

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.06.01 ТОВАРОВЕДЕНИЕ, ЭКСПЕРТИЗА И БИОЛОГИЧЕСКАЯ  
БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ**

**Направление подготовки (специальность) 36.03.01 Ветеринарно-санитарная  
экспертиза**

**Профиль подготовки (специализация) Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Квалификация выпускника бакалавр**

**Форма обучения заочная**

## 1. Цели освоения дисциплины

- готовность и способность студента использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений, навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности;

- осветить вопросы, касающиеся товароведения, экспертизы и биологической безопасности и создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков творческой ветеринарно-санитарной работы;

- обучить и вооружить знаниями современной науки и практики для достижения высокой эффективности использования биологических особенностей и потенциальных возможностей организма при производстве экологически чистой животноводческой и растениеводческой продукции.

## 2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Б1.В.ДВ.06.01 Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров относится к части, формируемой участниками образовательных отношений учебного плана. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

**Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
УК-2	Ветеринарно-санитарный контроль на птицеперерабатывающих предприятиях Вирусология Генетически модифицированные продукты питания Основы рационального питания
ПК-4	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте Вирусология Санитарная микробиология

**Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины**

Компетенция	Дисциплина
УК-2	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках Пищевые токсикозы и токсикоинфекции Технология и контроль качества молока и молочных продуктов
ПК-4	Ветеринарно-санитарный контроль на продовольственных рынках Технология и контроль качества молока и молочных продуктов Управление качеством сырья, продуктов животного происхождения и продукции биотехнологии

**3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

**Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы**

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.1 Знать методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе</p>	<p><i>Знать:</i> основы национального и международного ветеринарного законодательства, конкретные правила и положения, регулирующие ветеринарную деятельность на местном, национальном и международном уровнях <i>Уметь:</i> находить современную актуальную и достоверную информацию о ветеринарном законодательстве, правилах и положениях, регулирующих ветеринарную деятельность в том или ином регионе и/или стране <i>Владеть:</i> подходом формирования ассортимента товаров для предприятия.</p>
	<p>УК-2.2 Уметь обосновывать теоретическую и практическую значимость полученных результатов; проверять и анализировать проектную документацию; прогнозировать развитие процессов в проектной профессиональной области; выдвигать инновационные идеи и нестандартные подходы к их решению в целях реализации проекта; рассчитывать качественные и количественные результаты, сроки выполнения проектной работы</p>	<p><i>Знать:</i> классификацию и ассортимент продовольственных товаров. <i>Уметь:</i> проводить необходимые ветеринарно-санитарные мероприятия. <i>Владеть:</i> приемами применения нормативных документов на продовольственные товары в процессе профессиональной деятельности.</p>

<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.3 Владеть управлением проектами в области соответствующей профессиональной деятельности; распределением заданий и мотивацией к достижению целей; управлением разработкой технического задания проекта, управлением реализацией профильной проектной работы и процессом обсуждения и доработки проекта; участием в разработке технического задания проекта, разработкой программы реализации проекта в профессиональной области; организацией проведения профессионального обсуждения проекта, участием в ведении проектной документации; проектированием плана-графика реализации проекта; определением требований к результатам реализации проекта</p>	<p><i>Знать:</i> химический состав и пищевую ценность продовольственных товаров.</p> <p><i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарные мероприятия для выпуска доброкачественной продукции.</p> <p><i>Владеть:</i> методами и процедурой приемки по количеству и качеству товаров, поступающих на предприятие.</p>
--	---	--

<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-4.1 Знать современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации на боенских и перерабатывающих предприятиях, нормативно-технические документы в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; подконтрольной продукции санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели гидробионты, подлежащие ветеринарно- санитарной экспертизе для определения их пригодности к использованию на пищевые, кормовые и другие цели проведения ветеринарно - санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного происхождения; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество</p>	<p><i>Знать:</i>  технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения профессиональной деятельности.  <i>Уметь:</i>  применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.  <i>Владеть:</i>  методами сравнительного анализа потребительских свойств продовольственных товаров.</p>
--	--	---

<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-4.2 Уметь осуществлять контроль и оценку эффективности ветеринарно-санитарных мероприятий, проводимых на подведомственных объектах; вести учетно-отчетную документацию, 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; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> методы ветеринарно-санитарной профилактики токсикоинфекций, токсикозов и других пищевых отравлений; <i>Уметь:</i> решать вопросы необходимых ветеринарно-санитарных исследований и давать обоснованное заключение о качестве и безопасности пищевых продуктов и технического сырья животного происхождения на всех этапах технологической переработки, при хранении и транспортировке. <i>Владеть:</i> методами оценки потребительских предпочтений на предлагаемый товар.</p>
--	---	---

<p>ПК-4 Способен применять на практике базовые знания теории и проводить исследования с использованием современных технологий при решении профессиональных задач</p>	<p>ПК-4.3 Владеть навыками планирования и организации ветеринарно-санитарных мероприятий на предприятиях перерабатывающей промышленности, методами оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов на соответствие требованиям нормативно-технической документации; 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; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения</p>	<p><i>Знать:</i> современную ветеринарно-санитарную технику, средства и методы, технические основы их использования на объектах ветнадзора. <i>Уметь:</i> определять цели, задачи, объемы ветеринарно-санитарных обработок применительно к конкретным объектам ветнадзора. <i>Владеть:</i> уверенное ориентирование на рынке предложения продовольственных товаров в огромном ассортименте.</p>
--	---	---

#### 4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.ДВ.06.01 Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров составляет 3 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (108 академических часов), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

**Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы**

Вид учебной работы	Итого КР	Итого СР	Курс №4	
			КР	СР
Лекции (Л)	8		8	
Лабораторные работы (ЛР)	12		12	
Практические занятия (ПЗ)				
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		84		84
Промежуточная аттестация	4		4	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Экзамен	
Всего	24	84	24	84

### 5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

**Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины**

Наименование тем	Курс	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы								Коды формируемых компетенций, код индикатора достижения компетенции	
		лекции	Лабораторная работа	Практические занятия	семинары	Курсовое проектирование	индивидуальные домашние задания (контрольные работы)	Самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям		Промежуточная аттестация
Тема 1. Введение в дисциплину	4	2									УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 2. Основы товароведения	4		2								УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 3. Классификация продовольственных товаров и товарная информация	4	2									УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3



Тема 4. Потребительские свойства продовольственных товаров	4	2								УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 5. Факторы, способствующие сохранению качества товаров	4	2								УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 6. Основные принципы, правила и режимы хранения продовольственных товаров.	4						10			УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 7. Консервирование пищевых продуктов	4						10			УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 8. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность молочных консервов	4		2							УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 9. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность мороженого.	4		2							УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 10. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность рыбы	4		2				10			УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 11. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность рыбных товаров	4						10			УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 12. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность пищевых жиров	4						10			УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 13. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность яиц	4		2							УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 14. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность яичных товаров	4						10			УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3

Тема Товароведение, экспертиза и биологическая ценность меда	15.	4		2					4		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема Товароведение, экспертиза и биологическая ценность плодоовощной продукции	16.	4							10		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема Товароведение, экспертиза и биологическая ценность зерномучной продукции	17.	4							10		УК-2.1, УК-2.2, УК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
<b>Контактная работа</b>		4	8	12						4	x
<b>Самостоятельная работа</b>		4							84		x
<b>Объем дисциплины в семестре</b>		4	8	12					84	4	x
<b>Всего по дисциплине</b>			8	12					84	4	

### 5.2. Темы курсовых работ (проектов)

### 5.3. Темы индивидуальных домашних заданий (контрольных работ)

### 5.4 Вопросы для самостоятельного изучения по очной форме обучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопросов	Объем, академическ ие часы
1	Основные принципы, правила и режимы хранения продовольственных товаров.	1. Транспортирование товаров 2. Хранение товаров 3. Бактериальное поражение пищевых продуктов – ботулизм и стафилококковый токсикоз.	10
2	Консервирование пищевых продуктов	1. Консервирование пищевых продуктов. Физические методы консервирования 2. Физико-химические методы консервирования пищевых продуктов 3. Биохимические методы консервирования пищевых продуктов 4. Химические методы консервирования пищевых продуктов 5. Комбинированные способы консервирования пищевых продуктов. 6. Товарные потери	10

3	Товароведение, экспертиза и биологическая ценность рыбы	1. Рыбы. Общая характеристика. 2. Классификация и характеристика промысловых рыб 3. Физические и химические методы анализа качества рыбы	10
4	Товароведение, экспертиза и биологическая ценность рыбных товаров	1. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. 2. Икра 3. Нерыбное водное сырье 4. Рыбные консервы и пресервы 5. Товароведческая экспертиза рыбных консервов	10
5	Товароведение, экспертиза и биологическая ценность пищевых жиров	1. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность растительных масел. 2. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность топленых животных жиров. 3. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность маргарина.	10
6	Товароведение, экспертиза и биологическая ценность яичных товаров	1. Мороженые яичные продукты 2. Яичные порошки 3. Фальсификация яиц и яичных продуктов	10
7	Товароведение, экспертиза и биологическая ценность меда	Фальсификаты натурального меда	4
8	Товароведение, экспертиза и биологическая ценность плодоовощной продукции	1. Классификация плодов и овощей 2. Химический состав свежих плодов и овощей, их пищевая ценность 3. Требования к плодам и овощам, заготавливаемым для хранения 4. Факторы, влияющие на сохранность свежих плодов и овощей 5. Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность сушеных плодов и овощей	10
9	Товароведение, экспертиза и биологическая ценность зерномучной продукции	1. Крупа. 1.1. Производство крупы 1.2. Ассортимент крупы. 1.3. Экспертиза качества крупы 1.4. Хранение круп 2. Мука. 2.1. Технология производства муки. 2.2. Ассортимент муки. 2.3. Экспертиза качества муки. 2.4. Упаковка, маркировка и условия хранения муки.	10
Всего			84

## **6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

### **6.1 Основная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Текст]: учебник / А. А. Ляшко [и др.]. - Москва: Дашков и К°, 2009. - 668 с.

2. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Текст]: учебник / [В. В. Шевченко [и др.]]. - Москва: ИНФРА-М, 2006. - 544 с.

### **6.2 Дополнительная учебная литература, необходимая для освоения дисциплины**

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст]: учебное пособие / А. Ф. Шепелев [и др.]. - Ростов-на-Дону: МарТ, 2001. - 680 с.

2. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров [Текст]: учебное пособие / А. Ф. Шепелев, О. И. Кожухова, А. С. Туров. - Ростов-на-Дону: Издательский центр МарТ, 2001. - 192 с.

### **6.3 Методические материалы для обучающихся по освоению дисциплины**

- тематическое содержание дисциплины.

## **7. Требования к материально-техническому и учебно-методическому содержанию дисциплины**

### **7.1 Учебные аудитории для проведения учебных занятий по дисциплине**

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

### **7.2 Перечень оборудования и технических средств обучения по дисциплине**

1. Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа.

2. Экран переносной.

3. Ноутбук.

4. Средства звуковоспроизведения

### **7.3 Комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

1. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

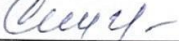
### **7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы**

1. Консультант + .

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939)

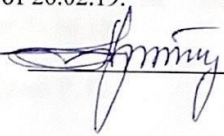
Разработал(и):

Доцент, к.в.н.  Сингариева Н.И.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 12 от 11.02.19.

Зав. кафедрой  Тайгузин Р. И.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии ветеринарной медицины, протокол № 6 от 26.02.19.

Декан факультета ветеринарной медицины  Жуков А.П.

## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.06.01 Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров на 2020-2021 учебный год отсутствуют.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 1 от 31.08.2020 г.

Зав. кафедрой



Тайгузин Р. Ш.

## Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.ДВ.06.01 Товароведение, экспертиза и биологическая безопасность товаров на 2021-2022 учебный год отсутствуют.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 1 от 31.08.2021 г.

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_ Тайгузин Р. Ш.