска двусторонняя на предвижном стенде.	**Комплект лицензионного программного обеспечения:** MS Windows8 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) MSOffice 2010 (лицензия №61403663) 7-zip (GNU GPL)

			Набор демонстрационного оборудования (мобильный): Ноутбук Lenovo B590 Intel Pentium, 2.20 GHz, 4096 Mb	Unreal Commander (GNU GPL) Yandex Browser (GNU Lesser General Public License)

Редакция от 01.09.2022

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
1.	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	**Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации** 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4228 *Лаборатория переработки мяса Лаборатория пищевых производств*	**Специализированная мебель:** столы 2-х местные, лавки, стол для преподавателя, тумба под телевизор, шкафы, мойка двойная лабораторная, стул, доска классная. **Технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий:** холодильник, вытяжной шкаф, телевизор, шприц-дозатор, плитка электрическая, весы электронные НПВ-600, кухонный комбайн, набор кухонной посуды, набор химической посуды, мясорубки, куттер, водяные бани, весы электронные порционные автономные SW-10, вакуумная машина для приготовления продуктов, плакаты.	

		Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 *Читальный зал сельскохозяйственной, естественнонаучной литературы и периодики, электронный читальный зал, читальный зал научных работников; специальная библиотека*	**Специализированная мебель:** столы читательские, столы компьютерные, стол однотумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок. **Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:** персональные компьютеры.	• MS Windows 7 (46298560, 2009); • MS Office 2010 (61403663, 2013); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)). Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.
		Помещение для самостоятельной работы 440014 Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 *Читальный зал гуманитарных наук, электронный читальный зал*	**Специализированная мебель:** столы читательские, столы компьютерные, стулья, шкафы-витрины для выставок. **Технические средства обучения:** персональные компьютеры.	**Комплект лицензионного программного обеспечения:** • MS Windows 10 (69766168 и 69559101-69559104, 2018) или Linux Mint (GNU GPL); • MS Office 2016

		Помещение для научно-исследовательской работы		(69766168 и 69559104, 2018) или Libre Office (GNU GPL); • Консультант Плюс (Базовый договор № 410/2020 поставки и сопровождения экземпляров Систем Консультант Плюс от 21.02.2020 г.); • НЭБ РФ. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4231	**Специализированная мебель**: стол треугольный на металлокаркасе, крышка ЛДСП. Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий: телевизор, камера PTZ USB моторизированная, телефон конференц для ВКС, комплект беспроводных микрофонов (для конференц. телефона), доска двусторонняя на предвижном стенде.	**Комплект лицензионного программного обеспечения:** MS Windows8 (лицензия OEM, поставлялась вместе с оборудованием) MSOffice 2010 (лицензия №61403663) 7-zip (GNU GPL)

			Набор демонстрационного оборудования (мобильный): Ноутбук Lenovo B590 Intel Pentium, 2.20 GHz, 4096 Mb	Unreal Commander (GNU GPL) Yandex Browser (GNU Lesser General Public License)

Редакция от 01.09.2023

Таблица 10.1 – Материально-техническое обеспечение дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

№ п/п	Наименование дисциплины в соответствии с учебным планом	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров	**Учебная аудитория для проведения учебных занятий** 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4228 *Лаборатория пищевых производств*	**Специализированная мебель:** столы 2-х местные, лавки, стол для преподавателя, тумба под телевизор, шкафы, мойка двойная лабораторная, стул, доска классная. **Оборудование и технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий:** холодильник, вытяжной шкаф, телевизор, видеомагнитофон, шприц-дозатор, плитка электрическая, весы электронные НПВ-600, кухонный комбайн, набор кухонной посуды, набор химической посуды, мясорубка, водяная баня, весы эектронные порционные автономные SW-10, плакаты.
		Учебная аудитория для проведения учебных занятий 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 4231 *«Интерактивная лаборатория производства и хранения продукции растениеводства»*	**Специализированная мебель:** стол треугольный на металлокаркасе, крышка ЛДСП. **Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:** телевизор, ноутбук, камера PTZ USB моторизированная, телефон конференц для ВКС, комплект беспроводных микрофонов (для конференц. телефона), доска двусторонняя на передвижном стенде. • MS Windows 10 (V9414975, 2021);

			• MS Office 2021 (V9414975, 2021); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License).
		Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 1237 *Зал обслуживания научными ресурсами, автоматизации RFID-технологий, коворкинга* *Отдел учета и хранения фондов*	**Специализированная мебель:** столы читательские, столы компьютерные, стол однотумбовый, стулья, шкафы-витрины для выставок. **Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:** персональные компьютеры. • MS Windows 7 (46298560, 2009); • MS Office 2010 (61403663, 2013); • Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)). Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.
		Помещение для самостоятельной работы 440014, Пензенская область, г. Пенза, ул. Ботаническая, д. 30; аудитория 5202 *Зал обеспечения цифровыми ресурсами и сервисами, коворкинга* *Помещение для научно-исследовательской работы*	**Специализированная мебель:** парты треугольные, столы компьютерные, стол сотрудника, витрина для книг, стулья. **Оборудование и технические средства обучения, комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства:** персональные компьютеры, телевизор, экранизированное устройство книговыдачи, считыватели электронных читательских билетов/банковских карт. • MS Windows 10 (V9414975, 2021); • MS Office 2019 (V9414975, 2021).

			• Yandex Browser (GNU Lesser General Public License); • СПС «КонсультантПлюс» («Договор об информационной поддержке» от 03 мая 2018 года (бессрочный)); • НЭБ РФ. Доступ в электронную информационно-образовательную среду университета; Выход в Интернет.

11. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

11.1 Методические советы по планированию и организации времени, необходимого для самостоятельного изучения дисциплины

Планирование времени на самостоятельную работу, необходимого на изучение настоящей дисциплины, студентам лучше всего осуществлять на весь семестр, предусматривая при этом регулярное повторение пройденного материала. Материал, изученный на лекциях, необходимо регулярно дополнять сведениями из литературных источников, представленных в рабочей программе. По каждой из тем для самостоятельного изучения, приведенных в рабочей программе дисциплины следует сначала изучить рекомендованную литературу. при необходимости следует составить краткий конспект основных положений, терминов, сведений, требующих запоминания и являющихся основополагающими в этой теме и для освоения последующих тем курса.

Регулярно отводить время для повторения пройденного материала, проверяя свои знания, умения и навыки по контрольным вопросам.

Рабочей программой дисциплины предусмотрена самостоятельная работа. Самостоятельная работа проводится с целью углубления знаний по дисциплине и предусматривает:

– изучение рекомендованной литературы и усвоение теоретического материала дисциплины;

– подготовку к сдаче экзамена.

Самостоятельная работа студентов складывается из: самостоятельной работы в учебное время, самостоятельной работы во внеурочное время, самостоятельной работы в Интернете.

Условно самостоятельную работу студентов по цели можно разделить на базовую и дополнительную. Базовая самостоятельная работа обеспечивает подготовку студента к текущим аудиторным занятиям и контрольным мероприятиям для всех дисциплин учебного плана. Результаты этой подготовки проявляются в активности студента на занятиях и в качестве выполненных контрольных работ, тестовых заданий, сделанных докладов и других форм текущего контроля. Базовая СР может включать следующие виды работ:

- работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы;
- поиск (подбор) и обзор литературы и электронных источников информации по индивидуально заданной проблеме курса;
- выполнение домашнего задания или домашней контрольной работы, предусматривающих решение задач, выполнение упражнений и выдаваемых на лабораторных занятиях;
- изучение материала, вынесенного на самостоятельную проработку;
- подготовка к лабораторным работам и семинарским занятиям;
- подготовка к контрольной работе и коллоквиуму;
- подготовка курсовой работы;
- подготовка к экзамену;

- подготовка доклада по заданной проблеме.

Дополнительная самостоятельная работа (ДСР) направлена на углубление и закрепление знаний студента, развитие аналитических навыков по проблематике учебной дисциплины.

Обязательно следует чередовать работу и отдых, например, 40 минут занятий, затем 10 минут – перерыв. В конце каждого дня подготовки следует проверить, как вы усвоили материал: вновь кратко запишите планы всех вопросов, которые были проработаны в этот день.

Для расширения знаний по дисциплине проводить поиск в различных системах, таких как www.rambler.ru, www.yandex.ru, www.google.ru, www.yahoo.ru и использовать материалы сайтов, рекомендованных преподавателем на лекциях и практических занятиях.

11.2 Методические рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Рабочая программа представляет собой целостную систему, направленную на эффективное усвоение дисциплины в виду современных требований высшего образования. Структура и содержание РП позволяет сформировать необходимые профессиональные компетенций самостоятельно определяемые Университетом, предъявляемые к бакалавру техники технологии для успешного решения инженерных задач в своей практической деятельности.

При использовании РП необходимо ознакомиться со структурой и содержанием РП. Материалы, входящие в РП позволяют студенту иметь полное представление об объеме и предъявляемых требованиях к изучению дисциплины.

11.3 Методические советы по подготовке к промежуточной аттестации

При подготовке к промежуточной аттестации необходимо проработать лекции, имеющиеся учебно-методические материалы и другую рекомендованную литературу. Если не удалось разобраться в материале самостоятельно, сформулируйте вопросы и обратитесь за помощью к преподавателю на консультации.

Для самоконтроля необходимо ответить на имеющиеся тесты и вопросы к экзамену.

11.4 Методические советы по работе с тестовым материалом дисциплины

При работе над тестовыми заданиями необходимо ответить на тестовые вопросы и свериться с правильными ответами.

В случае недостаточности знаний, по какой либо теме, необходимо проработать лекционный материал по этой теме, а также рекомендованную литературу.

Если по некоторым вопросам возникли затруднения, следует их законспектировать и обратиться к преподавателю на консультации за разъяснением.

12 СЛОВАРЬ ТЕРМИНОВ

Антрекот — межреберная часть говядины.

Аромат — неуловимый запах: характерный отличительный признак чего-либо.

Артишок — растение сложноцветных: мясистая головка этого растения употребляется в пищу.

Ассортимент — набор товаров, объединенный по какому-либо одному или совокупности признаков.

Безопасность пищевых продуктов ~ состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

Бергамот — цитрусовое дерево, в кожуре плодов которого содержится эфирное масло, употребляемое в кондитерском производстве, для ароматизации чая.

Бланширование — ошпаривание овощей и плодов паром или обработка в кипящей воде 1—2 мин.

Блистерная упаковка-упаковка термоусадочной пленкой, подчеркивается форма изделия.

Бомбаж — вздутие крышек и донышек банок. Бомбажные банки в продажу не допускаются.

Брак — продукция, передача которой потребителю не допускается из-за наличия дефектов

Брожение — это разложение углеводов и некоторых спиртов под действием ферментов, выделяемых микроорганизмами.

Бумага, котированная фольгой — бумага, склеенная микро восковым составом с фольгой.

Визига — продукт, изготовляемый из спинной струны (хорды) осетровых рыб.

Выборка — изделие или совокупность изделий, отобранные для контроля из партии товара.

Гигроскопичность — способность материалов поглощать влагу из окружающей среды.

Гидрогенизация — превращение жидких жиров в твердое состояние путем насыщения их водородом; образуется саломас.

Гликоген — животный крахмал, образуется из глюкозы, выполняет роль резервного питательного вещества в организме.

Годная продукция — продукция, удовлетворяющая всем установленным требованиям.

Гомогенизация — тонкое измельчение и равномерное распределение компонентов.

Дата изготовления — дата, проставляемая изготовителем продукта (товара) и фиксирующая начало соответствия этого продукта (товара) установленным требованиям.

Дезодорирование — очистка растительных масел горячим сухим паром при температуре 170—230°С в условиях вакуума.

Джут — ткань из растительных волокон для пошива мешков.

Добавка пищевая — химическое или природное вещество, не применяемое в чистом виде как пищевой продукт, или типичный ингредиент пищи, который преднамеренно вводится в пищевой продукт при его обработке, переработке, производстве, хранении, как дополнительный компонент, оказывающий прямое или косвенное воздействие на характеристики пищевого продукта.

Дубильные вещества — вещества, придающие продуктам специфический вяжущий или терпкий вкус.

Зефир — (от греч. — легкий ветерок) — сорт легкой фруктовой пастилы.

Знак соответствия — обозначение, служащее для информирования покупателей о соответствии объекта сертификации требованиям системы добровольной сертификации или национальному стандарту.

Зольность — показатель качества при определении сорта крахмала, муки; характеризует степень чистоты продукта; нормируется по стандарту.

Зольные элементы — остаются после сжигания и прокаливания продукта в виде золы; характеризуют количество минеральных веществ и органических кислот; содержатся во всех пищевых продуктах.

Идентичный — полностью совпадающий или точно соответствующий чему-либо.

Имбирь — тропическое травянистое растение; используется корневище, содержащее эфирное масло.

Инвертный сахар — продукт в виде сладкого сиропа, состоящего из равных частей глюкозы и фруктозы, полученного при гидролизе сахарозы.

Ингредиент — составная часть смеси или какого-либо соединения.

Индекс — указатель, список, перечень чего-либо.

Информация о товаре — выраженные в документальной или изобразительной форме сведения о товаре, месте, времени его происхождения, правилах обращения и ухода, способе употребления, питательной ценности, сроке хранения и пр.

Кайса — сушеные абрикосы без косточек.

Качество — совокупность свойств и характеристик товара, обеспечивающая удовлетворение потребностей.

Каширование — соединение, склеивание двух материалов; например, алюминиевой фольги и бумаги.

Классификация товаров — распределение товаров по признаку их однородности по определенным классам, подклассам, группам, подгруппам, видам, разновидностям.

Код товара (упаковки) — условное обозначение товара знаками (цифрами) по установленной системе кодирования в целях классификации, контроля товародвижения и учета.

Код штриховой — комбинация темных полос (штрихов) и разделяющих их светлых полос (промежутков) различной ширины составляющих обычно разрядный номер 13 (8).

Кодирование — присвоение товарам (упаковке) определенного кода.

Купажирование — смешивание компонентов соков, ликер водочных изделий по определенной рецептуре.

Купажные — виноградные вина из смеси виноматериалов разных сортов.

Курага — сушеные абрикосы половинками.

Ламинирование — способ нанесения на бумажную основу расплавов пластмасс; применяют с целью придания материалу газо-паро-, водонепроницаемости.

Льезон — смесь яиц, муки, соли и воды; используется для панировки.

Марка — имя, термин, знак, символ, рисунок или их сочетание, предназначенное для идентификации товаров или услуг одного товара (продавца) или группы товаров (продавцов).

Маркетинг — это предвидение, управление и удовлетворения спроса на товары.

Марочные вина — выдержанные вина высокого качества.

Марочный знак — часть фирменного стиля или марки, которую можно определить, но нельзя произнести; например, символ1 изображение.

Масса брутто — общая масса упаковки и продукции.

Масса нетто — масса продукции в единице упаковки.

Международный стандарт — стандарт, принятый международным органом, занимающимся стандартизацией.

Органолептический контроль— контроль качества товаров при помощи органов чувств (зрения, осязания, обоняния, вкуса, слуха) по внешнему виду, цвету, вкусу, запаху, консистенции.

Партия товара — совокупность единиц товара одного наименования и исполнения, поставляемая по одному товаросопроводительному документу.

Пахта —жидкость, остающаяся при сбивании масла.

Перфорация — отверстия в стенках тары, обеспечивающие циркуляцию воздуха внутри нее.

Пергамент — бумага для упаковки жиросодержащей пищевой продукции.

Пищевая ценность — это сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств продукта Пломба — изделие из свинца или пластичного материала с оттиском печати, закрепляемое так, что без повреждения оттиска нельзя вскрыть опломбированную упаковку или изделие.

Помология — плодовое сортоведение.

Проба — количество продукции, отобранное из контролируемой партии товара, для принятия решения по сертификации.

Саломас — гидрогенизированный жир.

Салями — сорт твердой копченой колбасы (от итал. Salame — колбаса).

Сертификат соответствия — документ, удостоверяющий соответствие объекта требованиям технических регламентов, положениям стандартов и условиям договоров.

Система сертификации — совокупность правил выполнения работ по сертификации, ее участников и правил, функционирования системы-сертификации в целом.

Средняя проба — образец товара, по которому можно судить о качестве всей партии товара.

Сычужный — фермент желудочного сока молодых жвачных животных (телят), вызывающий свертывание молока, применяется в сыроделии.

Сублимационная сушка — высушивание замороженных продуктов в вакууме.

Тетра-Пак — потребительская тара из коробочного картона с полиэтиленовым покрытием.

Товарный знак - зарегистрированное в установленном порядке обозначение, проставляемое на упаковке или товаре и служащее для отличия товаров одного предприятия от однородных товаров других фирм.

Товарный сорт — это градация качества продукции определенного вида по одному или нескольким показателям качества»; установленная нормативной документацией.

Толокно — вырабатывают из овса, по внешнему виду напоминает муку; не требует перед употреблением тепловой обработки.

Торговый ассортимент — это номенклатура товаров, реал используемых через оптовую или розничную сеть.

Унификация — приведение к единообразию технических характеристик изделий, документации и средств общения (термины, обозначения и др.).

Урюк — абрикосы сушеные с косточкой.

Ферменты — вещества белковой природы, ускоряющие химические реакции, которые происходят в живом организме.

Фитонциды — вещества растительного происхождения, губительно действующие на микроорганизмы.

Флеши (от англ. Flight — побег) — молодые верхушечные; побеги чайного растения.

Хлопуша — вздутие крышки или дна банки; при нажатии на вздутую крышку раздается хлопающий звук.

Шкварки — поджарившиеся твердые кусочки сала, получившиеся после его вытапливания.

Эксгаустирование — удаление воздуха из банок в процессе изготовления рыбных консервов.

Энергетическая ценность продуктов — характеризуется количеством энергии, которая образуется при полном окислении белков, жиров и углеводов, содержащихся в продуктах питания.

Ястык — общая оболочка, в которую заключены все икринки у самок рыб.

Приложение №1 к рабочей программе дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров», одобренной методической комиссией Технологического факультета (протокол №13 от 13.05.2019) и утвержденной деканом 13.05.2019 г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров

Направление подготовки
36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) программы
Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация
«Бакалавр»

Форма обучения – очная, заочная

Пенза – 2019

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ

Конечным результатом освоения программы дисциплины является достижение показателей форсированности компетенций «знать», «уметь», «владеть», определенных по отдельным компетенциям.

Этапы формирования компетенций в рамках дисциплины связаны с достижениями показателей идентификаторов достижения (ИД), от понятийного уровня (ИД-1) до уровня формирования навыка (ИД-3). В ряду дисциплин, формирующих данную компетенцию у обучающегося, «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» обеспечивает достижение требований следующих индикаторов: ИД-1 (начальный уровень), ИД-2 (повышенный уровень), ИД-3 (высокий уровень). Содержание индикаторов и дескрипторов компетенций в рамках дисциплины «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» приведены в таблице 1.1.

*Таблица 1.1 – Дисциплина «***Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров***» направлена на формирование компетенций*

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции
ПКС-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	**ИД-1**$_{ПКС-1}$ знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав,	З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$) знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции
	пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
	ИД-2$_{ПКС-1}$ уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$) уметь: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;
	ИД-3$_{ПКС-1}$ владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а	В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$) владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции
	также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
ПКС-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	**ИД-1$_{ПКС-2}$** знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$) знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;
	ИД-2$_{ПКС-2}$ уметь проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; орга-	У2(ИД-2$_{ПКС-2}$) уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов, правильно оценивать их качество на основе современных лабораторных методов исследований

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции
	низовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
	ИД-3$_{ПКС-2}$ владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	В2 (ИД-3$_{ПКС-2}$) владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности
ПКС-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	**ИД-1$_{ПКС-3}$** знать государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по	З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$) знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; основ-

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции
	предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	ные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
	ИД-2$_{ПКС-3}$ уметь проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов водного промысла	У2(ИД-2$_{ПКС-3}$) уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований
	ИД-3$_{ПКС-3}$ владеть методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную	В2(ИД-3$_{ПКС-3}$) владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Этапы формирования компетенции
	лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	продукции водного промысла и аквакультуры

2 ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Таблица 2.1 – Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
1.	Введение. Товароведение, предмет, задачи. Потребительские свойства товаров. Оценка качества. Товарная политика	ПКС-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	**ИД-1$_{ПКС-1}$** Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских имясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$) знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
2.			**ИД-2$_{ПКС-1}$** уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$) уметь: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен
3.			**ИД-3$_{ПКС-1}$** владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную	В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$) владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
			лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	контроля продуктов растительного происхождения	
4.		ПКС-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	**ИД-1$_{ПКС-2}$** Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции	З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$) знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
			пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество		
5.			**ИД-2$_{ПКС-2}$** Уметь: проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	У2(ИД-2 $_{ПКС-2}$) уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов, правильно оценивать их качество на основе современных лабораторных методов исследований	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
6.			**ИД-З$_{ПКС-2}$** Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов	У2(ИД-З$_{ПКС-3}$) уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
7.		ПКС-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	**ИД-1$_{ПКС-3}$** Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	ЗЗ (ИД-1$_{ПКС-3}$)Знать: профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
8.			**ИД-2$_{ПКС-3}$**Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов водного промысла	УЗ (ИД-2$_{ПКС-3}$)Уметь: проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен
9.			**ИД-3$_{ПКС-3}$** Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и	ВЗ (ИД-3$_{ПКС-3}$)Владеть: методами проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, микологического исследования	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
			радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры		
10.	Формирование и управление ассортиментом продовольственных товаров. Основы товарной экспертизы	ПКС-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	**ИД-1$_{ПКС-1}$** Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских имясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки	З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$) знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
			качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество		
11.			**ИД-2$_{ПКС-1}$** уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$) уметь: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	Задача (практическое задание), собеседование, тест, курсовая работа, экзамен
12.			**ИД-3$_{ПКС-1}$** владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований жи-	В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$) владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также	Задача (практическое задание), собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
			вотноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
13.		ПКС-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	**ИД-1$_{ПКС-2}$** Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих пред-	З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$) знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	Задача (практическое задание), собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
			приятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество		
14.			**ИД-2$_{ПКС-2}$** Уметь: проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов	У2(ИД-2 $_{ПКС-2}$) уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов, правильно оценивать их качество на основе современных лабораторных методов исследований	Задача (практическое задание), собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
			животного и растительного происхождения		
15.			**ИД-З$_{ПКС-2}$** Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения	У2(ИД-З$_{ПКС-3}$) уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного промысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований	Задача (практическое задание), собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
			ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов		
16.		ПКС-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	**ИД-1**$_{\text{ПКС-3}}$ Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и	ЗЗ (ИД-1$_{\text{ПКС-3}}$)Знать: профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению	Задача (практическое задание), собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
			термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество		
17.			**ИД-2$_{ПКС-3}$**Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов водного промысла	УЗ (ИД-2$_{ПКС-3}$)Уметь: проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов	Задача (практическое задание), собеседование, тест, курсовая работа, экзамен
18.			**ИД-3$_{ПКС-3}$** Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них;	ВЗ (ИД-3$_{ПКС-3}$)Владеть: методами проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техни-	Задача (практическое задание), собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
			проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	кой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, микологического исследования	
19.	Товарная экспертиза. Основные понятия.	ПКС-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	**ИД-1$_{ПКС-1}$** Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских имясоперерабатывающих предприятий;	З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$) знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
			нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, мясного сырья и продукции; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество		
20.			**ИД-2$_{ПКС-1}$** уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туши органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технохимического кон-	У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$) уметь: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	Задача (практическое задание), собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
			троля консервированных продуктов животного и растительного происхождения		
21.			**ИД-З$_{ПКС-1}$** Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продукты животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	В3 (ИД-З$_{ПКС-1}$) владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	Задача (практическое задание), собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
1.		ПКС-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц	**ИД-1$_{ПКС-2}$** Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных и птицы, пчел, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных, птицы и пчел, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$) знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
2.			**ИД-2$_{ПКС-2}$** Уметь: проводить ветеринарно-санитарную молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого и растительного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку животных, птицы, пчел, сырья, продукции животного и растительного происхождения; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	У2(ИД-2 $_{ПКС-2}$) уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов, правильно оценивать их качество на основе современных лабораторных методов исследований	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен
3.			**ИД-3$_{ПКС-2}$** Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения; оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ве-	У2(ИД-3$_{ПКС-3}$) уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований	Задача (практическое задание), собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
			теринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки животных и птицы, пчел, сырья и продукции животного и растительного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы молока и молочных продуктов, яиц, продукции пчеловодства, продуктов растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения и кормов		
4.		ПКС-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	**ИД-1$_{ПКС-3}$** Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю	ЗЗ (ИД-1$_{ПКС-3}$)Знать: профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролю транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
			транспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению	
5.			**ИД-2$_{ПКС-3}$**Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу рыбы и гидробионтов; правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований; контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки рыбного сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку рыбы и гидробионтов, сырья, продукции водного промысла; определять видовую принадлежность рыбы и гидробионтов; проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов; использовать методы технохимического контроля консервированных продуктов водного промысла	УЗ (ИД-2$_{ПКС-3}$)Уметь: проводить бактериологический анализ рыбы и гидробионтов	Задача (практическое задание), собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код и наименование контролируемой компетенции	Код и содержание индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты	Наименование контрольных мероприятий
6.			**ИД-3$_{ПКС-3}$** Владеть: методами ветеринарно-санитарной экспертизы продукции аквакультуры и водного промысла; оценки качества рыбы, гидробионтов и продукции из них; проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки рыбы и гидробионтов, сырья и продукции аквакультуры и водного промысла; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	ВЗ (ИД-З$_{ПКС-3}$)Владеть: методами проведения биохимических и бактериологических исследований продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, микологического исследования	Собеседование, тест, курсовая работа, экзамен

3 КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ И ПРИМЕНЯЕМЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

*Таблица 3.1 – Контрольные мероприятия и применяемые оценочные средства по дисциплине «**Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров**»*

Индикатор достижения контролируемой компетенции	Наименование контрольных мероприятий				
	Тестирование	Задача (практическое задание)	Собеседование	Курсовая работа	Экзамен
	Наименование материалов оценочных средств				
	Фонд тестовых заданий	Комплект заданий	Вопросы по темам/разделам дисциплины	Курсовая работа	Вопросы к экзамену
З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$) Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	+	-	+	+	+
У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$) Уметь: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;	-	+	+	+	+
В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$) Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	-	+	+	+	+
З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$) Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;	+	-	+	+	+
У2(ИД-2$_{ПКС-2}$) Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов, правильно оценивать их качество на основе современных лабораторных методов исследований	-	+	+	+	+

В2 (ИД-3$_{ПКС-2}$) Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности	-	+	+	+	+
З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$) Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	+	-	+	+	+
У2(ИД-2$_{ПКС-3}$) Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований	-	+	+	+	+
В2(ИД-3$_{ПКС-3}$) Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры	-	+	+	+	+

4. ПОКАЗАТЕЛИ И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИИ

Таблица 4.1 – Критерии и шкалы для интегрированной оценки уровня сформированности компетенции

Индикаторы компетенции	Оценки сформированности индикатора компетенций			
	Неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично
ПКС-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.				
З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$) Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;				
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;
У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$) Уметь: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;				
Наличие умений	Не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи, но некоторые с недочетами	Умеет работать с государственными стандартами в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведе-

				ния ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;
В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$) Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения				
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных)	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач, но требуется дополнительная практика по большинству практических задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
ПКС-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.				
З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$) Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;				

Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;
У2(ИД-2$_{ПКС-2}$) Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов, правильно оценивать их качество на основе современных лабораторных методов исследований				
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения, имели место грубые ошибки	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания, но не в полном объеме	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с негрубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	Умеет проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов, правильно оценивать их качество на основе современных лабораторных методов исследований
В2 (ИД-3$_{ПКС-2}$) Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности				
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, уме-	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений,	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений,

	решения практических (профессиональных) задач	ний, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
ПКС-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.				
З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$) Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество				
Полнота знаний	Уровень знаний ниже минимальных требований, имели место грубые ошибки	Минимально допустимый уровень знаний, допущено много негрубых ошибок	Уровень знаний в объеме, соответствующем программе подготовки, допущено несколько негрубых ошибок	Знает государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
У2(ИД-2$_{ПКС-3}$) Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований				
Наличие умений	При решении стандартных задач не продемонстрированы основные умения,	Продемонстрированы основные умения, решены типовые задачи с негрубыми ошибками, выполнены все	Продемонстрированы все основные умения, решены все основные задачи с не-	Умеет правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помысла;

	имели место грубые ошибки	задания, но не в полном объеме	грубыми ошибками, выполнены все задания в полном объеме, но некоторые с недочетами	давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований
В2(ИД-З$_{ПКС-3}$) Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры				
Наличие навыков (владение опытом)	При решении стандартных задач не продемонстрированы базовые навыки, имели место грубые ошибки	Имеется минимальный набор навыков для решения стандартных задач с некоторыми недочетами	Продемонстрированы базовые навыки при решении стандартных задач с некоторыми недочетами	Владеет навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры
Характеристика сформированности компетенции	Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений, навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач

5 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ ТОВАРОВЕДЕНИЕ, БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ

Примерная тематика курсовых работ по дисциплине Б1.В.05.- Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров

1. Проблемы безопасности регионального продовольственного рынка.
2. Идентификация продовольственных товаров как один из этапов сертификации.
3. Современные методы исследования: перспективы использования для идентификации продовольственных товаров.
4. Дегустация продовольственных товаров.
5. Роль товарной экспертизы в обеспечении безопасности товаров.
6. Генномодифицированные продукты.
7. Экспертиза пищевых добавок.
8. Средства товарной экспертизы.
9. Измерительные методы товарной экспертизы.
10. Документальное оформление экспертизы.
11. Экспертная оценка потребительских свойств товаров.
13. Факторы, влияющие на качество и конкурентоспособность товаров.
14. Органолептические методы товарной экспертизы.
15. Современные методы товарной экспертизы.
16. Сравнительная характеристика состава, свойств различных видов пищевых продуктов (по конкретным группам продукции: мясо, рыба, мясные продукты, молочные продукты, мука, крупы, хлебобулочные изделия и т. д.).
17. Сравнительная характеристика состава и свойств белков различных групп пищевых продуктов (например, мяса, рыбы, мясных продуктов и др.)
18. Сравнительная характеристика пищевой ценности конкретных групп продовольственных продуктов (например, свежих и сушеных плодов, животных жиров и растительных масел).
19. Экспертиза конкретных групп продовольственных продуктов (например, свежих и сушеных плодов животных жиров и растительных масел).
20. Обеспечение безопасности пищевых продуктов от загрязнений химическими веществами (или радиоактивными излучениями).
21. Качество продовольственных товаров.
22. Организация проведения экспертизы продуктов питания.
23. Сравнительная биологическая ценность мяса говядины и свинины.
24. Экологическая экспертиза товаров.

25. Измерительные методы оценки показателей качества продуктов.

26. Факторы, формирующие качество и безопасность продуктов питания животного происхождения.

27. Факторы, формирующие качество и безопасность продуктов питания растительного происхождения.

28. Потребительские свойства и экспертиза качества картофеля свежего разных хозяйственно-ботанических сортов.

29. Экспертиза различных видов пищевых продуктов (по конкретным группам продукции: мясо, рыба, мясные продукты, молочные продукты, мука, крупы, хлебобулочные изделия и т. д.).

30. Экспертиза белков различных групп пищевых продуктов (например, мяса, рыбы, мясных продуктов и др.)

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО ПЕНЗЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу по дисциплине

«Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

Студента _____группы_____

Тема: Экспертиза растительного масла

Срок представления работы к защите: «____» _____ 20__ г.

Руководитель работы: Варламова Е.Н.

Задание принял к исполнению:_____

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО ПЕНЗЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу по дисциплине

«Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

Студента _____группы_____

Тема: Экспертиза мяса говядины

Срок представления работы к защите: «____» _____ 20__ г.

Руководитель работы: Варламова Е.Н.

Задание принял к исполнению:_____

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО ПЕНЗЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу по дисциплине

«Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

Студента _____группы_____

Тема: Экспертиза мяса свинины

Срок представления работы к защите: «____» _____ 20__ г.

Руководитель работы: Варламова Е.Н.

Задание принял к исполнению:_____

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО ПЕНЗЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу по дисциплине

«Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

Студента _____группы_____

Тема: Экспертиза питьевого молока

Срок представления работы к защите: «____» _____ 20__ г.

Руководитель работы: Варламова Е.Н.

Задание принял к исполнению:_____

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО ПЕНЗЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу по дисциплине

«Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

Студента _____группы_____

Тема: Экспертиза хлебобулочных изделий

Срок представления работы к защите: «____» _____ 20__ г.

Руководитель работы: Варламова Е.Н.

Задание принял к исполнению:_____

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО ПЕНЗЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу по дисциплине

«Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

Студента _____группы_____

Тема: Экспертиза сушеных плодов

Срок представления работы к защите: «____» _____ 20__ г.

Руководитель работы: Варламова Е.Н.

Задание принял к исполнению:_____

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО ПЕНЗЕНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

Кафедра «Переработка сельскохозяйственной продукции»

ЗАДАНИЕ

на курсовую работу по дисциплине

«Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»

Студента _____группы_____

Тема: Экспертиза мороженной рыбы

Срок представления работы к защите: «____» _____ 20__ г.

Руководитель работы: Варламова Е.Н.

Задание принял к исполнению:_____

Вопросы для промежуточной аттестации (экзамен) по оценке освоения индикатора достижение компетенций
ИД-1$_{ПКС-1}$, ИД-2$_{ПКС-1}$, ИД-3 $_{ПКС-1}$

1. Характеристика групп потребительских свойств.
2. Методика выбора номенклатуры потребительских свойств.
3. Классификация показателей качества товаров.
4. Основные факторы, формирующие качество товаров.
5. Процессы, происходящие при хранении, и их влияние на качество.
6. Режимы хранения и способы ухода за товарами.
7. Количественные потери при хранении и их виды.
8. Методы оценки показателей качества.
9. Уровень качества и способы его определения.
10. Качество и конкурентоспособность товаров и их соотношение
11. Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качества и конкурентоспособности.
12. Способы консервирования товаров, их преимущества и недостатки при сравнении.
13. Структурно-механические свойства товаров.
14. Влияние физических показателей на потребительские свойства товаров.
15. Сорбционные свойства и их учет в практике хранения товаров.
16. Виды и методы обнаружения фальсификации
17. Виды экспертизы.
18. Цели и задачи товарной экспертизы, ее принципы.
19. Основные группы и подгруппы методов товарной экспертизы.
20. Органолептический метод, его преимущества и недостатки
21. Экспертные методы, их принципиальные особенности.
22. Общие правила проведения экспертизы качества и количество товаров.
23. Общие правила проведения экологической экспертизы.
24. Акт экспертизы, правила его заполнения.
25. Виды товарной экспертизы, их определения.
26. Санитарно - гигиеническая экспертиза, ее объекты, классификация, взаимосвязь между ними, основания для проведения.
27. Ветсанэкспертиза, цели, задачи, объекты, субъекты.
28. Информационное обеспечение ВСЭ.
29. Классификация экологических показателей.
30. Виды утилизационных загрязнений и способы их обезвреживания.
31. Основные этапы организации и проведения товарной экспертизы.
32. Типичные ошибки при проведении экспертиз.
33. Основные виды идентификации, их критерии.
34. Охарактеризовать виды фальсификации по применяемым средствам.
35. Охарактеризовать виды фальсификации по применяемым способам.
36. Меры борьбы с фальсификацией.
37. Экспертиза качества и методы испытания одной из групп продовольственных товаров.
38. Товарная экспертиза; цели и задачи.

39. Виды экспертизы.
40. Структура и содержание заключения экспертизы.
41. Основные понятия экспертизы, ее важнейшие группы.
42. Цели и задачи товарной экспертизы, ее принципы.
43. Права и обязанности эксперта, требования к исследованию качества.
44.Основные группы и подгруппы методов товарной экспертизы.
45.Органолептический метод, его преимущества и недостатки, на какие группы он делится.
46.На какие группы подразделяются экспертные методы, их принципиальные особенности.
47. Дегустация продовольственных товаров.
48. Факторы, формирующие качество и безопасность продуктов питания животного происхождения.
49. Методы исследования тяжелых металлов.
50. Базисные регламенты о безопасности питания.
51. Возможные варианты токсического действия от присутствия в пищевых продуктах одновременно нескольких загрязнителей.
52. Требования к методам анализа, используемым в контроле качества.
53. Основные этапы анализа продовольственного сырья и пищевых продуктов.
54. Суть способов пробоподготовки ПП для определения токсичных элементов.
55. Этапы проведения гигиенической экспертизы.
56. Отбор и направление образцов (проб) продуктов для лабораторного исследования.
57. Составьте схему выдачи гигиенического заключения.
58. Проведение экспертизы импортной продукции.
59. Классификацию продовольственных товаров.
60. Из каких свойств и характеристик складывается понятие «качество»?
61. Экспертиза качества и методы испытания мяса и мясных продуктов.
62. Химический состав пищевых продуктов.
63. Пищевая ценность продуктов питания.
64. Инструментальные методы оценки качества продовольственных товаров.
65. Метод высушивания для определения массовой доли влаги продукта.
66. Экспертиза качества мясных консервов
67. Экспертиза качества мясных продуктов.
68. Экспертиза качества животных жиров.

Вопросы для промежуточной аттестации (экзамен) по оценке освоения индикатора достижение компетенций ИД-1$_{ПКС-2}$, ИД-2$_{ПКС-2}$, ИД-3$_{ПКС-2}$

69. Экспертиза качества и испытание растительного масла.
70. Экспертиза качества и методы испытания твердых сычужных сыров.
71. Экспертиза качества и методы испытания меда
72. Факторы, формирующие качество и безопасность продуктов питания растительного происхождения.
73. Общие принципы хранения плодов и овощей.

74. Экспертиза качества и испытание зерна.
75. Экспертиза качества и методы испытания молока и молочных продуктов.
76. Классификации и пищевой ценностью круп.
77. Показатели безопасности круп.
78. Экспертиза качества клубнеплодов.
79. Экспертиза качества хлебобулочных изделий.
80. Экспертиза качества сушеных плодов.
81. Экспертиза качества муки.
82. Экспертиза качества яиц и яичных продуктов.

Вопросы для промежуточной аттестации (экзамен) по оценке освоения индикатора достижение компетенций ИД-1$_{ПКС-3}$, ИД-2$_{ПКС-3}$, ИД-3$_{ПКС-3}$

83. Экспертиза белков различных групп пищевых продуктов (например, мяса, рыбы, мясных продуктов и др.)
84. Экспертиза качества мороженой рыбы.
85. Идентификации партии продовольственных товаров.
86. Дайте понятие идентификации товаров.
87. Какие показатели качества товаров могут быть использованы в качестве критериев идентификации?
88. Какие этапы включены в себя идентификация товара?
89. Какие задачи ставятся при идентификационной экспертизе товаров.
90. Виды идентификации. ГОСТ и наименование продукта, наименование показателей стандарта, характеристика идентификации.

5.2 Экзаменационные билеты

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
202__/202__ учебный год

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции
Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Дисциплина Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров
Курс II Форма обучения очная, заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1

1. Характеристика групп потребительских свойств.
2. Типичные ошибки при проведении экспертиз.
3. Отбор и направление образцов (проб) продуктов для лабораторного исследования.

Составитель_____Е.Н. Варламова

Заведующий кафедрой_____Д.Г. Погосян

«___»_____20___ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ
202__/202__ учебный год

Факультет Технологический
Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции
Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
Дисциплина Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров
Курс II Форма обучения очная, заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2

1. Методика выбора номенклатуры потребительских свойств.
2. Основные этапы организации и проведения товарной экспертизы.
3. Составьте схему выдачи гигиенического заключения.

Составитель_____Е.Н. Варламова

Заведующий кафедрой_____Д.Г. Погосян
«___»_____20___ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

202__/202__ учебный год

Факультет Технологический

Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Дисциплина Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров

Курс II Форма обучения очная, заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3

1. . Классификация показателей качества товаров.
2. Основные виды идентификации, их критерии.
3. Проведение экспертизы импортной продукции.

Составитель_____Е.Н. Варламова

Заведующий кафедрой_____Д.Г. Погосян

«___»_____20___ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ

202__/202__ учебный год

Факультет Технологический

Кафедра Переработка сельскохозяйственной продукции

Направление подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Дисциплина Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров

Курс II Форма обучения очная, заочная

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4

1. Основные факторы, формирующие качество товаров.
2. Охарактеризовать виды фальсификации по применяемым средствам.
3. Классификацию продовольственных товаров.

Составитель_____Е.Н. Варламова

Заведующий кафедрой_____Д.Г. Погосян

«___»_____20___ г.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

Кафедра *«Переработка сельскохозяйственной продукции»*
наименование кафедры

КОМПЛЕКТ ЗАДАЧ (ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАДАНИЙ)

Коды дескрипторов контролируемых индикаторов достижения компетенции компетенций

У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$) Уметь: применять государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;
В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$) Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
У2(ИД-2$_{ПКС-2}$) Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов, правильно оценивать их качество на основе современных лабораторных методов исследований
В2 (ИД-3$_{ПКС-2}$) Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности
У2(ИД-2$_{ПКС-3}$) Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований
В2(ИД-3$_{ПКС-3}$) Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры

(ОЧНАЯ, ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ)

По дисциплине **«Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»**
наименование дисциплины

Задание 1. В экспертную организацию "Уральская торгово-промышленная палата" поступила заявка от ОАО " Челябинский городской молочный комбинат" (ОАО «ЧГМК») на проведение экспертизы по качеству партии молока питьевого пастеризованного маложирного, жирностью 2,5%. Партия молока — 1000 л (тетра-паки по 1 л), стоимость 40 000 руб. Количество мест — 50 шт (1000 уп по 20 шт в коробке), товар находится на складе 2 ОАО «ЧГМК».

Оформите документы на проведение экспертизы с учетом того, что в качестве эксперта выступает студент, представитель заказчика - сосед по парте, руководитель экспертной организации, главный эксперт, преподаватель.

Задание 2. Решите ситуационную задачу и ответьте на вопросы:

При проведении государственного контроля качества колбасных изделий, реализуемых в розничной торговой сети в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты (табл. 1). Образцы были отобраны с помощью контрольных закупок.

Таблица 1 - Обнаруженные дефекты колбасных изделий

№ п/п	Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты
1	«Докторская»	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас - М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани
2	«Молочная»	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4%
3	«Докторская»	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша

Задание 3. Проведите идентификацию колбас по данным таблицы 1 и составьте протокол идентификации продукции.

Задание 4. Оцените качество представленного образца квашенной капусты. Заполните протокол испытания, дайте заключение о качестве

Задание 5. Оцените качество представленного образца соленых огурцов. Заполните протокол испытания, дайте заключение о качестве

Задание 6. Оцените качество представленного образца соленых томатов. Заполните протокол испытания, дайте заключение о качестве

Задание 7. Оцените качество представленного образца томатные продукты концентрированные (томатная паста). Заполните протокол испытания, дайте заключение о качестве

Задание 8. Оцените качество представленного образца маринованные перцы. Заполните протокол испытания, дайте заключение о качестве

Задание 9. Оцените качество представленного образца сырого молока. Заполните протокол испытания, дайте заключение о качестве

Задание 10. Оцените качество представленного образца кефира. Заполните протокол испытания, дайте заключение о качестве

Задание 11. Оцените качество представленного образца сливочного масла. Заполните протокол испытания, дайте заключение о качестве

Задание 12. Оцените качество представленного образца охлажденной рыбы. Заполните протокол испытания, дайте заключение о качестве

Задание 13. Оцените качество представленного образца столовых яиц. Заполните протокол испытания, дайте заключение о качестве

Задание 14. Оцените качество представленного образца вареной колбасы. Заполните протокол испытания, дайте заключение о качестве

Задание 15. Оцените качество представленного образца пельменей. Заполните протокол испытания, дайте заключение о качестве

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

Кафедра *«Переработка сельскохозяйственной продукции»*

ПЕРЕЧЕНЬ
ВОПРОСОВ ПО ТЕМАМ/РАЗДЕЛАМ ДИСЦИПЛИНЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ТОВАРОВЕДЕНИЕ, БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ»

Коды дескрипторов контролируемых индикаторов достижения компетенции компетенций

З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$) Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;
У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$) Уметь: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения;
В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$) Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$) Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции пчеловодства, кормов, а также молока и молочных продуктов, продуктов растительного происхождения;
У2(ИД-2$_{ПКС-2}$) Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов, правильно оценивать их качество на основе современных лабораторных методов исследований
В2 (ИД-3$_{ПКС-2}$) Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности
З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$) Знать: государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции водного промысла и кормов; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества рыбы и гидробионтов; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов водного промысла, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество
У2(ИД-2$_{ПКС-3}$) Уметь: правильно оценивать качество и контроль выпуска продукции аквакультуры и водного помысла; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований
В2(ИД-3$_{ПКС-3}$) Владеть: навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы рыбы, гидробионтов и продукции из них и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продукции водного промысла и аквакультуры

(ОЧНАЯ, ЗАОЧНАЯ ФОРМА ОБУЧЕНИЯ)

По дисциплине **«Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»**

№ п/п	Раздел дисциплины	Вопросы
1	**Введение. Товароведение, предмет, задачи. Потребительские свойства товаров. Оценка качества. Товарная политика**	1. Характеристика групп потребительских свойств. 2. Методика выбора номенклатуры потребительских свойств. 3. Классификация показателей качества товаров. 4. Основные факторы, формирующие качество товаров. 5. Процессы, происходящие при хранении, и их влияние на качество. 6. Режимы хранения и способы ухода за товарами. 7. Количественные потери при хранении и их виды. 8. Методы оценки показателей качества. 9. Уровень качества и способы его определения. 10. Качество и конкурентоспособность товаров и их соотношение 11. Стандартизация и сертификация в системе обеспечения качества и конкурентоспособности. 12. Способы консервирования товаров, их преимущества и недостатки при сравнении. 13. Структурно-механические свойства товаров. 14. Влияние физических показателей на потребительские свойства товаров. 15. Сорбционные свойства и их учет в практике хранения товаров. 16. Виды и методы обнаружения фальсификации 17. Виды экспертизы. 18. Цели и задачи товарной экспертизы, ее принципы. 19. Основные группы и подгруппы методов товарной экспертизы. 20. Органолептический метод, его преимущества и недостатки 21. Экспертные методы, их принципиальные особенности.

№ п/п	Раздел дисциплины	Вопросы
		22. Общие правила проведения экспертизы качества и количество товаров. 23. Общие правила проведения экологической экспертизы. 24. Акт экспертизы, правила его заполнения. 25. Виды товарной экспертизы, их определения. 26. Санитарно - гигиеническая экспертиза, ее объекты, классификация, взаимосвязь между ними, основания для проведения. 27. Ветсанэкспертиза, цели, задачи, объекты, субъекты. 28. Информационное обеспечение ВСЭ. 29. Классификация экологических показателей. 30. Виды утилизационных загрязнений и способы их обезвреживания. 31. Основные этапы организации и проведения товарной экспертизы. 32. Типичные ошибки при проведении экспертиз.
2	**Формирование и управление ассортиментом продовольственных товаров. Основы товарной экспертизы**	1.Дайте характеристику неорганических веществ товаров. 2.Охарактеризуйте органическую часть пищевых товаров. 3.Обозначьте структурно-механические свойства товаров. 4.Влияние таких физических показателей, как форма, размер, плотность, масса на потребительские свойства товаров. 5.Сорбционные свойства и их учет в практике хранения товаров. 6.Принципы классификации и кодирования товаров. 7.Основы построения учебной и торговой классификации товаров. 8. Номенклатура гармонизированной системы Совета таможенного сотрудничества – как основа классификации товаров в торговле между странами.

№ п/п	Раздел дисциплины	Вопросы
		9.Порядок кодирования товаров по общегосударственному классификатору промышленной и сельскохозяйственной продукции. 10.Штриховое кодирование товаров. 11. Понятие оптимального ассортимента товаров. 12. Основные факторы управления ассортиментом товаров. 13. Показатели торгового ассортимента товаров. 14. Направление товарной политики предприятий. 15. Этапы жизненного цикла товаров. 16. Новаторская деятельность в товарной политике предприятий. 17. Виды информации о товаре. 18. Средства и функции информации. 20. Информация о товаре в трактовке закона РФ «О защите прав потребителей». 21. Понятие идентификации; критерии идентификации, методы. 22. Виды и методы обнаружения фальсификации.
3	**Товарная экспертиза. Основные понятия.**	1. Основные задачи и нормативные документы, составляющие правовую и нормативную базу санитарно - гигиенической экспертизы. 2. Назначение добавок, разделения в зависимости от назначения. 3. Ветсанэкспертиза, цели, задачи, объекты, субъекты. 4. Ответственность за нарушение установленных норм (перечень законов и документов, составляющие правовую и нормативную базу ВСЭ). 24. Информационное обеспечение ВСЭ. 5. Классификация экологических показателей. 6. Виды утилизационных загрязнений и способы их обезвреживания. 7. Законы, составляющие правовую базу экологической экспертизы.

№ п/п	Раздел дисциплины	Вопросы
		8. Основные этапы организации и проведения товарной экспертизы. 9. Документы, необходимые для назначения товарной экспертизы. 10. Типичные ошибки при проведении экспертиз. 11. Основные виды идентификации, их критерии. 12. Охарактеризовать виды фальсификации по применяемым средствам. 13. Охарактеризовать виды фальсификации по применяемым способам. 14. Меры борьбы с фальсификацией. 15. Экспертиза качества и испытание растительного масла. 16. Экспертиза качества и методы испытания твердых сычужных сыров. 17. Экспертиза качества и методы испытания меда 18. Экспертиза качества и методы испытания одной из групп продовольственных товаров.

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
федеральное государственное бюджетное образовательное
учреждение высшего образования
«Пензенский государственный аграрный университет»

Кафедра *«Переработка сельскохозяйственной продукции»*
наименование кафедры

ФОНД ТЕСТОВЫХ ЗАДАНИЙ

Коды дескрипторов контролируемых индикаторов достижения компетенции компетенций

34 (ИД-1$_{ПКС-1}$) знать профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации; факторы, благоприятствующие распространению возбудителей заболеваний
34 (ИД-1$_{ПКС-2}$) знать профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов и отравлений; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации перерабатывающих предприятий
33 (ИД-1$_{ПКС-3}$) знать профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации предприятий рыбной промышленности; нормы и правила по организации и контролютранспортировки продукции аквакультуры и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней рыб и гидробионтов, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению
33 (ИД-1 $_{ПКС-6}$) знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации

По дисциплине **«Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров»**
наименование дисциплины

Вопросы для текущего контроля знаний по оценке освоения индикаторов достижения компетенций ЗЗ (ИД-$1_{ПКС-1}$)

1 В эндосперме пшеницы количественно преобладает содержание:

1. крахмала
2. азотистых соединений
3. клетчатки
4. воды

2. Вид крупы определяется:

1. содержанием доброкачественного ядра
2. зерновой культурой
3. размерами крупинок
4. обработкой ядра зерна

3. Крупу «Артек» подразделяют на:

1. марки
2. номера
3. категории
4. сорта

4. Пшеничное тесто готовят.....способом.

1. заварным и опарным
2. безопарным и опарным
3. на кислых закваскахи безопарным
4. на кислых закваскахи заварным

5. Батоны нарезные вырабатываются из пшеничной муки следующих сортов:

1. первого и второго
2. высшего и первого
3. экстра и высшего
4. крупчатки и высшего

6. К лентообразным макаронным изделиям относят:

1. макароны
2. соломку
3. лапшу
4. вермишель

7. Номер крупы характеризует:

1. содержание примесей
2. содержание доброкачественного ядра
3. размер крупинок
4. зерновая культура

8 Крупу манную вырабатывают из:

1. ячменя
2. кукурузы
3. гречихи
4. пшеницы

9 Какой сорт ржаной муки содержит больше белков, жиров, сахаров и минеральных веществ

1. сеяная
2. обдирная
3. обойная
4. высший сорт

10. По способам реализации хлеб пшеничный вырабатывают:

1. весовой и подовый
2. формовой и штучный
3. штучный и заварной
4. подовый и весовой

11. При сортовом помоле пшеницы кроме муки получают крупу:

1. пшеничную шлифованную
2. перловую
3. толокно
4. манную

12. К нитеобразным макаронным изделиям относятся

1. рожки
2. вермишель
3. перья
4. лапша

13. По рецептуре теста хлеб пшеничный бывает:

1. улучшенный и сдобный

2. простой и сдобный
3. простой и улучшенный
4. простой и комбинированный

14. К хлебным злакам относятся зерновые культуры:
1. рожь
2. овес
3. рис
4. гречиха
5. чечевица

15. В зависимости от способа формования макаронные изделия **НЕ** подразделяются на:
1. выдувные
2. прессовыдувные
3. прессовые
4. резаные
5. штампованные

16. К просовидным зерновым культурам **НЕ** относятся:
1. рис
2. овес
3. кукуруза
4. сорго

17. Крупа подразделяется по размерам частиц
1. пшеничная
2. гороховая
3. кукурузная
4. рисовая
5. перловая

18. На сорта подразделяются крупы:
1. рисовая
2. ячневая
3. пшено
4. ядрица
5. кукурузная

19. Тесто для выпечки пшеничного хлеба вырабатывают .....способом.

1. заварным
2. опараным
3. безопарным
4. кислым
5. на «головке»

20. К мелкоштучным хлебобулочным изделиям относятся:

1. сайки
2. калачи
3. баранки
4. бублики
5. сухари

21. Содержание сахарозы в сахаре-рафинаде составляет...%

1) 99,90
2) 99,75
3) 99,50
4) 100,00

22. В зависимости от способа обработки карамельной массы карамель изготавливают:

1) глянцованную, дражированную, обсыпную, глазированную
2) леденцовую и с начинками
3) открытую и завернутую
4) с тянутой и нетянутой оболочкой, с жилками, полосками

23. Корпуса конфет формуют следующими способами:

1) обкатка и шлифование
2) формование, нарезывание, отсадка
3) дражирование, формирование центров кристаллизации
4) уваривание составных частей или их перетирание

24. В рецептуру халвы входят:

1) карамельная масса, пенообразующие вещества и обжаренные

маслосодержащие семена и орехи

2) ореховая конфетная масса и белок

3) маслосодержащие семена, ореховая масса и кондитерский жир

4) маслосодержащая масса и фруктово-ягодное сырье

25. Допустимыми дефектами шоколада являются:

1) мажущая консистенция

2) сахарное поседение

3) незначительное повреждение шоколадной молью

4) пузырьки, пятна, царапины на поверхности

26. Тягучий ирис получают путем введения в конфетную массу

1) ирисной крошки

2) желатина

3) соевого молока

4) меда

27. Консистенция халвы должна быть:

1) волокнисто-слоистая

2) однородная

3) хрупкая

4) рассыпчатая

28. Сырьем для производства сахара-рафинада служит ...

1) сахарная свекла

2) сахарный тростник

3) сахар-песок

4) сахаро-паточный сироп

29. Дефект « зайцы» внешне характеризуется следующими признаками:

1) появлением белых пятен на поверхности помадных конфет

2) появление белых пятен на поверхности покрытых шоколадной глазурью

3) мелкие жирные пятна на поверхности покрытых шоколадной глазурью конфет

4) прилипание этикетки к отдельным участкам конфетных корпусов

30. Голубоватый оттенок цвета при органолептической оценке качества

допускается у ...

1) сахара-песка
2) сахара-рафинада
3) сахара для промышленной переработки
4) сахарозы

31. При повышенной влажности меда возникает один из его дефектов:

1) появление темного слоя на поверхности
2) потемнение меда
3) брожение
4) невыраженный аромат

32. По физико-химическим показателям шоколад десертный от шоколада обыкновенного отличается:

1) массовой долей жира
2) содержанием сахара
3) степенью измельчения (степени дисперсности)
4) массовой долей золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте

33. Сахару-песку присущи следующие дефекты:

1) комкование
2) слеживание
3) засахаривание
4) черствение
5) плесневение

34. В зависимости от технологии производства шоколад различают:

1) обыкновенный с добавлениями
2) с начинками
3) десертный
4) пористый

35. Цветочный мед бывает:

1) падевый
2) монофлорный
3) мед с экстрактом лимонника
4) пьяный
5) липовый

36. К крахмалопродуктам относят:

1) модифицированный крахмал
2) патоку

3) ксилит
4) сорбит
5) халву

37. В крекер вводят следующие вкусовые добавки:
1) сахар
2) мед
3) лук
4) соль
5) перец

38. Срок хранения карамели зависит от:
1) температурно-влажностного режима
2) вида начинки
3) кислотности
4) массовой доли общей золы
5) массовой доли золы, нерастворимой в 10% соляной кислоте

39. Конфеты «Кара-Кум», «Белочка», «Маска» изготовлены из ... конфетной массы:
1) сбивной
2) пралиновой
3) молочной
4) ореховой
5) ликерной

40. При производстве конфет пралиновую конфетную массу готовят из:
1) обжаренных орехов
2) обжаренных масличных семян
3) взорванных круп
4) зерен какао
5) зерен кофе

41. В зависимости от способа приготовления и рецептуры кексы **НЕ** подразделяются на следующие группы:
1) сырцовые
2) заварные
3) приготовленные на дрожжах
4) приготовленные на химических разрыхлителях
5) приготовленные без дрожжей и химических разрыхлителей

42. К восточным сладостям типа карамели **НЕ** относятся:

1) козинаки
2) миндаль в сахаре
3) халва
4) чуч-хела

43. Причиной дефекта « закал» у тортов является
1) нарушение рецептуры
2) нарушение температурного режима хранения
3) нарушение влажностного режима хранения
4) нарушение температурного режима выпекания
5) частое механическое воздействие после выпекания

44. Саго является продуктом переработки крахмала и представляет собой:
1) мелкий порошок
2) сиропообразную жидкость
3) крупу в виде стеклообразных шариков
4) смесь кристаллов правильной формы

45. Виноградное вино – это:
1) напиток, который получают в результате стартового брожения виноградного сусла или мезги
2) вино, приготовленное путем физического насыщения обработанного виноматериала двуокисью углерода
3) вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги, содержащее этиловый спирт только эндогенного происхождения
4) вино, получаемое полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта

46. Коньяк классифицируют по следующим показателям:
1) в зависимости от региона, откуда поступили коньячные спирты, продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов
2) в зависимости от способа производства и вида сырья
3) по цвету и массовой концентрации сахаров
4) по продолжительности выдержки, и давлению двуокиси углерода в бутылке.

47. Сырьем для производства пива является:
1) ячменный солод, хмель, вода, особые расы дрожжей, сахар, ферменты

2) питьевая вода, сахарный сироп, хмель, семена

3) ячменный солод, хмель, экстракты, продукты пчеловодства

48. Питьевой этиловый спирт – это:

1) ректификованный этиловый спирт, разведенный умягченной водой до крепости 95%

2) этиловый спирт, получаемый ректификацией этилового спирта-сырца.

3) прозрачная окрашенная вводно-спиртовая жидкость с неприятным запахом.

4) этиловый спирт крепостью 95%

49. Ликеро-водочные изделия делятся на группы:

1) ликеры крепкие, ликеры десертные, ликеры эмульсионные, кремы, наливки, пунши

2) настойки полусладкие, вина, джины, ликеры

3) аперитивы, пиво, вина

4) настойки горькие, коктейли, водки, виски

50. Сорта водок для экспорта выработанного из спирта этилового:

1) «Экстра» и «Люкс»

2) «Люкс» и «Альфа»

3) «Экстра» и «Альфа»

4) высшей очистки и «Люкс»

51. Игристые вина по массовой концентрации сахаров подразделяют на:

1) брют, сухое, полусухое, полусладкое, сладкое

2) брют, полусладкое, сладкое, сухое

3) брют, полусухое, сухое, розовое

4) сухое, полусухое, полусладкое, сладкое

52. В зависимости от продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов коньяки классифицируют:

1) ординарные, марочные, коллекционные

2) неординарные, марочные, коллекционные

3) марочные, ординарные, коньяки с выдержкой не менее двух лет

4) ординарные, старые коньяки, коллекционные, коньяки для экспорта

53. Для производства кофе натурального растворимого не используют кофе:

1) высшего сорта

2) 1-го сорта

3) 2-го сорта

4) 1-го и 2-го сорта

54. К цветочным пряностям относят:

1) корица и имбирь

2) гвоздика и шафран

3) куркума и кориандр

4) лавровый лист и мускатный орех

55. Срок хранения табачной продукции....мес.

1) 10

2) 12

3) 8

4) 6

56. Основным отличием настоек от наливок является:

1) меньшее содержание сахара и более высокая крепость

2) большее содержание сахара и менее высокая крепость

3) большая прозрачность

4) меньшее содержание сахара

57. К органолептическим показателям пряностей относят:

1) внешний вид

2) цвет

3) консистенцию

4) запах

5) целостность

58. К физико-химическим показателям качества чая относятся:

1) массовая доля влаги

2) кислотность

3) массовая доля общей золы

4) цвет разваренного листа

5) массовая доля мелочи

59. В зависимости от продолжительности и способов выдержки коньячных спиртов коньяки подразделяют на:

1) ординарные
2) молодые
3) марочные
4) натуральные
5)выдержанные

60. В зависимости от экстрактивности начального сусла пиво подразделяют на:
1) светлое
2) крепкое
3) темное
4) пастеризованное
5) нефильтрованное

61. К цветочным пряностям относят:
1) тмин
2) кориандр
3) шафран
4) гвоздика
5) корица

62. В зависимости от состава сырья и физиологического воздействия чайные напитки подразделяют на:
1) витаминизированные
2) тонизирующие
3) успокаивающие
4) фруктово-ягодные
5) специального назначения

63. Гарантийный срок хранения водок:
1) особых – 6 мес.
2) для экспорта – 3 года
3) для Министерства обороны – 10 мес.
4) простых – 12 мес.
5) высшей очистки – 2 года

64. К плодовым пряностям относят:
1) ваниль
2) черный перец
3) шафран
4) гвоздика
5) корица

65. Кофепродукты **НЕ** вырабатывают из:

1) кофе
2) злаковых
3) какао
4) цикория
5) дубовых желудей

66. Согласно ГОСТ различают пиво...
1) светлое
2) полутемное
3) темное
4) пастеризованное
5) стерилизованное

67. В зависимости от преобладающего аниона минеральные воды относят к одному из пяти классов:
1) гидроксидные
2) гидрокарбонатные
3) хлоридные
4) сульфатные
5) сульфидные

68. Кофе вида «Арабика» делится на сорта:
1) высший
2) 1-ый
3) 2-ой
4) экстра

69. К органолептические показателям водки относятся:
1) внешний вид
2) прозрачность
3) консистенция
4) запах
5) цвет

70. Индекс формы – это отношение....
1) длины к диаметру
2) высоты к диаметру
3) диаметра к длине
4) диаметра к высоте

71. Механическая прочность плодов и овощей определяется:
1) биохимическими
2) объемом свободного пространства между отдельными экземплярами

3) химическими

4) прочностью кожуры и мякоти на раздавливание и прокол и допустимой высотой падения

72. Горьковатый привкус незрелых томатов обусловлен наличием

1) солонина и томатина

2) ликопина и солонина

3) ксантофилла и томатина

4) каротина и ликопина

73. Плод томата представляет собой

1) однокамерную ягоду

2) бескамерную ягоду

3) двух и многокамерную ягоду

4) плод томата не ягода

74. К ложным ягодам относятся

1) виноград, облепиха

2) малина, ежевика

3) смородина, крыжовник

4) земляника, клубника

75. При высушивании целых абрикосов без косточек получают

1) урюк

2) курагу

3) изюм

4) кишмиш

76. К семечковым плодам относятся яблоки, рябина, ...

1) груши, айва,

2) айва, вишня, черешня

3) груши, вишня, ирга

4) вишня, айва, груши

77. Сливы, абрикосы, персики относятся к группе свежих плодов:

1) семечковых

2) цитрусовых

3) ягод

4) косточковых

78 Лучшей желирующей способностью обладают плоды

1) моркови
2) свеклы
3) дыни
4) яблок

79. Топинамбур относится к группе овощей:
1) томатные
2) корнеплоды
3) тыквенные
4) клубнеплоды

80.. Баклажаны относится к группе овощей:
1) томатные
2) корнеплоды
3) тыквенные
4) клубнеплоды

81. Наиболее высоким содержанием витамина С характеризуются:
1) цитрусовые
2) хурма
3) черная смородина
4) ананасы
5) яблоки

82. К плодам богатым йодом относятся:
1) фейхоа
2) хурма
3) морковь
4) картофель
5) слива

83. К настоящим ягодам относятся:
1) виноград, облепиха
2) малина, ежевика
3) смородина, крыжовник
4) облепиха и малина
5) малина и виноград

84. К семечковым плодам относятся
1) груша
2) яблоко
3) вишня
4) слива
5) персик

85. К орехоплодным плодам относятся

1) лещина
2) фисташки
3) ананас
4) гранат
5) кунжут

86. Окраску плодов и овощей обуславливают красящие вещества:

1) белки
2) каротиноиды
3) хлорофиллы
4) соланин
5) пектины

87. Бактерицидными свойствами обладают эфирные масла овощей:

1) моркови
2) чеснока
3) лука
4) картофеля
5) томата

88. К клубнеплодам относятся овощи:

1) морковь
2) свекла
3) топинамбур
4) батат
5) редис

89. К сушильным сортам винограда относятся

1) кишмиш белый
2) кишмиш черный
3) шабаш
4) мускат венгерский
5) изабелла

90. В зависимости от используемой части растения свежие овощи подразделяют на

подклассы:

1) вегетативные
2) плодовые
3) стручковые
4) корнеплоды

5) корешковые

91. При хранении плотность плодов и овощей:

1) снижается

2) повышается

3) не изменяется

4) сначала снижается, затем повышается

92. Насыпная масса плодоовощной продукции зависит от:

1) плотности

2) влажности

3) объема свободного пространства между отдельными экземплярами

4) температуры

93. Среди тыквенных овощей наиболее высоким содержанием воды и сахара отличается ...

1) кабачки

2) огурцы

3) баклажаны

4) арбузы

94. К настоящим ягодам относятся:

1) виноград, облепиха

2) малина, ежевика

3) смородина, крыжовник

4) облепиха и малина

5) облепиха, ежевика

Вопросы для текущего контроля знаний по оценке освоения индикаторов достижения компетенций З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$)

1. Группой чистоты молока определяют:
   1) механические примеси
   2) отстой белковых частиц
   3) минеральные примеси
   4) комочки жира
2. К сырам, которые созревают и хранятся в рассоле относятся:
   1) голландский, российский;
   2) швейцарский, горноалтайский;
   3) колбасный;
   4) брынза, сулугуни.
3. Кислотность молока принято выражать в:
   1) градусах Тернера
   2) градусах Кеттсторфера
   3) градусах Цельсия
   4) кг/м^3
4. Кислотность молока цельного сгущенного с сахаром составляет.....^{O}Т
   1) не более 60
   2) не более 48
   3) не более 20
   4) 16-17
5. Органолептические показатели качества сыра, его упаковку, маркировку оценивают:
   1) по 25-бальной системе;
   2) по 20-бальной системе;
   3) по 100-бальной системе;
   4) не оценивается по бальной системе.
6. К мягким сырам относится:
   1) голландский
   2) швейцарский
   3) адыгейский
   4) советский
7. По сортам молоко делится:
   1) натуральное коровье – сырье
   2) питьевое

3) пастеризованное
4) топленое

8. При удалении жира плотность молока:
1) снижается незначительно
2) увеличивается
3) снижается значительно
4) не изменяется

9. Плотность молока характеризует его:
1) пищевую ценность
2) натуральность
3) нормализацию
4) механическую загрязненность

10 Основными белками молока являются:
1) альбумин, глобулин
2) гликопротеиды
3) протеины
4) казеин, сывороточные

11. Среднее содержание жира в цельном молоке коров.....%
1) 3,8
2) 2,5
3) 3,4
4) 3,2

12. Не допускаются к реализации плавленые сыры с...
1) легкой деформацией формы;
2) небольшим количеством воздушных пустот;
3) небольшим количеством не расплавившихся частиц;
4) нарушением целостности упаковки.

13. В зависимости от используемого молочного сырья питьевое молоко может быть:
1) из натурального молока
2) из нормализованного и восстановленного молока
3) из рекомбинированного молока
4) пастеризованное, топленое, стерилизованное
5) из натурального и топленого
6) стерилизованное, некомбинированное
7) из УВТ-обработанного

14. В основе классификации питьевого молока лежат признаки:

1) используемое молочное сырье, режим термической обработки
2) содержание жира и белка
3) содержание белка, режим термической обработки
4) способ обработки, кислотность

15. При разведении молока водой **НЕ** изменяются его
1) кислотность, плотность;
2) содержание сухих веществ, СОМО;
3) содержание белка;
4) содержание жира;
5) группа чистоты

16. В зависимости от массовой доли жира сметану **НЕ** подразделяют на:
1) нежирную, маложирную, классическую;
2) обезжиренную, нежирную, маложирную, классическую;
3) обезжиренную, маложирную, классическую;
4) жирную;
5) высокожирную

17. К твердым сычужным с низкой температурой второго нагревания относятся сыры:
1) голландский круглый, голландский брусковый;
2) советский, швейцарский, алтайский;
3) костромской, ярославский, эстонский, степной, угличский;
4) латвийский;
5) брынза.

18. Под действием центробежной силы в процессе сепарирования молоко разделяется на:
1) масло;
2) пахту;
3) обрат;
4) сливки;
5) сыворотку.

19. К кисломолочным продуктам относятся:
1) творог и творожные изделия;

2) сыр;
3) сметана;
4) кисломолочные напитки;
5) пахта
6) масло
7) сыворотка

20. На основе смешанного брожения готовят кисломолочные напитки:
1) ряженку
2) кумыс
3) кефир
4) простоквашу
5) йогурт

21. Основными физико-химическими показателями кисломолочных напитков являются:
1) массовая доля жира и белка
2) кислотность
3) плотность
4) температура замерзания
5) массовая доля СОМО

22. Из топленого молока изготавливают кисломолочные продукты:
1) сметану
2) ряженку
3) топленое молоко
4) варенец
5) кефир

23. При производстве сливочного масла классического допускается использовать:
1) пищевой краситель каротин
2) поваренную соль
3) пищевой краситель аннато
4) консерванты
5) эмульгаторы

24. К кисломолочным продуктам **НЕ** относятся:
1) творог и творожные изделия

2) сыр
3) сметана
4) масло

25. Кефир производят способами:
1) кислотным;
2) непрерывным;
3) резервуарным;
4) термостатным;
5) прессовым.

26. Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют растительные масла:
1) кокосовое, пальмовое, пальмоядровое, масло какао
2) тунговое, льняное, хлопковое
3) оливковое, кукурузное, подсолнечное
4) горчичное, рапсовое, соевое

27. Товарный сорт жира определяется.....числом:
1) кислотным;
2) перекисным;
3) йодным
4) омыления.

28. К животным жирам относятся:
1) растительные масла
2) бараний, говяжий, свиной
3) кулинарный
4) топленые смеси
5) костный, сборный

29. Растительные масла получают способами:
1) прессовым
2) вытопкой
3) гидрогенизацией
4) экстракцией
5) фильтрацией

30. Саломасы являются основным сырьем для производства:
1) маргарина, кулинарных, кондитерских жиров
2) майонеза, спреда, мыло
3) топленых жиров, маргарина
4) мыла, кондитерских жиров

31. К полиненасыщенным жирным кислотам относятся:

1) олеиновая
2) пальмитиновая, стеариновая
3) линолевая, линоленовая, арахидоновая
4) масляная, капроновая, каприловая

32. Плотность питьевого молока нормируется в диапазоне .... - .... кг/м^3

1) 1024 – 1030
2) 1,030 – 1,039
3) 1,027 – 1,032
4) 1,032 – 1,037

33. Рафинация растительных масел **НЕ** включает следующие операции:

1) фильтрование, щелочная нейтрализация, гидратация
2) насыщение водородом
3) отбеливание
4) дезодарация

34. В зависимости от состава сырья спреды и топленые смеси подразделяются на подгруппы:

1) сливочные
2) растительные
3) сливочно-растительные
4) растительно-сливочные
5) растительно-жировые
6) для хлебопечения
7)кулинарные

35. Кулинарные жиры хранят при температуре от.....до.....:

1) минус 20^{0}до 0^{0}С 6 мес.
2) 1^{0}до 4^{0}С 4 мес.
3) 40^{0}С 5 дней
4) 15^{0}до 20^{0}С 10 дней
5) минус 15^{0}до 10^{0}С 10 дней

36.Диетическое пищевое яйцо хранят не более.....дней:

1) 3
2) 7
3) 14
4) 25

37 К полноценным белкам мяса относятся:

1) актин, эластин, миозин

2) коллаген, эластин
3) коллаген, эластин, миоглобин
4) актин, миозин

38 К субпродуктам 1 категории относятся языки, почки, печень, сердце, ...
1) говяжьи и свиные головы
2) легкие,
3) мозги
4) диафрагма

39 Лучшие сенсорные характеристики имеет мясо в стадии:
1) окоченения
2) созревания
3) автолиза
4) глубокого автолиза

40 Согласно ГОСТ 779-55, мясо-говядину выпускают в:
1) полутушах и четвертинах
2) тушах и полутушах
3) тушах, полутушах и четвертинах
4) в тушах

41 Штамп видовой принадлежности ставится на:
1) конину, верблюжатину, крольчатину
2) конину, козлятину, крольчатину
3) верблюжатину, козлятину, оленину
4) конину, верблюжатину, оленину

42 Массовая доля нитрита натрия в вареных колбасах должна быть не более.....%
1) 0,003
2 0,002
3) 0,005
4) 0,004

43 Категория субпродуктов зависит от:
1) видовой принадлежности
2) пищевой ценности
3) сроков хранения
4) качества обработки

44 Наиболее подвержены загару:
1) свинина, мясо уток и гусей
2) говядина и баранина
3) баранина, конина, мясо кур и индеек

4) свинина, мясо кур и индеек

45 Пельмени хранят при температуре...^{0}С

1) -5…-10
2) 0…-10
3) не выше –5
4) не выше –10

46 Наименьшее количество влаги содержится в:

1) полукопченых колбасах
2) мясных хлебах
3) кровяных колбасах
4) зельцах и студнях

47 При обнаружении активного подтека в процессе хранения мясные баночные консервы:

1) направляют на промпереработку
2) утилизируют
3) выпускают без ограничений
4) выпускают с понижением сортности

48 Согласно ГОСТ 1935-55, баранину выпускают:

1) в полутушах и четвертинах
2) в тушах и полутушах
3) в тушах, полутушах и четвертинах
4) в тушах

49 Стойкость мяса к микробной порче зависит от:

1) степени обескровливания
2) категории упитанности
3) термического состояния
4) возраста животного
5) пола животного

50 Не более 6 месяцев хранятся.....консервы:

1) пастеризованные
2) стерилизованные
3) тиндализованные
4) ультрапастеризованные
5) ультратиндализованные

51 Согласно НТД, продукты из свинины могут быть:

1) сыровялеными, сырокопченым, варено-копчеными, жареными

2) сырокопчеными, копчено-вареными, запеченными, жареными

3) твердокопчеными, запеченными, копчено-вареными, варено-копчеными

4) сырокопчеными, вареными, полукопчеными, варено-копчеными

52 Не допускаются в свободную реализацию консервы с...

1) активным подтеком

2) раскатанным швом

3) физическим бомбажем

4) сульфидной коррозией

5) пассивным подтеком

53 Для промышленной переработки допускаются яйца со следующими дефектами:

1) насечка

1) красюк

2) миражные

4) выливка

5) большое пятно

54 Категория тушки цыпленка-бройлера зависит от:

1) упитанности

2) термического состояния

3) качества технологической обработки

4) степени свежести

5) массы

55 Быстрая порча субпродуктов при хранении обусловлена

1) повышенным содержанием влаги

2) особенностями технологической обработки

3) высоким содержанием белков

4) высокой активностью собственных тканевых ферментов

56 Основными ассортиментными группами мясных полуфабрикатов являются:

1) натуральные, панированные

2) крупнокусковые, порционные, мелкокусковые

3) рубленые, в тесте

4) панированные, непанированные

57 Подлежат лабораторному исследованию консервы с дефектами:

1) физический бомбаж

2) химический бомбаж
3) герметический легковес
4) подтёк
5) «банка-хлопуша»

58 К субпродуктам 1 категории относятся:
1) говяжьи головы, мозги, вымя
2) мясная обрезь, легкие, язык
3) язык, печень, почки
4) диафрагма, калтыки, язык, сердце
5) сердце, почки, мозги

59 Диетическим является мясо:
1) кур
2) нутрий
3) индеек
4) цесарок
5) гусей

60. Идентификационными признаками мясных баночных консервов являются показатели...

1. соответствия требованиям промышленной стерильности
2. присутствия в рецептуре исключительно мясного сырья
3. массовой доли влаги
4. остаточной активности тканевых ферментов мяса
5. массовой доли поваренной соли

Вопросы для текущего контроля знаний по оценке освоения индикаторов достижения компетенций 32 (ИД-1$_{ПКС-3}$)

1 По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются на:

1) хрящевые и костистые
2) хрящевые и хрящекостные
3) хрящекостные и круглоротые
4) круглоротые и хрящевые

2. К придонным и донным относятся следующие рыбы: палтус, камбала,....

1) треска, пикша, морской окунь
2) сельдь, тунец, скумбрия
3) треска, сельдь, сардина
4) пикша, скумбрия, сельдь

3. При маринованном посоле используют следующие компоненты смеси: соль,...

1) уксусная кислота, нитрат натрия
2) сахар, бензойнокислый натрий
3) сахар, пряности, уксусную кислоту
4) пряности, сахар, лавровый лист

4. Дефект «Запаривание» образуется у рыбной продукции при

1) холодном копчении
2) полугорячем копчении
3) горячем копчении
4) смешанном копчении

5. Рыбные рулеты относятся к .....кулинарным изделиям

1) натуральным
2) рыбомучным
3) рубленным
4) из соленых сельдевых рыб

6. В зависимости от места обитания рыб делят на следующие группы: морские,...

1) пресноводные, питающие, полупроходные
2) речные, озерные, жирующие
3) пресноводные, проходные, полупроходные
4) речные, проходные, озерные

7. Рыбу маринованную делят на сорта:

1) первый и второй
2) высший и первый

3) высшей, первый, второй
4) на сорта не делят

8. Сырьем для изготовления пресервов специального баночного посола является рыба...
1) специального пряного посола
2) маринованная
3) -сырец
4) соленая

9. Проходными считаются рыбы, которые живут:
1) в морях, а для нереста уходят в реки
2) в опресненных участках морей
3) постоянно в озерах и реках
4) постоянно в морях

10. Качество мороженой рыбы оценивают по следующим показателям: внешнему виду,...
1) запаху, вкусу
2) качеству разделки, запаху, вкусу
3) качеству разделки, консистенции, запаху
4) консистенции, вкусу, запаху

11. Смешанным считается следующий способ посола рыбы:
1) заливают тузлуком, затем извлекают и натирают солью
2) натирают солью и заливают тузлуком
3) заливают раствором поваренной соли
4) натирают солью, а затем отмачивают

12 При пряном посоле используют посолочную смесь, в состав которой входят: соль, пряности,...
1) лавровый лист
2) сахар
3) уксусная кислота
4) сахар, уксусная кислота

13 Сушеную визигу изготавливают из...
1) спинки лососевых рыб
2) хрящевой массы лососевых рыб
3) хорды осетровых рыб
4) боковой части осетровых рыб

14. К натуральным рыбным полуфабрикатам относят:
1) филе рыбное
2) фарш рыбный
3) котлеты рыбные

4) шашлык рыбный
5) порционированная рыба
6) тефтели
7) биточки
8) рулеты

15. Сырьем, для производства вяленой продукции является рыба:
1) живая
2) подвяленная
3) пряного посола
4) маринованного посола
5) охлажденная.

16. Копчение по температурному режиму отличают:
1) горячее
2) охлажденное
3) полугорячие
4) холодное
5) теплое
6) высокотемпературное
7) низкотемпературное

17. Икру лососевую изготавливают из следующих видов рыб:
1) горбуши
2) муксуна
3) щуки
4) кеты
5) нерки
6) лосося
7) бестера

18. Натуральные рыбные консервы вырабатывают:
1) в собственном соку
2) в маринаде
3) в бульоне
4) в желе
5) в томатном соку
6) в заливках
7) в масле

19. Семейство сельдевых рыб **НЕ** представлено родом...
1) шпрот
2) тюльки

3) сардин
4) сазанов
5) линя

20. Икру лососевых **НЕ** изготавливают из следующего вида рыб:

1) сазана
2) кижуча
3) чавычи
4) нерки

21. При хранении пресервов в них происходят следующие изменения:

1) старение
2) вздутие
3) гниение
4) созревание
5) окисление
6) перезревание
7) выравнивание

22. При производстве стерилизованных консервов рыбу **НЕ** подвергают следующей тепловой обработке:

1) бланшированию
2) холодному копчению
3) запеканию
4) жарке
5) горячему копчению

23.Лучшим способом для охлаждения рыбы льдом с сохранением пищевых

достоинств является охлаждение...

1) смесью льда и соли
2) чешуйчатым или снежным льдом
3) естественным льдом
4) смесью льда и соли с антисептиком

24. Минимальные изменения структуры тканей рыбы происходит при

замораживании до температуры от...до ...°С

1) -6 до -8
2) от -10 до -18
3) от -25 до -35
4) от -19 до -25

25. Для выработки высококачественной вяленой продукции используется только....рыбы:
    1) жирные
    2) тощие
    3) полужирные
    4) особожирные
    5) полутощие

6 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценивание знаний, умений и навыков по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» проводится с целью определения уровня освоения дисциплины и сформированности компетенций, предусмотренных рабочей программой. Оценивание результатов обучения по дисциплине осуществляется по регламентам текущего контроля и промежуточной аттестации.

Задания для текущего контроля и проведения промежуточной аттестации должны быть направлены на оценивание:

1) уровня освоения теоретических понятий, научных основ профессиональной деятельности;

2) степени готовности обучающегося применять теоретические знания и профессионально значимую информацию;

3) сформированности когнитивных дескрипторов, значимых для профессиональной деятельности.

При составлении заданий необходимо иметь в виду, что они должны носить практико-ориентированный комплексный характер, быть направлены на формирование и закрепление компетенций.

Текущий контроль предназначен для проверки хода и качества формирования компетенций, стимулирования учебной работы обучаемых и совершенствования методики освоения новых знаний. Текущий контроль в семестре проводится с целью обеспечения своевременной обратной связи, для коррекции обучения, активизации самостоятельной работы обучающихся. Объектом текущего контроля являются конкретизированные результаты обучения по дисциплине. Формы, методы и периодичность текущего контроля определяет преподаватель.

Задания для текущего контроля и проведения промежуточной аттестации направлены на оценивание:

1) уровня освоения теоретических понятий, научных основ профессиональной деятельности;

2) степени готовности обучающегося применять теоретические знания и профессионально значимую информацию;

3) сформированности когнитивных дескрипторов, значимых для профессиональной деятельности.

Процедура оценивания знаний, умений, навыков, индивидуальных способностей студентов осуществляется с помощью контрольных мероприятий,

различных образовательных технологий и оценочных средств, приведенных в паспорте фонда оценочных средств (табл. 2.1).

Для оценивания результатов освоения компетенций в виде **знаний** (воспроизводить и объяснять учебный материал с требуемой степенью научной точности и полноты) используются следующие контрольные мероприятия:

1. Тестирование;
2. Собеседование;
3. Защита курсовой работы;
4. Экзамен.

Для оценивания результатов освоения компетенций в виде **умений** (решать типичные задачи на основе воспроизведения стандартных алгоритмов решения) и **владений** (решать усложненные задачи на основе приобретенных знаний, умений и навыков, с их применением в нестандартных ситуациях, формируется в процессе получения опыта деятельности) используются следующие контрольные мероприятия:

1. Задачи (практические задания);
2. Экзамен.

6.1 Процедура и критерии оценки знаний при текущем контроле успеваемости в форме собеседования

Пример интегрированной шкалы оценивания собеседования

Оценка	Описание	Индекс индикаторов контролируемой компетенции (или ее части), этапы формирования компетенции*	Критерии оценивания результатов обучения для формирования компетенции
5	обучающийся полностью усвоил учебный материал; владеет терминологией; быстро отвечает на все поставленные вопросы, давая при этом полные и развернутые ответы; отмечается высокая степень понимания студентом изученного материала, умение активизировать беседу.	З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-2-$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-3$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-2$_{ПКС-3}$), 2(ИД-31$_{ПКС-3}$)	продемонстрирована сформированность и устойчивость компетенций (или их частей)
4	обучающийся полностью усвоил учебный материал; владеет терминологией; отвечает на все поставленные вопросы, но при этом раздумывая над ответом и давая не совсем полные и развернутые ответы; отмечается хорошая степень понимания студентом изученного материала, в усвоении	З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-2$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-3$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$),	в целом подтверждается освоение компетенций (или их частей)

	учебного материала допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета.	У2(ИД-2$_{ПКС-3}$), 2(ИД-31$_{ПКС-3}$)	
3	обучающийся ответил на более половины поставленных вопросов, при этом неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала; имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов.	З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-2$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-3$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-2$_{ПКС-3}$), 2(ИД-31$_{ПКС-3}$)	выявлена недостаточная сформированность компетенций (или их частей)
2	обучающийся не ответил на 50% поставленных вопросов, при этом не раскрыто основное содержание учебного материала; обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала; допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.	З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-2$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-3$_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-2$_{ПКС-3}$), 2(ИД-31$_{ПКС-3}$)	не сформированы компетенции

6.2 Процедура и критерии оценки знаний при текущем контроле успеваемости в форме тестирования

Использование тестовых заданий возможно при всех видах контроля. Оптимальным является применение тестов в сочетании с другими формами контроля. Это обеспечивает максимально объективные оценки, как усвоению содержания обучения, так и мыслительной деятельности студента. Основным недостатком традиционной методики контроля является направленность на контроль возможностей памяти студентов. Она успешно может применяться при проведении входного контроля, можно ее использовать и при текущем контроле.

Критерии оценки тестовых работ: оценка «зачтено» выставляется студенту, если количество правильных ответов составляет 50 и более процентов; оценка «не зачтено» выставляется студенту, если количество правильных ответов менее 50%. Примерная схема и требования к оформлению тестовых заданий дана в приложении 1. Результаты тестирования оцениваются в процентах с последующим переводом в пятибалльную систему оценки: более 91 % правильно решенных тестовых заданий – «отлично», 91…71 % – «хорошо», 71…51 % – «удовлетворительно» и менее 51 % – «неудовлетворительно».

6.3 Методические материалы для осуществления промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация предназначена для определения уровня освоения всего объема учебной дисциплины. Промежуточная аттестация по дисциплине «Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров» проводится в форме экзамена.

Экзамен преследуют цель оценить полученные теоретические знания, умение интегрировать полученные знания и применять их к решению практических задач по видам деятельности, определенными основной профессиональной образовательной программой по направлению подготовки «Ветеринарно-санитарная экспертиза» в части компетенций, формируемых в рамках изучаемой дисциплины.

Расписание экзаменов составляется заместителем декана по учебной работе, утверждается проректором по учебной работе и доводится до сведения преподавателей и обучающихся не позднее, чем за месяц до начала экзаменов. Перед каждым экзаменом за 1-2 дня предусматриваются консультации для каждой группы обучающихся, которые включаются в расписание экзаменов.

Расписание экзаменов по очной форме обучения составляется с таким расчетом, чтобы на подготовку к экзаменам по каждой дисциплине было отведено, как правило, не менее трех дней. Расписание экзаменов по заочной форме обучения может не предусматривать освобожденных от занятий дней в пределах сроков учебно-экзаменационной сессии. Перенос экзамена во время экзаменационной сессии не допускается. В исключительных случаях перенос экзамена должен быть согласован преподавателем с деканом факультета и проректором по учебной работе.

Декан факультета в исключительных случаях на основании заявлений студентов имеет право разрешать обучающимся, успешно осваивающим программу курса, досрочную сдачу экзаменов.

Форма проведения экзамена по дисциплине «Санитарная микробиология» – устная. Вопросы, задачи, задания для экзамена определяются настоящим фондом оценочных средств.

Не позднее, чем за 20 дней до начала промежуточной аттестации преподаватель выдает студентам очной формы обучения вопросы и задания для экзамена по теоретическому курсу. Обучающимся заочной формы обучения вопросы и задания для экзамена выдаются уполномоченным лицом (преподавателем соответствующей дисциплины, методистом) до окончания предшествующей промежуточной аттестации. Контроль за исполнением данных мероприятий и их исполнением возлагается на заведующего кафедрой.

Экзаменационные билеты по дисциплине «Санитарная микробиология» подписывает заведующий кафедрой, за которой данная дисциплина закреплена учебным планом. Экзаменационные билеты хранятся на кафедре.

При явке на экзамен или зачет обучающийся обязан иметь при себе зачетную книжку, которую он предъявляет преподавателю в начале проведения экзамена.

В зачетной книжке обучающегося очной формы обучения должна быть отметка о его допуске к экзаменационной сессии. Допуск студентов к экзаменационной сессии подтверждается соответствующим штампом в зачетной книжке, который проставляет уполномоченное лицо деканата факультета.

Экзамен принимается лектором, читающим дисциплину у студентов данного потока. В случае невозможности приема экзамена лектором данного потока экзаменатор назначается заведующим кафедрой из числа преподавателей кафедры, являющихся специалистами в соответствующей области знаний.

В процессе сдачи экзамена, экзаменатору предоставляется право задавать экзаменуемому вопросы сверх указанных в билете, а также, помимо теоретических вопросов, давать для решения задачи и примеры по программе дисциплины.

При подготовке к устному экзамену экзаменуемый ведет записи в листе устного ответа, который затем (по окончании экзамена) сдается экзаменатору. Обучающийся, испытавший затруднения при подготовке к ответу по выбранному им билету, имеет право на выбор второго билета с соответствующим продлением времени на подготовку. При окончательном оценивании ответа обучающегося оценка снижается на один балл. Выдача третьего билета обучающемуся не разрешается. Если обучающийся явился на экзамен, взял билет и отказался от ответа, то в экзаменационной ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно» без учета причины отказа.

Нарушениями учебной дисциплины во время промежуточной аттестации являются:

- списывание (в том числе с использованием мобильной связи, ресурсов Интернет, а также литературы и материалов, не разрешенных к использованию на экзамене или зачете);

- обращение к другим обучающимся за помощью или консультацией при подготовке ответа по билету или выполнении зачетного задания;

- прохождение промежуточной аттестации лицами, выдающими себя за обучающегося, обязанного сдавать экзамен (зачет);

- некорректное поведение обучающегося по отношению к преподавателю (в том числе грубость, обман и т.п.).

Нарушения обучающимся дисциплины на экзаменах пресекаются. В этом

случае в экзаменационной ведомости ему выставляется оценка «неудовлетворительно».

Присутствие на экзаменах посторонних лиц не допускается.

- по результатам экзамена в экзаменационную ведомость выставляются оценки: «отлично»; «хорошо»; «удовлетворительно»; «неудовлетворительно».

Экзаменационная ведомость является основным первичным документом по учету успеваемости студентов.

Экзаменационная ведомость независимо от формы контроля содержит следующую общую информацию: наименование учебного заведения; наименование документа; номер семестра; учебный год; форму контроля (экзамен, зачет, курсовая работа (проект)); название дисциплины; дату проведения экзамена, зачета; номер группы, номер курса, фамилию, имя, отчество преподавателя; далее в форме таблицы – фамилию, имя, отчество обучающегося, № зачетной книжки или билета.

Экзаменационная ведомость для оформления результатов сдачи экзамена содержит дополнительную информацию в форме таблицы о результатах сдачи экзамена (цифрой и прописью) и подпись экзаменатора по каждому обучающемуся. Ниже в табличной форме дается сводная информация по группе (численность явившихся студентов, численность сдавших на «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно», численность не допущенных к сдаче экзамена, численность не явившихся студентов, средний балл по группе).

Экзаменационные ведомости заполняется шариковой ручкой. Запрещается заполнение ведомостей карандашом, внесение в них любых исправлений и дополнений. Положительные оценки заносятся в экзаменационную ведомость и зачетную книжку, неудовлетворительная оценка проставляется только в экзаменационной ведомости. Каждая оценка заверяется подписью преподавателя – экзаменатора.

Неявка на экзамен отмечается в экзаменационной ведомости словами «не явился». Обучающийся, не явившийся по уважительной причине на экзамен или зачет в установленный срок, представляет в деканат факультета оправдательные документы: справку о болезни; объяснительную; вызов на соревнование, олимпиаду и т.п.

По окончании экзамена преподаватель-экзаменатор подводит суммарный оценочный итог выставленных оценок и в день проведения экзамена представляет экзаменационную (зачетную) ведомость в деканат факультета.

Преподаватель-экзаменатор несет персональную ответственность за правильность оформления экзаменационной ведомости, экзаменационных листов, зачетных книжек.

При выставлении оценки преподаватель учитывает показатели и критерии оценивания компетенции, которые содержатся в настоящем фонде оценочных средств.

Экзаменатор имеет право выставлять отдельным студентам в качестве поощрения за хорошую работу в семестре экзаменационную оценку по результатам текущей (в течение семестра) аттестации без сдачи экзамена. Оценка за экзамен выставляется преподавателем в экзаменационную ведомость и в зачетную книжку обучающегося в период экзаменационной сессии.

При несогласии с результатами экзамена по дисциплине обучающийся имеет право подать апелляцию на имя ректора.

Обучающимся, которые не могли пройти промежуточную аттестацию в общеустановленные сроки по уважительным причинам (болезнь, уход за больным родственником, участие в региональных межвузовских олимпиадах, в соревнованиях и др.), подтвержденным соответствующими документами, деканом факультета устанавливаются дополнительные сроки прохождения промежуточной аттестации. Приказ о продлении промежуточной аттестации обучающемуся, имеющему уважительную причину, подписывается ректором на основе заявления студента и представления декана, в котором должны быть оговорены конкретные сроки окончания промежуточной аттестации.

При получении неудовлетворительной оценки, пересдача экзамена в период экзаменационной сессии не допускается.

Такому обучающемуся должна быть предоставлена возможность пройти промежуточную аттестацию по соответствующей дисциплине не более двух раз в пределах одного года с момента образования академической задолженности. В указанный период не включаются время болезни обучающегося, нахождение его в академическом отпуске или отпуске по беременности и родам. Сроки прохождения обучающимся промежуточной аттестации определяются деканом факультета.

Возможность пройти промежуточную аттестацию не более двух раз предоставляется обучающемуся, который уже имеет академическую задолженность. Таким образом, указанные два раза представляют собой повторное проведение промежуточной аттестации или, иными словами, проведение промежуточной аттестации в целях ликвидации академической задолженности.

Если повторная промежуточная аттестация в целях ликвидации академической задолженности проводится во второй раз, то для ее проведения создается комиссия не менее чем из трех преподавателей, включая заведующего кафедрой, за которой закреплена дисциплина. Заведующий кафедрой является председателем комиссии по должности. Оценка, выставленная комиссией по итогам пересдачи экзамена, является окончательной; результаты экзамена

оформляются протоколом, который сдается уполномоченному лицу учебного отдела и подшивается к основной экзаменационной ведомости группы.

Разрешение на пересдачу зачета или экзамена оформляется выдачей студенту экзаменационного листа с указанием срока сдачи экзамена или зачета. Конкретную дату и время пересдачи назначает декан факультета по согласованию с преподавателем-экзаменатором. Экзаменационные листы в обязательном порядке регистрируются и подписываются деканом факультета. Допуск студентов преподавателем к пересдаче зачета или экзамена без экзаменационного листа не разрешается. По окончании испытания экзаменационный лист сдается преподавателем уполномоченному лицу. Экзаменационный лист подшивается к основной экзаменационной ведомости группы. Пересдача экзамена с целью повышения положительной оценки допускается в исключительных случаях по обоснованному решению декана факультета. Пересдача экзамена с целью повышения оценки «хорошо» для получения диплома с отличием допускается в случае, если наличие этой оценки препятствует получению студентом диплома с отличием. Такая пересдача может быть произведена только на последнем курсе обучения студента.

Перед промежуточной аттестацией по дисциплине «Санитарная микробиология» студенты должны прослушать курс лекций в объеме 16 часов, выполнить задания лабораторных работ 34 часа, сделать доклад на заданную тему. У каждого студента должен быть в наличии конспект лекций. Качество конспектов и их полнота проверяются ведущим преподавателем.

Основная цель проведения экзамена – проверка уровня усвоения компетенций З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-2$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-3 $_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-21$_{ПКС-3}$), 2(ИД-3$_{ПКС-3}$) приобретенных в процессе изучения дисциплины.

Для проведения экзамена формируются экзаменационные билеты, включающие два теоретических вопроса и одно практическое задание в виде задачи. Примеры экзаменационных билетов приведены в настоящем фонде оценочных средств. Экзаменационные билеты обновляются преподавателем каждый учебный год.

Регламент проведения экзамена.

До начала проведения экзамена экзаменатор обязан получить на кафедре экзаменационную ведомость. Прием экзамена у обучающихся, которые не допущены к нему деканатом факультета или чьи фамилии не указаны в экзаменационной ведомости, не допускается. В исключительных случаях экзамен может приниматься при наличии у обучающегося индивидуального экзаменационного листа (направления), оформленного в установленном порядке.

Порядок проведения устного экзамена.

Преподаватель, проводящий экзамен проверяет готовность аудитории к проведению экзамена, раскладывает экзаменационные билеты на столе текстом вниз, оглашает порядок проведения экзамена, уточняет со студентами организационные вопросы, связанные с проведением экзамена.

Очередность прибытия обучающихся на экзамены определяют преподаватель и староста учебной группы.

Обучающийся, войдя в аудиторию, называет свою фамилию, предъявляет экзаменатору зачетную книжку и с его разрешения выбирает случайным образом один из имеющихся на столе экзаменационных билетов, называет его номер и (берет при необходимости лист бумаги формата А4 для черновика) и готовится к ответу за отдельным столом, а преподаватель фиксирует номер экзаменационного билета. Во время экзамена студент не имеет право покидать аудиторию. На подготовку к ответу дается не более одного академического часа.

После подготовки обучающийся докладывает о готовности к ответу и с разрешения преподавателя отвечает на поставленные вопросы. Ответ обучающегося на вопрос билета, если он не уклонился от ответа на заданный вопрос, не прерывается. Ему должна быть предоставлена возможность изложить содержание ответов по всем вопросам билета в течение 15 минут.

Преподавателю предоставляется право:

- освободить обучающегося от полного ответа на данный вопрос, если преподаватель убежден в твердости его знаний;

- задавать уточняющие вопросы по существу ответа и дополнительные вопросы сверх билета, а также давать задачи и примеры по программе данной дисциплины. Время, отводимое на ответ по билету, не должно превышать 20 минут, включая ответы и на дополнительные вопросы.

Выставление оценок на экзамене осуществляется на основе принципов объективности, справедливости, всестороннего анализа уровня знаний обучающегося.

Критерии оценивания экзаменационного ответа. Знания и умения, навыки по сформированности компетенций З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-2$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-3 $_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-21$_{ПКС-3}$), 2(ИД-3$_{ПКС-3}$) приобретенных в процессе изучения дисциплины оцениваются «отлично», если:

- свободно владеет теоретическим материалом по курсу, а не только воспроизводит прослушанный курс лекций, использует дополнительный материал по вопросам билета и в целом по дисциплине;
- свободно владеет методами и приёмами решения аналитических задач;

- отвечает на дополнительные вопросы, используя имеющиеся теоретические знания и практический опыт в изучаемой сфере;
- сформировал четкое и последовательное представление о не менее чем 85 % содержания компетенций рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

Оценка «хорошо» ставится студенту в том случае, если он:

- хорошо владеет теоретическим материалом по курсу, а не только воспроизводит прослушанный курс лекций, приводит примеры, использует дополнительный материал по вопросу билета;
- хорошо владеет методами и приёмами решения аналитических задач;
- отвечает на дополнительные вопросы, используя знания, полученные на лекциях и лабораторных работах;
- сформировал четкое и последовательное представление о не менее чем 65 % содержания компетенций рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

Оценка «удовлетворительно» ставится студенту в том случае, если он

- отвечает на вопросы билета, используя прослушанный курс лекций;
- владеет методами и приёмами решения типовых задач;
- выполнил программу лабораторных работ;
- сформировал четкое и последовательное представление о не менее чем 65 % содержания компетенций рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

Знания и умения, навыки по сформированности компетенций З3 (ИД-1$_{ПКС-1}$), У3 (ИД-2$_{ПКС-1}$), В3 (ИД-3$_{ПКС-1}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-2}$), У2(ИД-2$_{ПКС-2}$), В2 (ИД-3 $_{ПКС-2}$), З2 (ИД-1$_{ПКС-3}$), У2(ИД-21$_{ПКС-3}$), 2(ИД-3$_{ПКС-3}$) приобретенных в процессе изучения дисциплины оцениваются «неудовлетворительно», если

- студент слабо владеет теоретическим материалом по курсу;
- не может самостоятельно решать аналитические задачи;
- сформировал четкое и последовательное представление о менее чем 50 % содержания компетенций рассмотренных в разделе 4 «Показатели и критерии оценивания компетенций» настоящего ФОС.

(редакция от 01.09.2020)

6.3 Процедура и критерии оценки знаний, умений, навыков при текущем контроле успеваемости с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий

Оценка результатов обучения в рамках текущего контроля проводиться посредством синхронного и (или) асинхронного взаимодействия педагогических работников с обучающимися посредством сети "Интернет".

Проведении текущего контроля успеваемости осуществляется по усмотрению педагогического работника с учетом технических возможностей обучающихся с использованием программных средств, обеспечивающих применение элементов электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в Университете, относятся:

- Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ;
- онлайн видеотрансляции на официальном канале ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ в YouTube;
- видеозаписи лекций педагогических работников ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ, размещённые на различных видеохостингах (например, на каналах преподавателей и/или на официальном канале ФГБОУ ВО Пензенский ГАУ в YouTube) и/или облачных хранилищах (например, Яндекс.Диск, Google.Диск, Облако Mail.ru и т.д.);
- групповая голосовая конференция в мессенджерах (WhatsApp, Viber);
- онлайн трансляция в Instagram.

Университет обеспечивает следующее техническое сопровождение дистанционного обучения:

1) Электронная информационно-образовательная среда: компьютер с выходом в интернет (при доступе вне стен университета) или компьютер, подключенный к локальной вычислительной сети университета;

2) онлайн-видеотрансляции: компьютер с выходом в интернет, аудиоколонки;

3) просмотр видеозаписей лекций: компьютер с выходом в интернет, аудиоколонки;

4) групповая голосовая конференция в мессенджерах: мобильный телефон (смартфон) или компьютер с установленной программой (WhatsApp, Viber и т.п.), аудиоколонками и выходом в интернет;

5) онлайн трансляция в Instagram: регистрация в Instagram, компьютер с аудиоколонками и выходом в интернет.

Педагогический работник может рекомендовать обучающимся изучение онлайн курса на образовательной платформе «Открытое образование» https://openedu.ru/specialize/. Платформа создана Ассоциацией "Национальная платформа открытого образования", учрежденной ведущими университетами - МГУ им. М.В. Ломоносова, СПбПУ, СПбГУ, НИТУ «МИСиС», НИУ ВШЭ, МФТИ, УрФУ и Университет ИТМО. Все курсы, размещенные на Платформе,

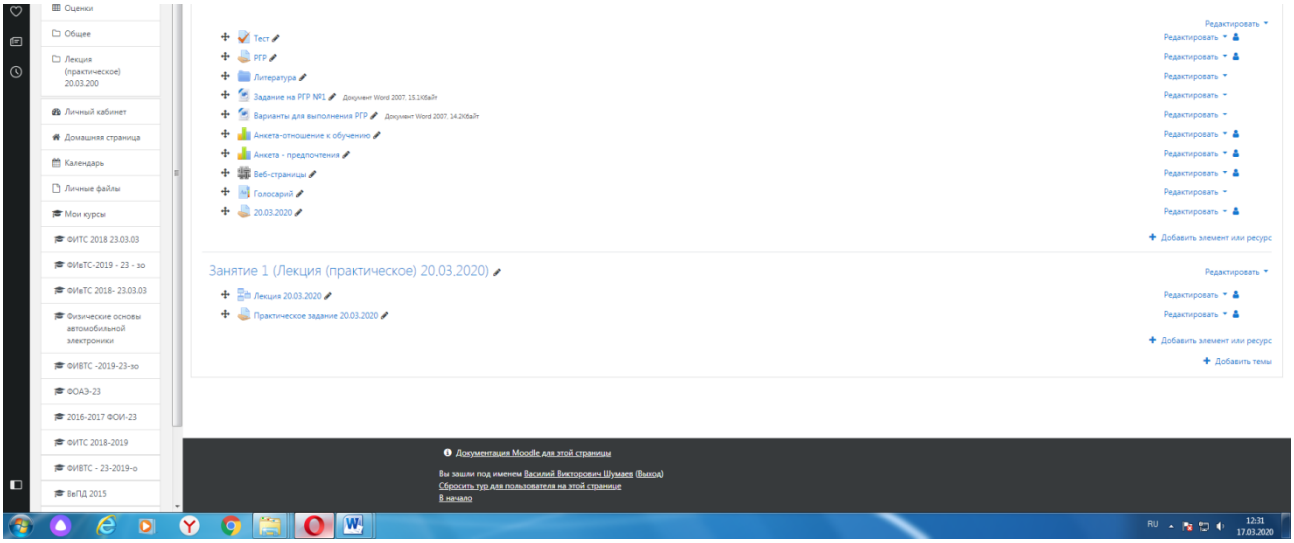
доступны для обучающихся бесплатно. Освоение обучающимся образовательных программ или их частей в виде онлайн-курсов подтверждается документом об образовании и (или) о квалификации либо документом об обучении, выданным организацией, реализующей образовательные программы или их части в виде онлайн-курсов. Зачет результатов обучения осуществляется в порядке и формах, установленных Университетом самостоятельно, посредством сопоставления планируемых результатов обучения по соответствующим учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), иным компонентам, определенным образовательной программой, с результатами обучения по соответствующим учебным предметам, курсам, дисциплинам (модулям), иным компонентам образовательной программы, по которой обучающийся проходил обучение, при представлении обучающимся документов, подтверждающих пройденное им обучение.

Педагогический работник организует текущий контроль успеваемости и посещения обучающимися дистанционных занятий, своевременно заполняет журнал посещения занятий.

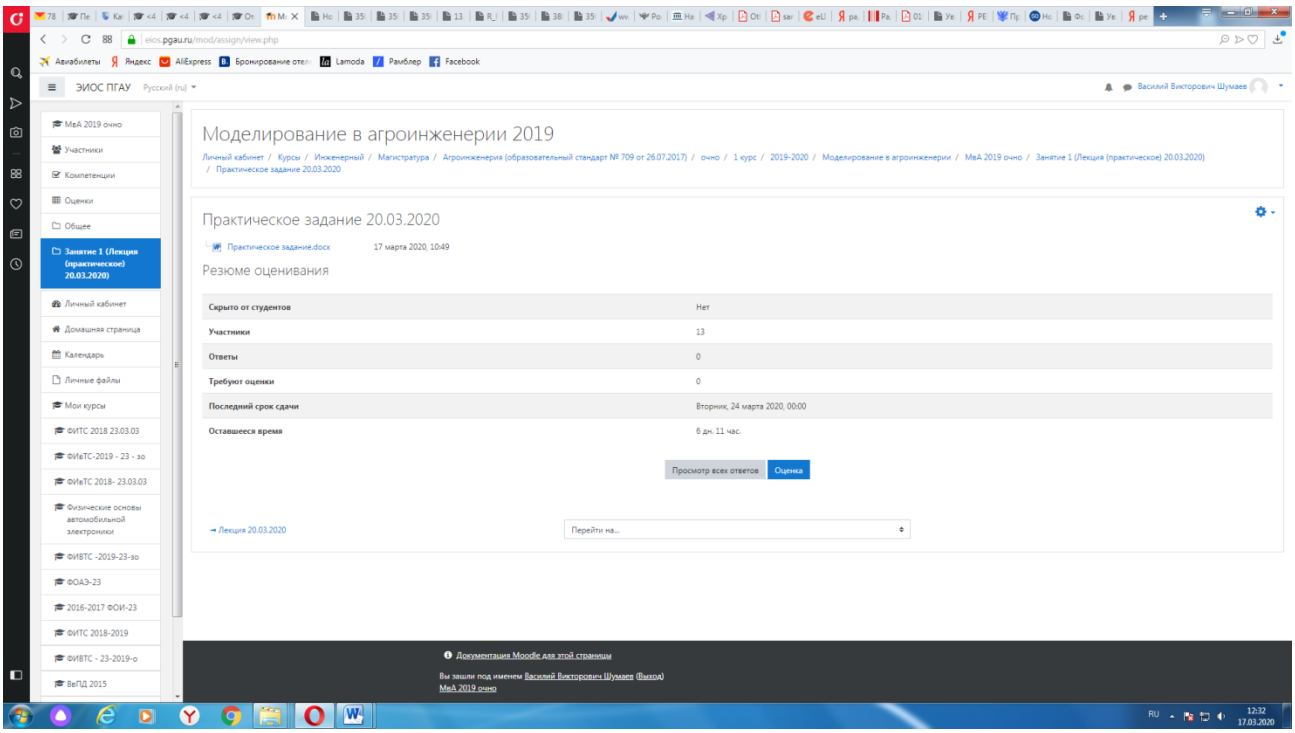
Для того, чтобы приступить к изучению дистанционного курса дисциплины, необходимо следующее:

1. Заходим в электронной среде в дисциплину (практику), где необходимо оценить дистанционный курс.

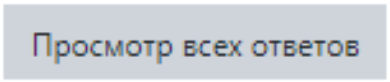
2. Выбираем необходимое задание.



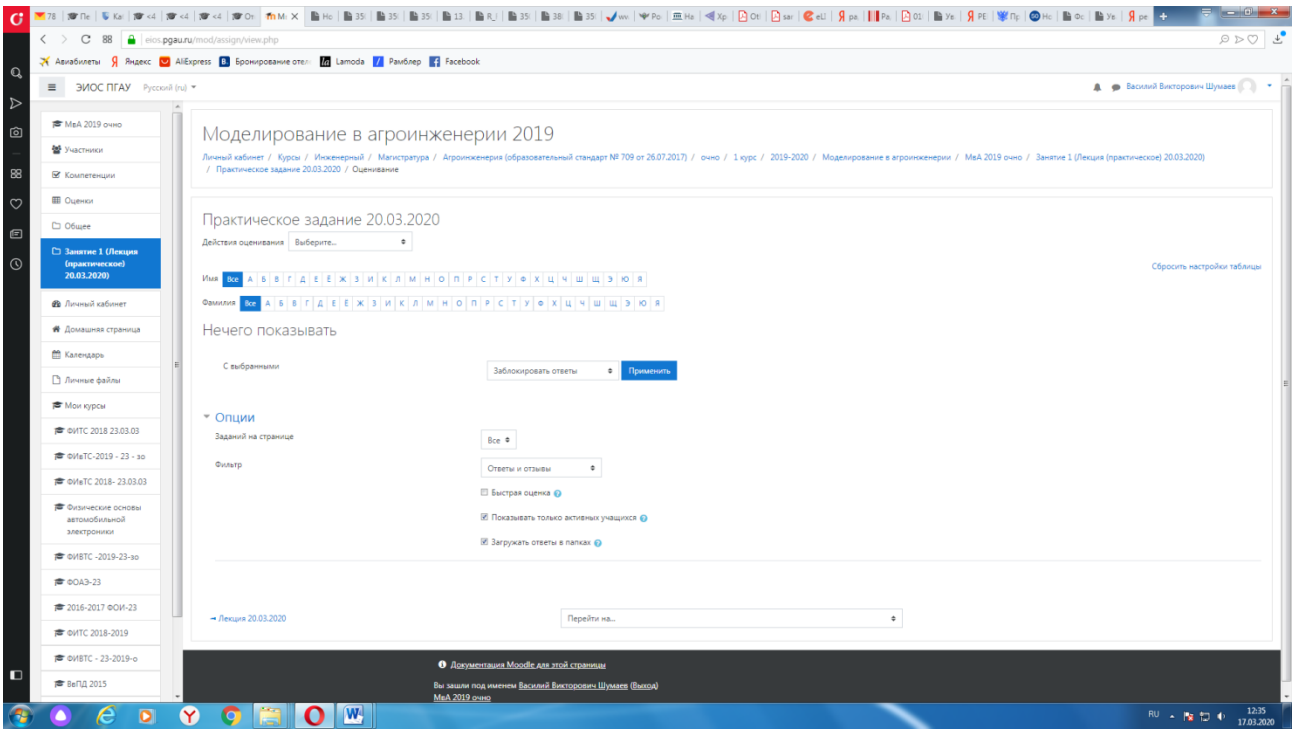
3. Появится следующее окно (практическое занятие или лабораторная работа).



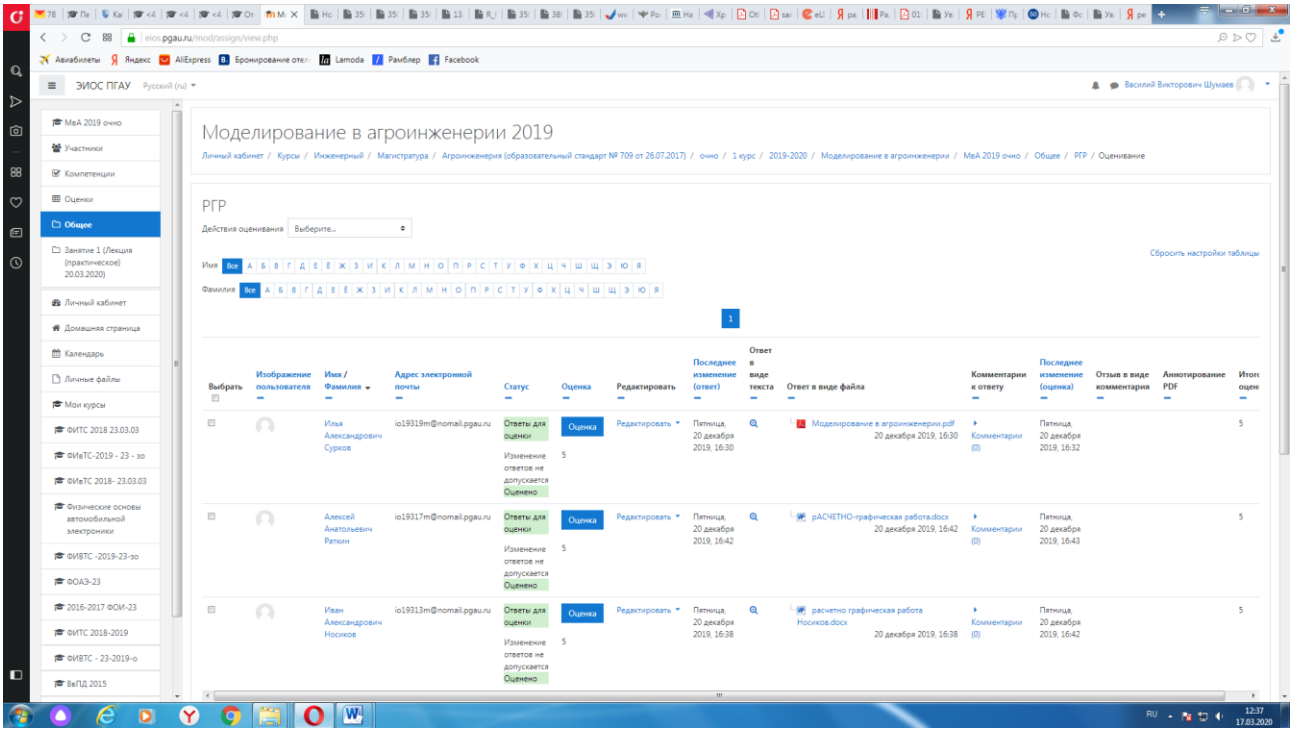
4. Далее нажимаем кнопку



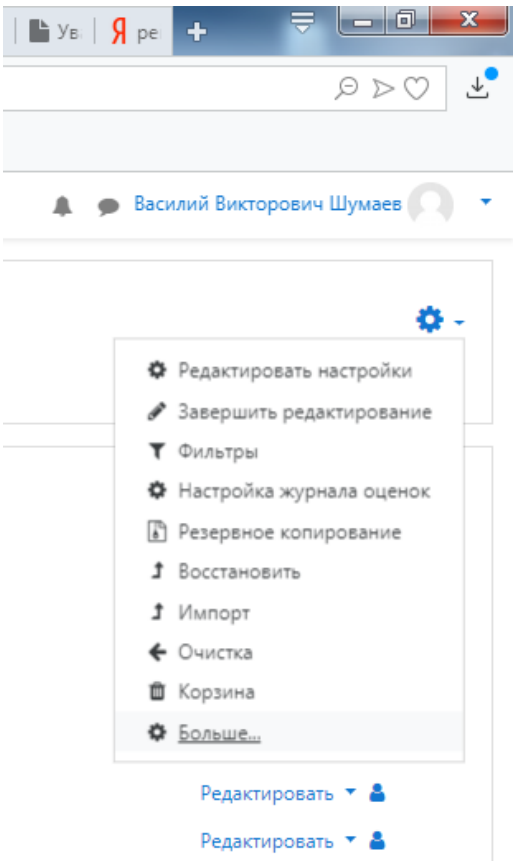
5. Далее появится окно (в данный момент ответы отсутствуют).



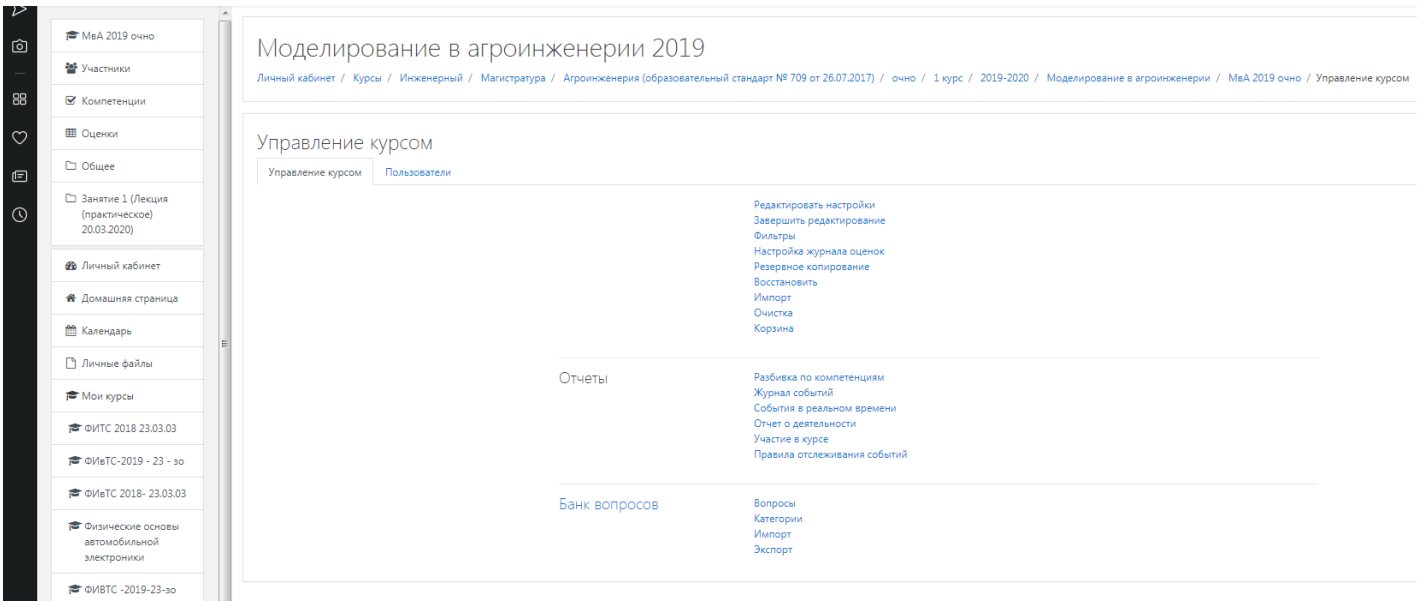
При наличии ответов появится окно, в котором осуществляется оценка ответа, и фиксируется время и дата сдачи работы.



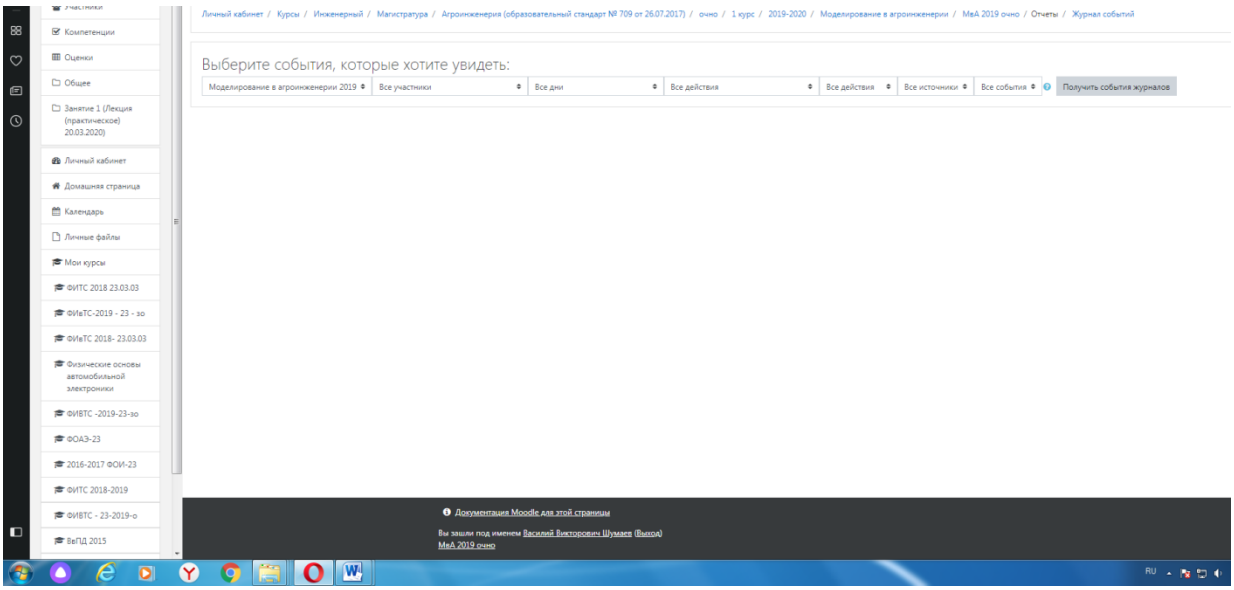
6. Для просмотра всех действий записанными на курс пользователями необходимо нажать кнопку «больше».



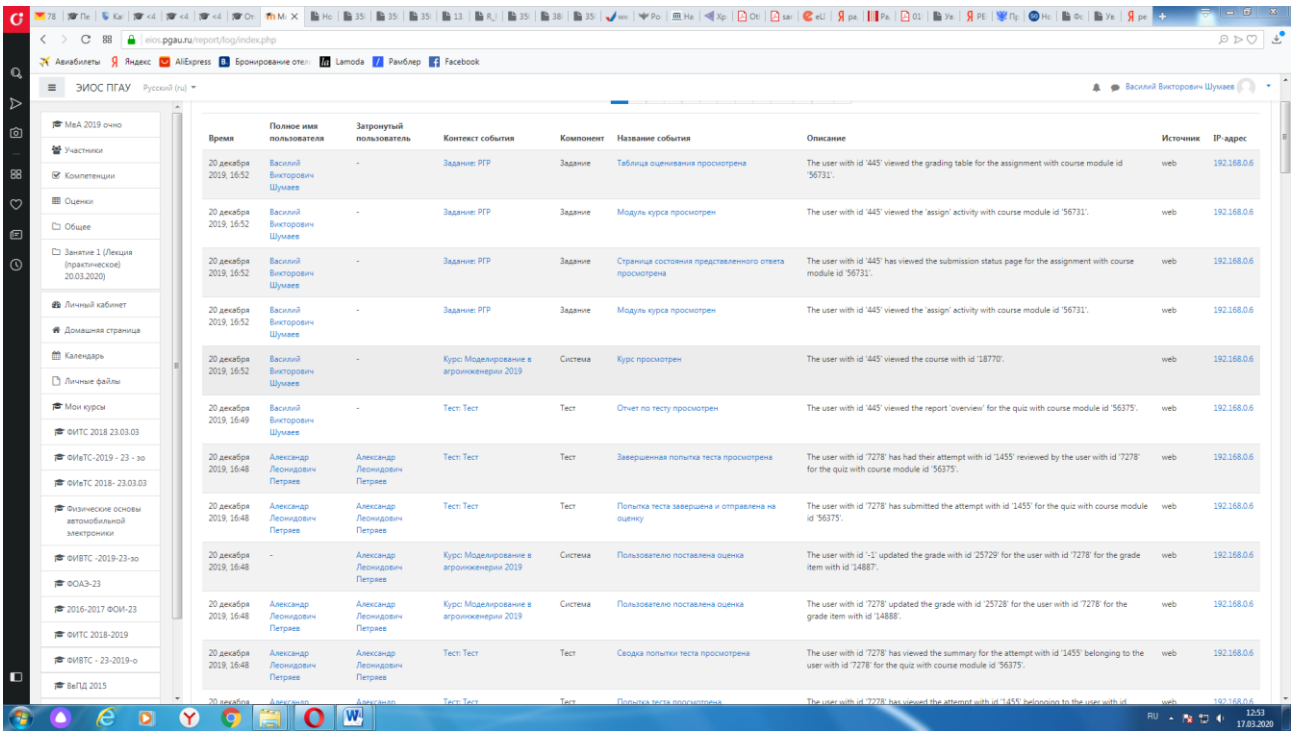
7. Затем появится окно, во вкладке отчёты нажимаем кнопку «Журнал событий».



8. Затем в открывшейся вкладке, выбираете действия, которые необходимо просмотреть (посещение курса)



9. В открывшейся вкладке «все дни» выбираем необходимое нам число, к примеру 20 декабря 2019 года. Тогда появится окно где возможно посмотреть действия участников курса.



10. При этом факт выполнения заданий фиксируется в ЭИОС и оценивается ведущим преподавателем. Не выполнение задания является пропуском занятия. Данный факт фиксируется в журнале посещения занятий в соответствии с расписанием.

6.7 Процедура и критерии оценки знаний и умений при промежуточной аттестации с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме экзамена (зачета с оценкой, зачета)

Промежуточная аттестация с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в форме экзамена (зачета с оценкой, зачета) проводится с использованием одной из форм:

• компьютерное тестирование;

• устное собеседование, направленное на выявление общего уровня подготовленности (опрос без подготовки или с несущественным вкладом ответа по выданному на подготовку вопросу в общей оценке за ответ обучающегося), или иная форма аттестации, включающая устное собеседование данного типа;

• комбинация перечисленных форм.

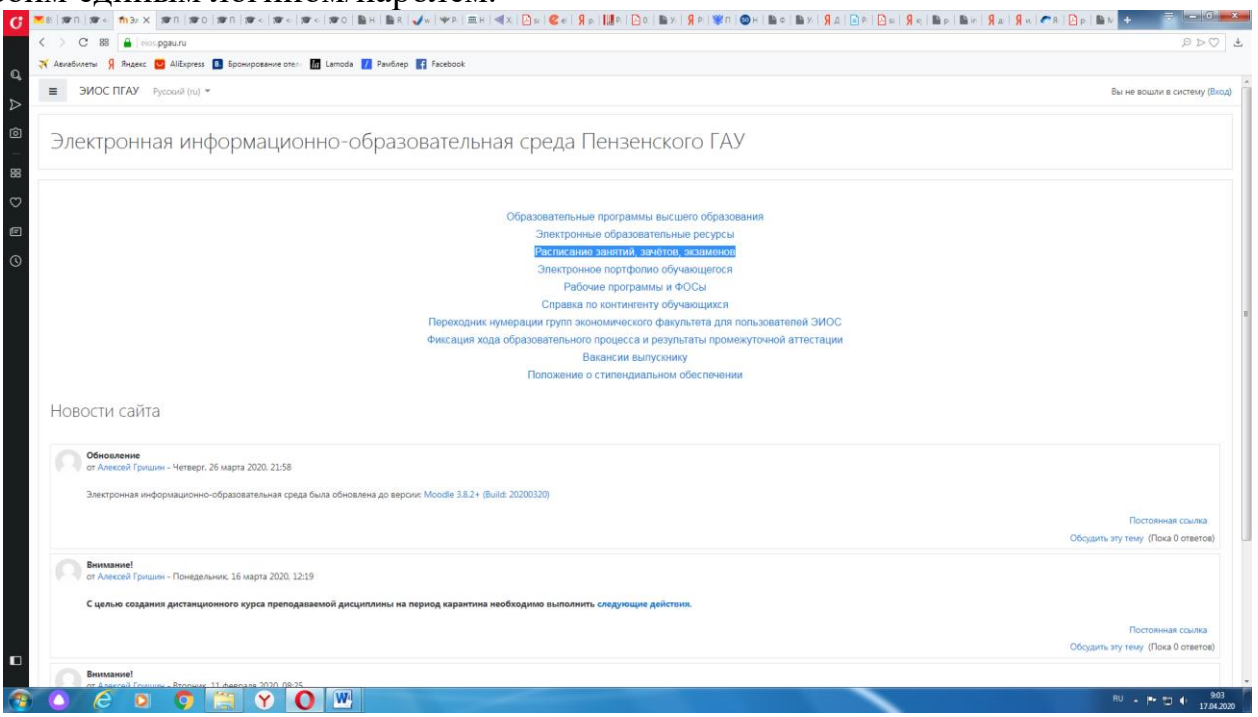
Педагогический работник выбирает форму проведения промежуточной аттестации или комбинацию указанных форм в зависимости от технических условий обучающихся и наличия оценочных средств по дисциплине (модулю) в тестовой форме. Применяется единый порядок проведения в дистанционном формате промежуточной аттестации, повторной промежуточной аттестации

при ликвидации академической задолженности, а также аттестаций при переводе и восстановлении обучающихся. В соответствии с Порядком применения организациями, осуществляющими образовательную деятельность, электронного обучения, дистанционных образовательных технологий при реализации образовательных программ, утвержденным приказом Минобрнауки России от 23.08.2017 № 816, при проведении промежуточной аттестации с применением электронного обучения, дистанционных образовательных технологий (далее – промежуточная аттестация) обеспечивается идентификация личности обучающегося и контроль соблюдения условий проведения мероприятий, в рамках которых осуществляется оценка результатов обучения. Промежуточная аттестация может назначаться с понедельника по субботу с 8-00 до 17-00 по московскому времени (очная форма обучения). В случае возникновения в ходе промежуточной аттестации сбоя технических средств обучающегося, устранить который не удается в течение 15 минут, дальнейшая промежуточная аттестация обучающегося не проводится, педагогический работник фиксирует неявку обучающегося по уважительной причине.

Для проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием (https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144) педагогический работник переходит по ссылке в созданную в ЭИОС дисциплину (вместо аудитории) одним из перечисленных способов:

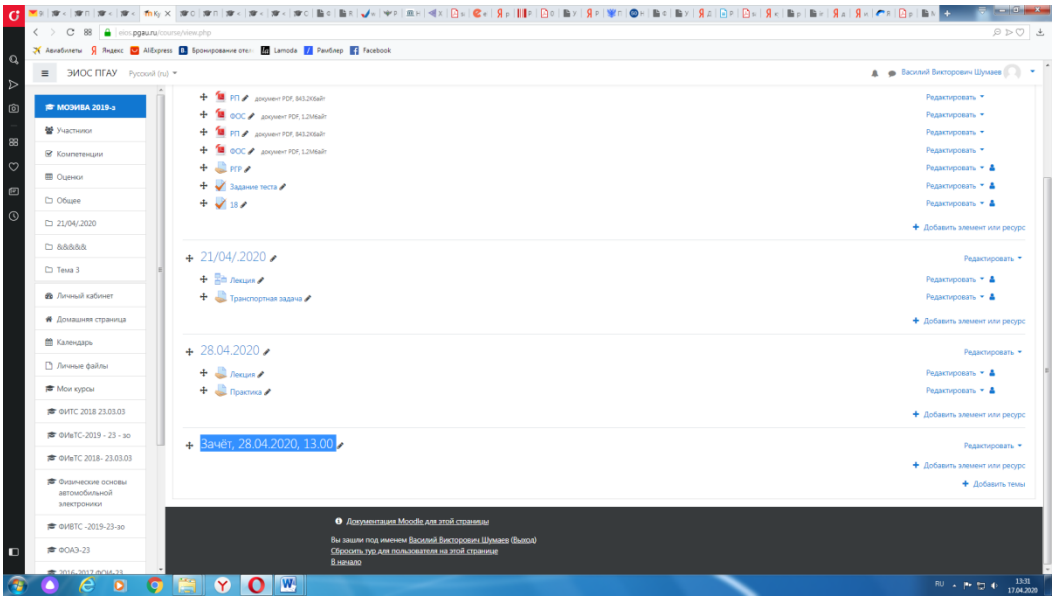
• через электронное расписание занятий на сайте Университета (https://pgau.ru/index.php?option=com_content&view=article&id=144);

• через ЭИОС ((https://eios.pgau.ru/?redirect=0), вкладка «Домашняя страница» - «Расписание занятий, зачётов, экзаменов», и проходит авторизацию под своим единым логином/паролем.



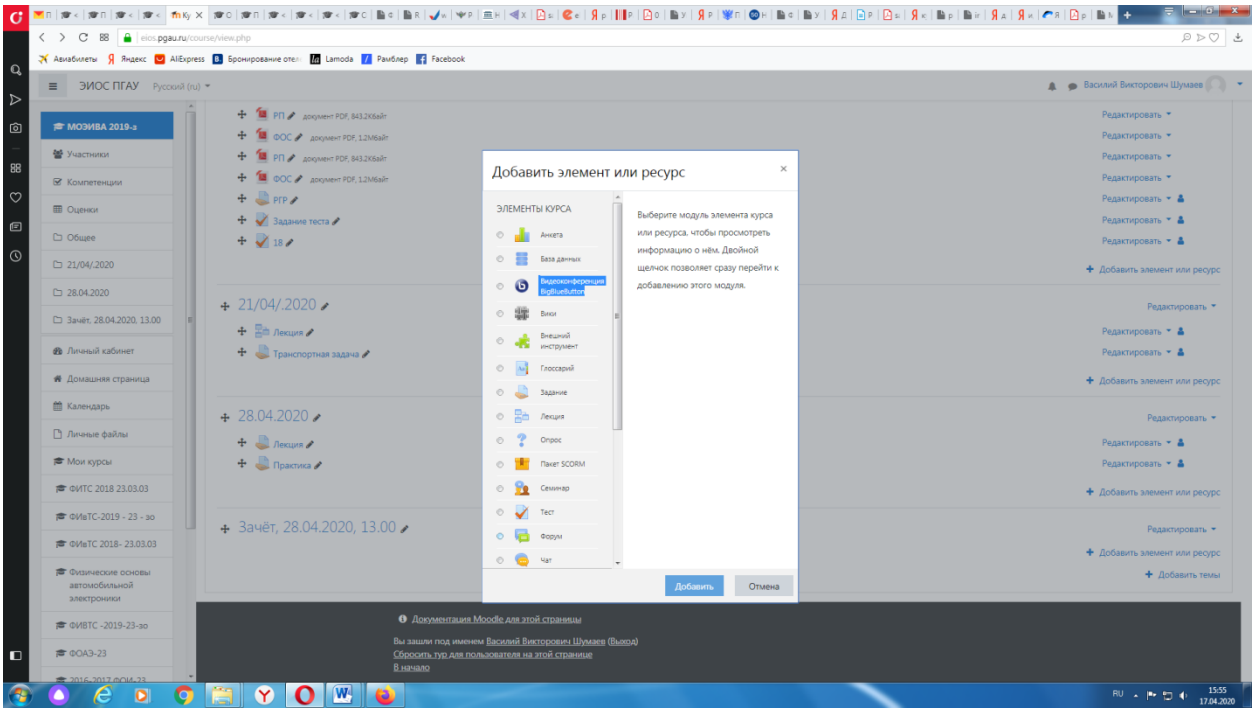
Структура раздела дисциплины в ЭИОС для проведения промежуточной аттестации

Раздел дисциплины в ЭИОС, предназначенный для проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием, содержит в названии информацию о виде промежуточной аттестации, дате и времени проведения промежуточной аттестации, для этого входим в «Режим редактирования» - «Добавить тему».

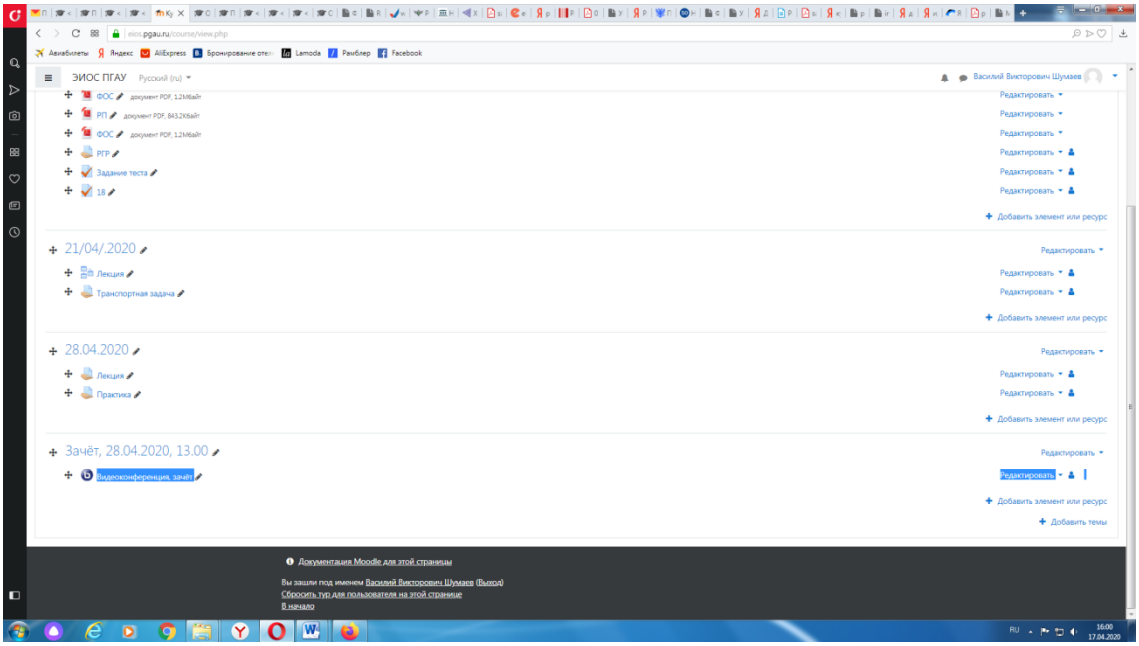


Раздел в обязательном порядке содержит следующие элементы:

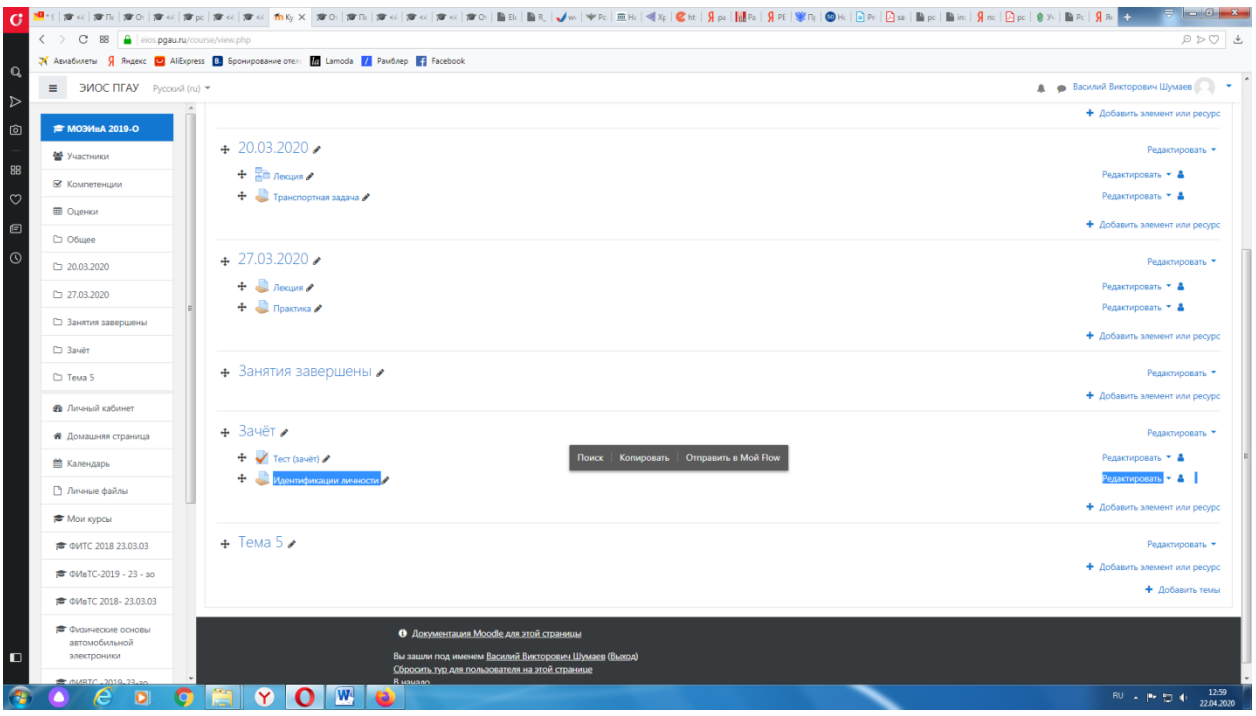
а) «Видеоконференция». Для того чтобы создать видеоконференцию, педагогическому работнику необходимо добавить элемент «Видеоконференция» в созданной теме по прохождению промежуточной аттестации.



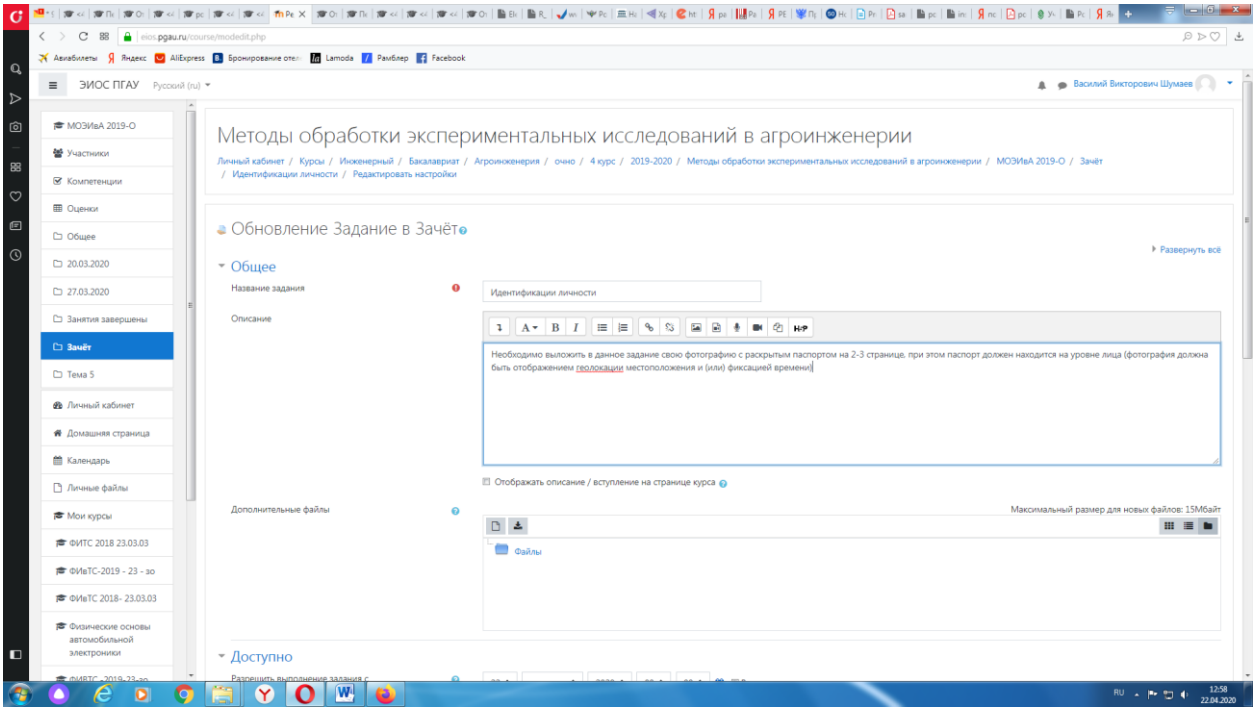
Название созданного элемента должно быть «Видеоконференция, (зачёт или экзамен)» в зависимости от формы промежуточной аттестации.



В случае возникновения трудностей при подключении к «Видеоконференции», вызванных отсутствием технических средств (веб камера, микрофон и др.) и (или) отсутствием качественной мобильной связи (сети Интернет) у обучающихся, находящихся за пределами г. Пенза, возможно применение фотофиксации (с подключённой геолокацией местоположения и (или) фиксацией времени) при идентификации личности обучающегося. Для этого необходимо в дисциплине (практике) добавить элемент или ресурс «Задание», название которого должно быть следующим «Идентификации личности».



Описание должно содержать следующую фразу «Необходимо выложить в данное задание свою фотографию с раскрытым паспортом на второй-третьей страницах, при этом паспорт должен находиться на уровне лица (фотография должна быть отображением геолокации местоположения и (или) фиксацией времени)».



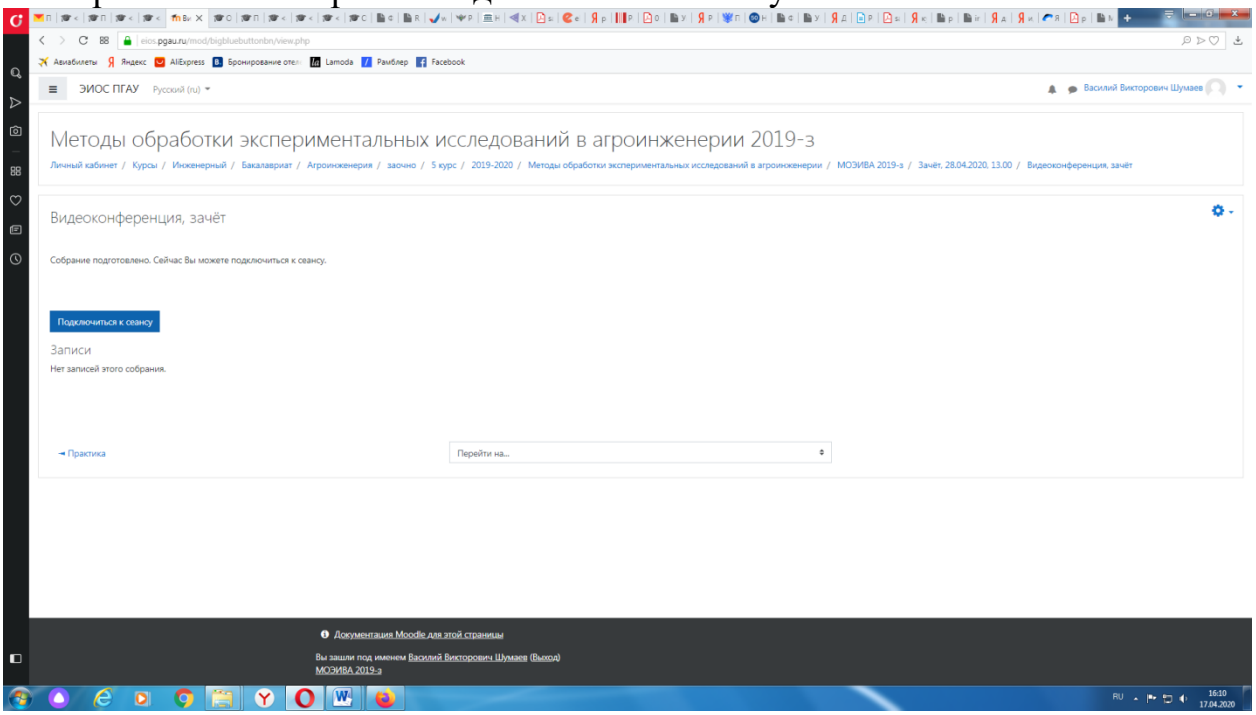
б) Задание для проведения опроса студентов. В случае проведения промежуточной аттестации в форме тестирования в раздел добавляется элемент «Тест».

Банк тестовых заданий и тест должны быть сформированы не позднее, чем 5 рабочих дней до начала проведения промежуточной аттестации в соответствии с электронным расписанием.

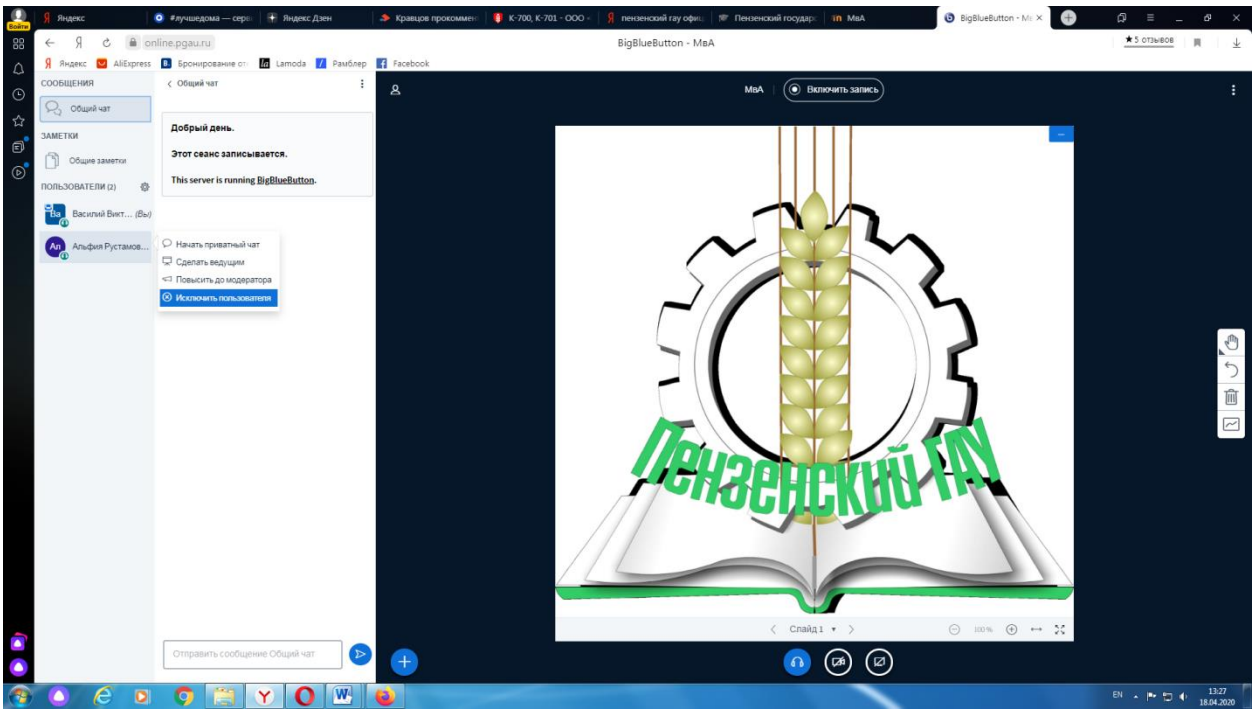
в) «Зачётно-экзаменационная ведомость». Для того, чтобы создать данный элемент, педагогическому работнику необходимо добавить элемент «файл» с названием «Зачётно-экзаменационная ведомость» в созданной теме по прохождению промежуточной аттестации. Данную ведомость педагогический работник получает по электронной почте от деканатов факультетов и размещает её в ЭИОС (в формате docx (doc) или xlsx (xls)) после прохождения обучающимися промежуточной аттестации по дисциплине (практике) для очной формы обучения, для заочной формы обучения ведомость заполняется по мере прохождения промежуточной аттестации обучающимися.

Проведение промежуточной аттестации в форме устного собеседования

Устное собеседование (индивидуальное или групповое) проводится в формате видеоконференцсвязи в созданном разделе дисциплины, предназначенного для проведения промежуточной аттестации, для перехода в которую необходимо воспользоваться соответствующей ссылкой в разделе дисциплины. Перед началом проведения собеседования в вебинарной комнате педагогический работник выбирает «Подключится к сеансу».



Для того, чтобы при устном опросе в видеоконференции принимал участие только один обучающийся, необходимо предварительно составить график опроса. В случае присоединения к сеансу другого пользователя, необходимо нажать «Исключить пользователя».



В начале каждого собрания в обязательном порядке педагогический работник:

• включает режим видеозаписи;

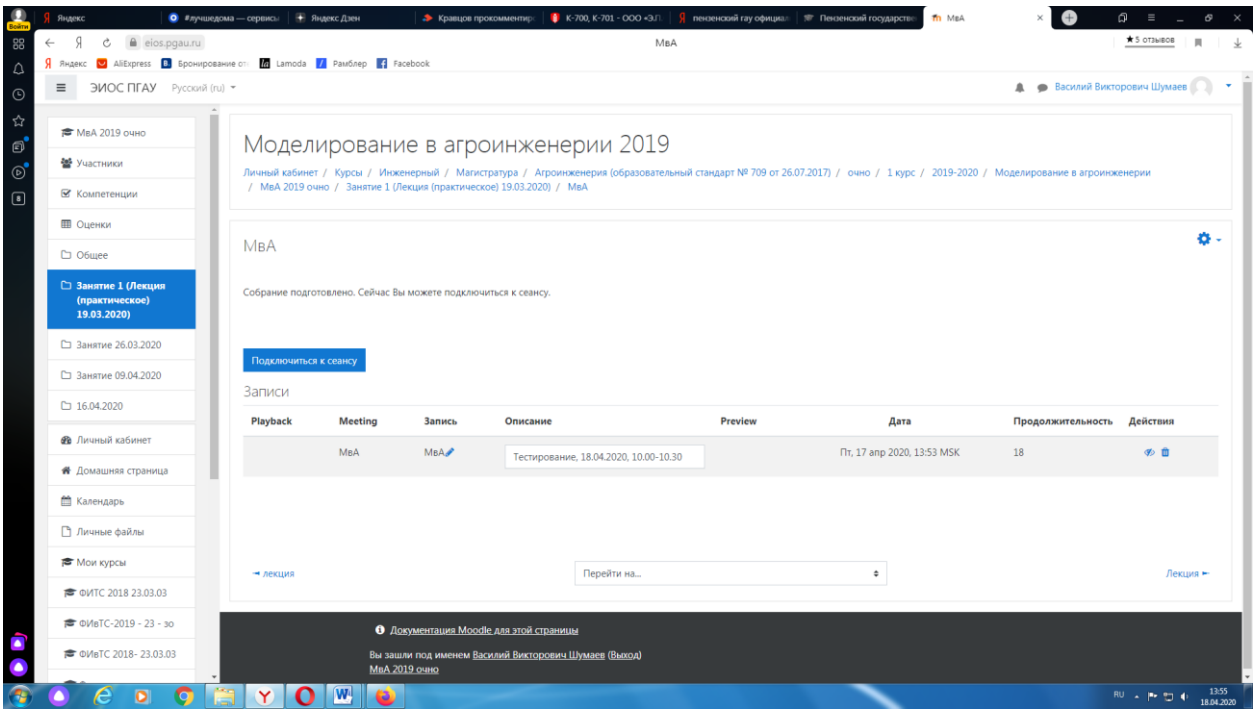
• проводит идентификацию личности обучающегося, для чего обучающийся называет отчетливо вслух свои ФИО, демонстрирует рядом с лицом в развернутом виде паспорт или иной документа, удостоверяющего личность (серия и номер документа должны быть скрыты обучающимся), позволяющего четко зафиксировать фотографию обучающегося, его фамилию, имя, отчество (при наличии), дату и место рождения, орган, выдавший документ и дату его выдачи;

• проводит осмотр помещения, для чего обучающийся, перемещая видеокамеру или ноутбук по периметру помещения, демонстрирует педагогическому работнику помещение, в котором он проходит аттестацию.

После проведения собеседования с обучающимся педагогический работник отчетливо вслух озвучивает ФИО обучающегося и выставленную ему оценку («зачтено», «не зачтено», «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно»). В случае если в ходе промежуточной аттестации при удаленном доступе произошел сбой технических средств обучающегося, устранить который не удалось в течение 15 минут, педагогический работник вслух озвучивает ФИО обучающегося, описывает характер технического сбоя и фиксирует факт неявки обучающегося по уважительной причине.

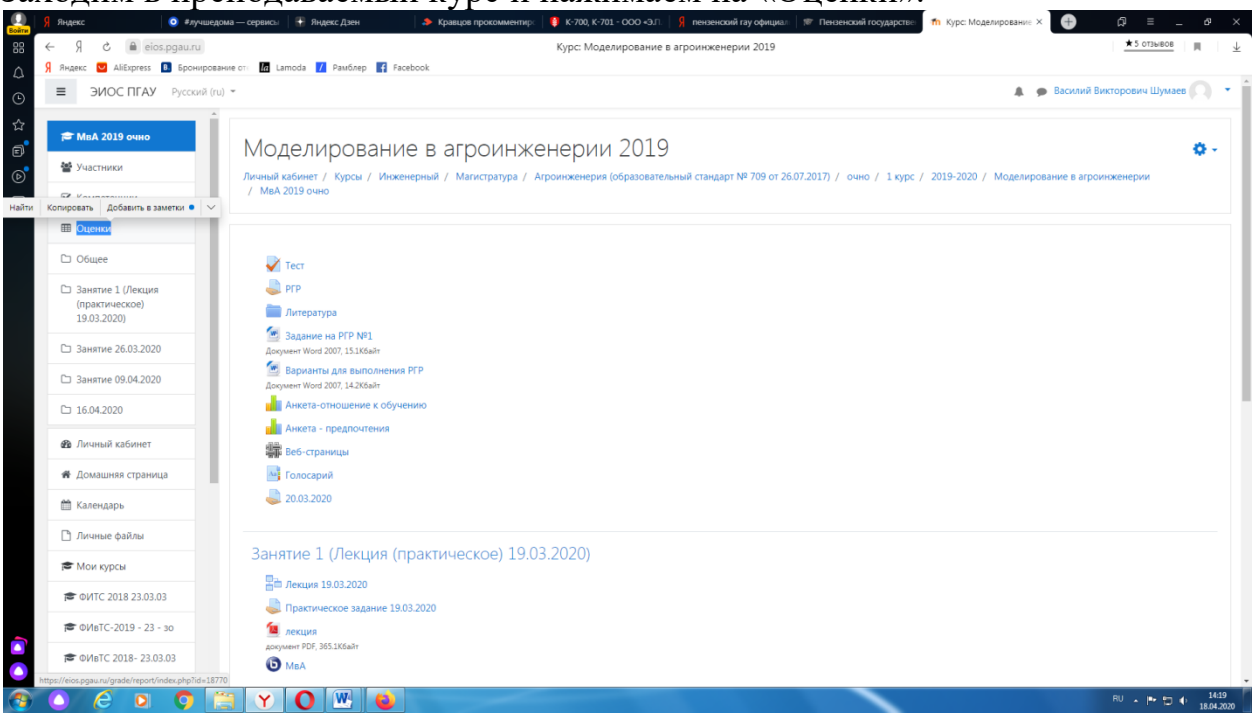
Время проведения собеседования с обучающимся не должно превышать 15 минут.

Для каждого обучающегося проводится отдельная видеоконференция и сохраняется отдельная видеозапись собеседования в случае проведения устного опроса. При прохождение тестирования достаточна одна запись на группу, при этом указывается в описании «Тестирование, 18.04.2020, 10.00-10.30».

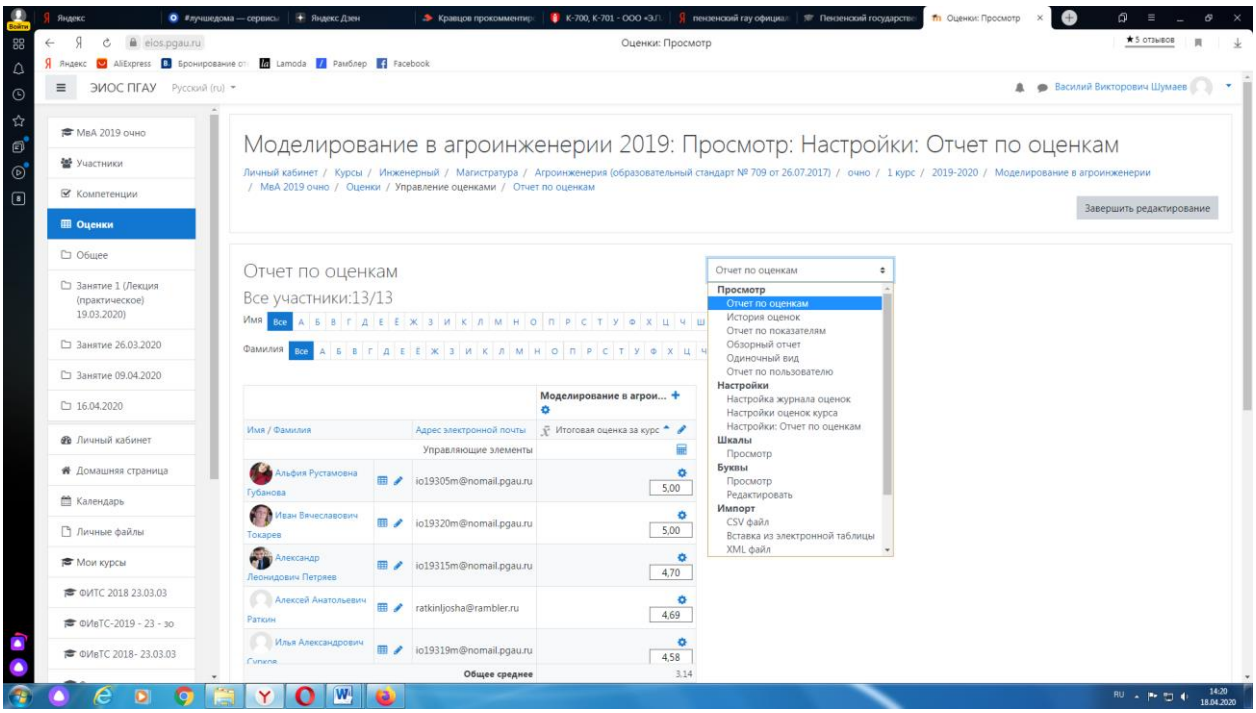


После сохранения видеозаписи педагогический работник может проставить выставленную обучающемуся оценку в электронную ведомость по следующему алгоритму.

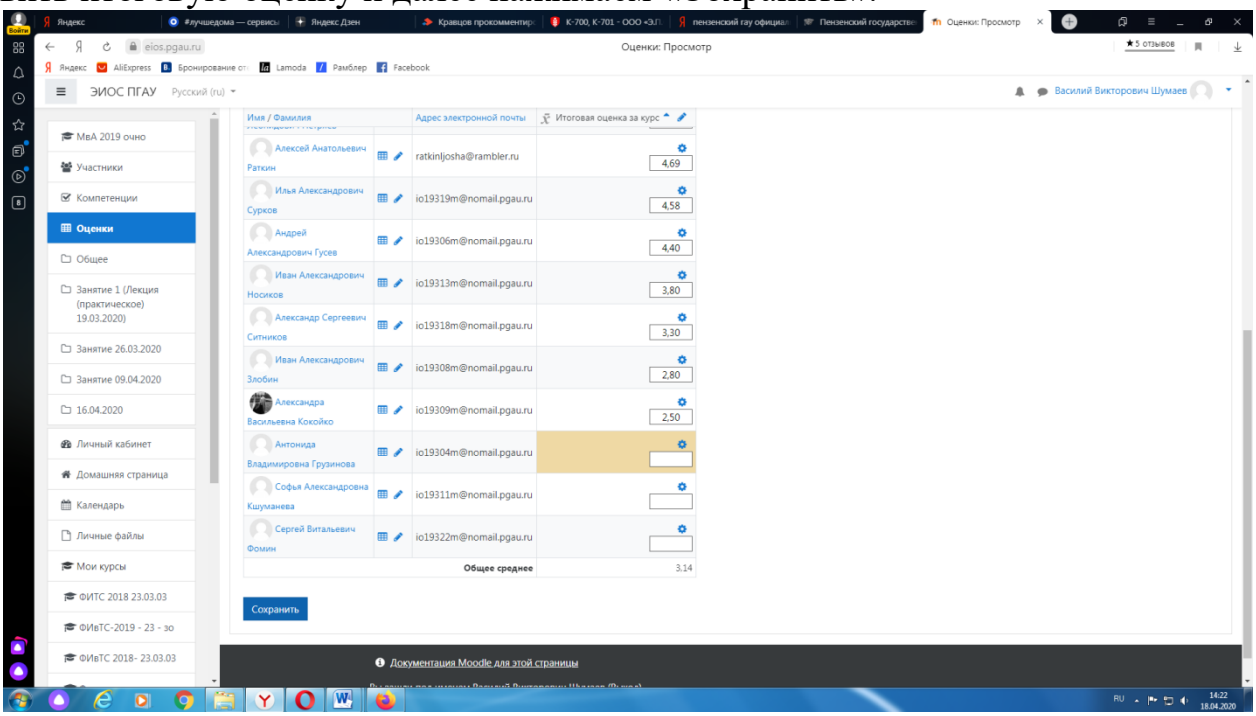
Заходим в преподаваемый курс и нажимаем на «Оценки».



Выбираем «Отчёт по оценкам».



В результате появляется ведомость с оценками, куда мы можем проставить итоговую оценку и далее нажимаем «Сохранить».



В случае наличия обучающихся, не явившихся на промежуточную аттестацию, педагогический работник в обязательном порядке

• создает отдельную видеоконференцию с наименованием «Не явились на промежуточную аттестацию»;

• включает режим видеозаписи;

• вслух озвучивает ФИО каждого обучающегося с указанием причины его неявки на промежуточную аттестацию, если причина на момент проведения промежуточной аттестации известна.

В случае если у педагогического работника возникли сбои технических средств при подключении и работе в ЭИОС, он может (в порядке исключения) провести промежуточную аттестацию, используя любой мессенджер, обеспечивающий видеосвязь и запись видео общения.

Запись необходимо прислать по адресу shumaev.v.v@pgau.ru . Наименование файла с видео необходимо задавать в следующем формате: «ФИО, дата, аттестации, время аттестации_дисциплина.mp4». Ссылка на видеозапись аттестации будет размещена в соответствующем разделе онлайн-курса.

Проведение промежуточной аттестации в форме компьютерного тестирования

Компьютерное тестирование проводится с использованием функции в ЭИОС. Тест должен состоять не менее чем из 20 вопросов, время тестирования – не менее 15 минут.

Перед началом тестирования педагогический работник в вебинарной комнате начинает собрание с наименованием «Тестирование», включает видеозапись.

В случае если идентификация личности проводится посредством фотофиксации, педагогический работник входит в раздел «Идентификация личности». В данном разделе находятся размещённые фотографии обучающихся с раскрытым паспортом на 2-3 странице или иным документом, удостоверяющего личность (серия и номер документа должны быть скрыты обучающимся), позволяющего четко зафиксировать фотографию обучающегося, его фамилию, имя, отчество (при наличии), дату и место рождения, орган, выдавший документ и дату его выдачи, (паспорт должен находится на уровне лица, фотография должна быть отображением геолокации местоположения и (или) фиксацией времени).

Далее педагогический работник проводит идентификацию личностей обучающихся и осмотр помещений в которых они находятся (при видеофиксации), участвующих в тестировании, фиксирует обучающихся, не явившихся для прохождения промежуточной аттестации, в соответствии с процедурой, описанной выше.

Внимание! Обучающийся, приступивший к выполнению теста раньше проведения идентификации его личности, по итогам промежуточной аттестации получает оценку неудовлетворительно. После выполнения теста обучающемуся автоматически демонстрируется полученная оценка.

В случае если в ходе промежуточной аттестации при удаленном доступе произошли сбои технических средств обучающихся, устранить которые не удалось в течение 15 минут, педагогический работник создает отдельную видеоконференцию с наименованием «Сбои технических средств», включает режим видеозаписи, для каждого обучающегося вслух озвучивает ФИО обучающегося, описывает характер технического сбоя и фиксирует факт неявки обучающегося по уважительной причине.

Фиксация результатов промежуточной аттестации

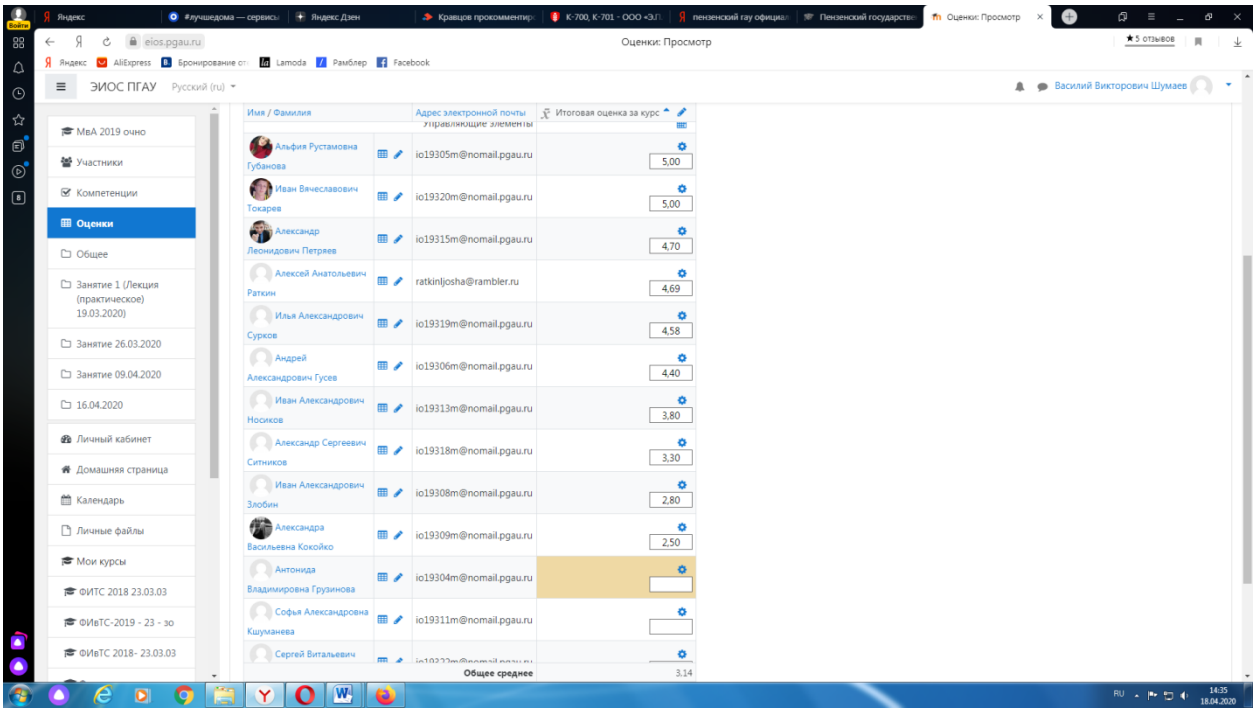
Результат промежуточной аттестации обучающегося, проведенной в форме устного собеседования, фиксируется педагогическим работником в соответствующей видеозаписи, ссылка на которую размещается в соответствующем разделе онлайн-курса в Moodle. Результат промежуточной аттестации обучающегося, проведенной в форме компьютерного тестирования, фиксируется в результатах теста, сформированного в соответствующем разделе онлайн-курса в Moodle.

В день проведения промежуточной аттестации педагогический работник вносит ее результаты в электронную ведомость в соответствии с вышеизложенной инструкцией, выставляя итоговую оценку.

Порядок освобождения обучающихся от промежуточной аттестации

Экзаменатор имеет право выставлять отдельным студентам в качестве поощрения за хорошую работу в семестре экзаменационную оценку по результатам текущего (в течение семестра) контроля успеваемости без сдачи экзамена или зачета. Оценка за экзамен выставляется педагогическим работником в ведомость в период экзаменационной сессии, исходя из среднего балла по результатам работы в семестре, указанным в электронной ведомости.

Педагогический работник в случае освобождения обучающегося от экзамена, зачета доводит до него данную информацию с использованием личного кабинета в ЭИОС.



Средняя оценка определяется на основе трех и более оценок. Студент, пропустивший по уважительной причине занятие, на котором проводился контроль, вправе получить текущую оценку позднее.

Обучающийся освобождается от сдачи зачёта, если средний балл составил более 3.

Обучающийся освобождается от сдачи зачёта с оценкой, если средний балл составил:

с 3,7 до 4,4 (включительно) – 4 (хорошо);

с 4,5 до 5 баллов (включительно) – 5 (отлично).

Обучающийся освобождается от сдачи экзамена, если средний балл составил:

с 3,7 до 4,4 (включительно) – 4 (хорошо);

с 4,5 до 5 баллов (включительно) – 5 (отлично).

Критерии оценки при проведении промежуточной аттестации в форме тестирования:

При сдаче экзамена:

до 3 баллов – 2 (неудовлетворительно);

с 3 до 3,6 (включительно) – 3 (удовлетворительно);

с 3,7 до 4,4 (включительно) – 4 (хорошо);

с 4,5 до 5 баллов (включительно) – 5 (отлично).