

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**Б1.В.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ, БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И
ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ**

**Направление подготовки (специальность) 36.04.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза**

Профиль подготовки (специализация) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника магистр

Форма обучения очная

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.02 Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза 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, биологическая безопасность и экспертиза товаров» является основополагающей, представлен в таблице 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
УК-1	Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях Санитария на транспорте и складах временного хранения при экспортно-импортных операциях
ПК-2	Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения
ПК-4	Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях Санитария на транспорте и складах временного хранения при экспортно-импортных операциях

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-2	Технология мясных и молочных продуктов
ПК-4	Производственный ветеринарно-санитарный контроль Санитарно-гигиеническая оценка продуктов Технология мясных и молочных продуктов

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)
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	<i>Знать:</i> основные принципы критического анализа <i>Уметь:</i> давать оценку современным научным достижениям <i>Владеть:</i> методами критического анализа
	УК-1.2 Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	<i>Знать:</i> актуальные научные проблемы, относящиеся к профессиональной области <i>Уметь:</i> осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта <i>Владеть:</i> новыми знаниями на основе анализа, синтеза и др.; навыками собирания и обобщения новых данных
	УК-1.3 Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций	<i>Знать:</i> проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности <i>Уметь:</i> выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения; <i>Владеть:</i> навыками демонстрации оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций

ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-2.1 Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного 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, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	<i>Знать:</i> биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убой животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество. <i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; <i>Владеть:</i> современными средствами и способами дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий;
---	--	--

ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-2.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; 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 технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	<i>Знать:</i> послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; <i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; <i>Владеть:</i> методами технокимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения
	ПК-2.3 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	<i>Знать:</i> технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; <i>Уметь:</i> проводить биохимические и бактериологические исследования животноводческой продукции; <i>Владеть:</i> методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов.

ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-4.1 Знать современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания	<i>Знать:</i> правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; <i>Уметь:</i> проводить ветеринарно-санитарную экспертизу безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; <i>Владеть:</i> современной методикой ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методами самообразования,
---	---	---

	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, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; 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	самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей;
--	---	---

ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-4.2 Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и 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	<i>Знать:</i> послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; <i>Уметь:</i> работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, <i>Владеть:</i> навыками определения видовой принадлежности мяса животных; бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; использования методов теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения
---	--	---

	технохимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
--	---	--

ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-4.3 Владеть методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, 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	<i>Знать:</i> технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методику транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; <i>Уметь:</i> организовать просветительскую работу среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку. <i>Владеть:</i> методами составления отчетной документации, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения
---	---	--

	ветеринарно- санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
--	---	--

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины Б1.В.02 Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров составляет 4 зачетных(ые) единиц(ы) (ЗЕ), (144 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	Семестр №3	
			КР	СР
Лекции (Л)	18		18	
Лабораторные работы (ЛР)	50		50	
Практические занятия (ПЗ)				
Семинары(С)				
Курсовое проектирование (КП)				
Самостоятельная работа		74		74
Промежуточная аттестация	2		2	
Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	Зачёт	
Всего	70	74	70	74

5. Структура и содержание дисциплины

Структура и содержание дисциплины представлены в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура и содержание дисциплины

Наименование тем	Семестр	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	
Раздел 1.	3	18	50							
Тема 1. Основы товароведения	3		4						2	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 2. Введение в дисциплину	3	2								УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 3. Товарная информация.	3		2						1	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 4. Факторы, способствующие сохранению качества товаров	3		2					8	1	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 5. Основные факторы, влияющие на сохраняемость продовольственных товаров	3		2					19	1	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 6. Консервирование пищевых продуктов	3	2	2					2	1	УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3

Тема 7. Особенности товароведной экспертизы мясных товаров	3		4						2		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 8. Товароведная классификация и маркировка мяса	3	2	2						1		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 9. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность молочных консервов. Сгущенные молочные консервы.	3		2						1		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 10. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность сухих молочных консервов.	3		2						1		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 11. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность мороженого	3	2	6						3		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 12. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность растительных масел.	3	2	2					4	1		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 13. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность топленых жиров	3		2						1		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 14. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность маргарина	3		2						1		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 15. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность рыбы	3	2	6					6	3		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3

Тема 16. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность рыбных консервов	3	2	2						1		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 17. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность яиц	3		2						1		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 18. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность яичных продуктов	3		2					4	1		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 19. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность меда	3	2	4						2		УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Тема 20. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность плодов и овощей	3	2						6			УК-1.1, УК-1.2, УК-1.3, ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3, ПК-4.1, ПК-4.2, ПК-4.3
Контактная работа	3	18	50							2	х
Самостоятельная работа	3							49	25		х
Объем дисциплины в семестре	3	18	50					49	25	2	х
Всего по дисциплине		18	50					49	25	2	

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, академические часы
1	Факторы, способствующие сохранению качества товаров	1. Пищевая ценность продовольственных товаров 2. Химическая безопасность пищевых продуктов 3. Радиационная безопасность пищевых продуктов 4. Биологическая безопасность пищевых продуктов	8

2	Основные факторы, влияющие на сохраняемость продовольственных товаров	1. Температура хранения продовольственных товаров как один из факторов климатического режима. 2. Относительная влажность воздуха как один из факторов климатического режима хранения продовольственных товаров. 3. Воздухообмен как один из факторов климатического режима хранения продовольственных товаров. 4. Газовый состав как один из факторов климатического режима хранения продовольственных товаров. 5. Освещенность как один из факторов климатического режима хранения продовольственных товаров.	19
3	Консервирование пищевых продуктов	1. Биоконсерванты	2
4	Товароведение, экспертиза и биологическая ценность растительных масел.	1. Фальсификация растительных масел и методы их идентификации	4
5	Товароведение, экспертиза и биологическая ценность рыбы	1. Посмертные изменения, происходящие в рыбе 2. Дефростация рыбы	6
6	Товароведение, экспертиза и биологическая ценность яичных продуктов	1. Фальсификация яиц и яичных продуктов	4
7	Товароведение, экспертиза и биологическая ценность плодов и овощей	1. Товароведение, экспертиза и биологическая ценность сушеных плодов и овощей	6
Всего			49

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)

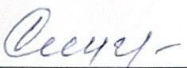
7.4 Современные профессиональные базы данных и информационно-справочные системы

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 - магистратура по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 28.09.2017 г. № 982)

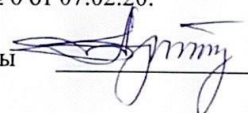
Разработал(и):

Доцент, к.в.н.  Сингариева Н.Ш.

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 11 от 25.01.20.

Зав. кафедрой  Тайгузин Р. Ш.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании учебно-методической комиссии ветеринарной медицины, протокол № 6 от 07.02.20.

Декан факультета ветеринарной медицины  Жуков А.П.

Дополнения и изменения

в рабочей программе дисциплины Б1.В.02 Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза 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.