

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Колин Андрей Эдуардович  
Должность: ректор  
Дата подписания: 30.10.2019 16:19:25  
Уникальный программный ключ:  
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cacc6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное**  
**учреждение высшего образования**  
**«Приморская государственная сельскохозяйственная**  
**академия»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Декан института животноводства и  
ветеринарной медицины

\_\_\_\_\_ Н.А. Чугаева

«20» февраля 2020 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (модуля)**

**ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА СЫРЬЯ ЖИВОТНОГО И**  
**РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

(наименование учебной дисциплины)

**Уровень основной профессиональной образовательной программы** бакалавриат  
**Направление подготовки /специальность** 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

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

(полное наименование профиля направления подготовки (специальности) из ООП)

**Форма обучения** очная, заочная

**Институт** животноводства и ветеринарной медицины

**Кафедра** Эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы

**Статус дисциплины (модуля)** часть, формируемая участника образовательных отношений, дисциплина по выбору Б1.В.07

(базовая, вариативная, факультативная, по выбору)

**Курс** 4

**Семестр** 8

**Учебный план набора 2020 года и последующих лет.**

**Распределение рабочего времени:**

**РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ПО СЕМЕСТРАМ**

СЕМЕСТР	УЧЕБНЫЕ ЗАНЯТИЯ							КОНТ-РОЛЬ	Форма итоговой аттестации (зач., зач.с оценкой, экз.)
	ОБЩИЙ ОБЪЕМ	КОНТАКТНАЯ РАБОТА				САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА (СР)			
		ВСЕГО	ЛЕКЦИИ	ЛР	ПЗ	КП (КР)	ДРУГИЕ ВИДЫ (СР)		
ОЧНОЕ 8 СЕМ	108	54	18	36		-	27	27	ЭКЗАМЕН
ЗАОЧНОЕ 5 КУРС	108	24	10	14		-	75	9	ЭКЗАМЕН
ИТОГО	108/108	54/24	20/8	28/14			27/75	27/9	ЭКЗАМЕН/ЭКЗАМЕН

Общая трудоёмкость в соответствии с учебным планом в зачётных единицах 3 ЗЕТ.

## Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (программа бакалавриата), утвержденного Приказом Минобрнауки от 19 сентября 2017 г. N 939, зарегистрированного в Минюсте России 11 октября 2017 г. № 48500 рассмотрена и утверждена на заседании кафедры « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г., протокол № \_\_\_.

Разработчик ст. преподаватель каф. эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы  
\_\_\_\_\_ Симакова М.Г. \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
(должность, кафедра) (подпись)

Зав. кафедрой, доцент каф. эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы  
\_\_\_\_\_ Короткова И.П. \_\_\_\_\_ (Ф.И.О.)  
(должность, кафедра) (подпись)

Рабочая программа одобрена на совете института, протокол № \_\_\_  
от « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20 \_\_\_ г.

### 1. Цель и задачи дисциплины (модуля)

**Цель** - освоение знаний, приобретение умений и формирование компетенций в области теории товароведения, необходимой для профессиональной деятельности ветсанэксперта.

**Задачи** дисциплины (модуля):

- овладеть основными понятиями в области теории товароведения;
- изучить цели, задачи, принципы, объекты и методы товароведения; укрупненную классификацию товаров;
- усвоить основополагающие товароведные характеристики продовольственных товаров: ассортиментные, квалиметрические и количественные; классификацию; правила отбора проб и образцов;
- изучить факторы, обеспечивающие товароведные характеристики продукции животного происхождения;
- изучить виды товарных потерь, причины их возникновения, порядок списания, меры предупреждения и сокращения;
- усвоить виды, формы и средства товарной информации, их правовую базу;
- иметь представление об идентификации и прослеживаемости товаров, обнаружении их фальсификации.

**2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы:** часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина по выбору Б1.В.07

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

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
ПК-1	Способен осуществлять оценку качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения с учетом биологических особенностей и в соответствии с нормативно-правовой документацией	Индикатор 2	Использует нормативно-правовую документацию для оценки качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения
		Индикатор 3	Применяет специальное лабораторное оборудование и средства измерения с целью определения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен:

**Знать:**

- требования нормативно-правовой документации к качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 2 ПК 1.2);
- функциональное назначение специального лабораторного оборудования и средств измерения, используемых при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 3 ПК 1.3).

**Уметь:**

- применять нормативно-правовую документацию при оценке качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения (ИД – 2 ПК 1.2);
- использовать специальное лабораторное оборудование и средства измерения при оценке



Контроль	27				9								27/9
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	экзамен				экзамен								Экзамен/экзамен
Общая трудоемкость, всего, Час Зач.ед.	108 3				108 3								108/108 3/3

**5. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий**

**5.1 Содержание разделов (модулей) дисциплины**

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Теоретические основы товароведения	Товароведение как научная дисциплина. Основные термины и понятия. Классификация и кодирование товаров. Химический состав продуктов и сырья животного происхождения. Информация о товаре. Требования к маркировке и упаковке, хранению. Дегустация и методы сенсорного анализа качества пищевых продуктов. Методы товароведной оценки сырья животного и растительного происхождения. Факторы, влияющие на качество сырья животного и растительного происхождения. Товарные потери и методы их сокращения. Понятие о годности.
2.	Товароведение мясного и рыбного сырья	<p>Морфология и химический состав мяса и субпродуктов. Классификация и маркировка мяса. Требования нормативной документации на мясное сырье. Разделка туш для розничной торговли. Понятие о выходе. Хранение и упаковывание сырья и полуфабрикатов из мяса. Товароведная экспертиза мясного сырья.</p> <p>Ассортимент и качество субпродуктов, в том числе из мяса птицы, мясных полуфабрикатов,</p> <p>Морфология и химический состав мяса рыб. Товароведная характеристика рыб разных семейств. Требования нормативной документации на рыбное сырье и полуфабрикаты. Товароведная экспертиза рыбного сырья и полуфабрикатов.</p> <p>Консервированное мясное и рыбное сырье и их товароведная оценка.</p> <p>Ассортимент и требования к рыбной икре и объектов нерыбного промысла. Товароведная экспертиза рыбной</p>



1	Теоретические основы товароведения	6				4		4	14
2	Товароведение мясного и рыбного сырья	6				8	2	8	24
3	Товароведение яиц и молочной продукции	4				8		6	18
4	Товароведение растительного сырья и продукции пчеловодства	2				12	2	9	25
	Контроль							27	27
	Итого								108

**5.3 Разделы (модули) дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (заполняется по усмотрению преподавателя)**

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		1	2	3						
Предшествующие дисциплины										
1.	Химия пищи	+	+	+						+
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза	+	+	+						
3.	Производственный ветеринарно-санитарный контроль	+	+	+						
4.	Паразитарные болезни	-	+	-						
5.	Инфекционные болезни	-	+	-						
6.	Микробиология продуктов животноводства	+	+	+						
7.	Контроль первичной переработки продукции животноводства	+	+	+						
8.	Ветеринарная санитария	+	+	+						
9.	Национальное и международное ветеринарное законодательство	+	+	+						

10	Метрология, стандартизация, сертификация, управление качеством продуктов животного и растительного происхождения	+	+	+						
11	Методы проведения лабораторных исследований	+	+	+						
12	Приборы и оборудование для ветеринарно-санитарной экспертизы	+	+	+						
13	Биологическая и экологическая безопасность продукции	-	+	+						
<b>Последующие дисциплины</b>										
1.	Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях	+	+	+						
2.	Организация государственного ветеринарного надзора	+	+	+						
3.	Судебная ветеринарная экспертиза	-	+	+						
4	Нормативно-правовые основы деятельности ветеринарно-санитарного эксперта	+	+	+						

#### **6. Методы и формы организации обучения**

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Методы	Формы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРО (час)	Всего



IT-методы					
Работа в команде					
Игра					
Поисковый метод					
Решение ситуационных задач		4		4	
Исследовательский метод					
Итого интерактивных занятий					4

### 6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Наименование используемых интерактивных методов	Количество часов

### 7. Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоёмкость (час.)
1.	Теоретические основы товароведения	Кодирование, маркировка и упаковка продукции животного происхождения	2
		Методы товароведной оценки продукции животного и растительного происхождения	2
2.	Товароведение мясного и рыбного сырья	Товароведение мясного сырья	2
		Товароведение субпродуктов	2
		Товароведение рыбного сырья	4
		Коллоквиум	2
3.	Товароведение яиц и молочной продукции	Товароведение пищевых яиц и яичных продуктов	2
		Товароведение молока	2
		Товароведение сыров и сливочного масла	2
		Товароведение мороженого	2
4.	Товароведение растительного сырья и продукции пчеловодства	Товароведная экспертиза овощной и зерновой продукции, зелени, цветов, специй	4
		Товароведная экспертиза продукции	4

		пчеловодства	
		Товароведная экспертиза чая и кофе	2
		Ассортимент и экспертиза специализированных жиров и растительного масла	2
		Коллоквиум	2
	Итого		36

## **8. Семинарские занятия не предусмотрены учебным планом**

### **9 Самостоятельная работа**

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудо-емкость (час.)	Контроль выполнения работы (опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	Теоретические основы товароведения	-работа с научной, публицистической и нормативной литературой, подготовка к опросу	4	Опрос
2.	Товароведение мясных и рыбных товаров	-работа с научной, публицистической и нормативной литературой, подготовка к коллоквиуму	8	Коллоквиум
3.	Товароведение яиц и молочной продукции	-работа с научной, публицистической и нормативной литературой, подготовка к опросу	6	Опрос
4.	Товароведение растительного сырья и продукции пчеловодства	-работа с научной, публицистической и нормативной литературой, подготовка к экзамену	9	Коллоквиум
	ИТОГО		27	

## **10. Примерная тематика курсовых проектов (работ) не предусмотрены учебным планом**

### **11 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)**

#### 11.1 Основная литература:

1. Давлетов, З.Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья : учеб. пособие / З.Х. Давлетов. - СПб. : Лань, 2015. - 400 с
2. Давлетов, З.Х. Товароведение и технология обработки мясо-дичной, дикорастущей пищевой продукции и лекарственно-технического сырья [Электронный ресурс] : учеб.

пособие / З.Х. Давлетов. - Электрон. текст. дан. - СПб. : Лань, 2015. – 400 с. - Режим доступа: [www. e. Lanbook.com](http://www.e.Lanbook.com). - Загл. с экрана.

3.Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.] ; Под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. - 4-е изд., испр. и доп. - СПб : Лань, 2016. - 320 с.

11.2 Дополнительная литература:

1.Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.]; под общ. ред. В.М. Позняковского. - Электрон. текст. дан. – СПб. : Лань, 2017. – 316 с. - Режим доступа: [www. e. Lanbook.com](http://www.e.Lanbook.com). - Загл. с экрана.

2. Основы товароведения продукции животноводства: практикум для обучающихся направления подготовки 36.03.01 и 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (часть 1) [Электронный ресурс]: / сост. М.Г. Симакова. 2-е изд. Дополн. и перераб.- Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ФГБОУ ВПО ПГСХА, 2018. – 90 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru)

3.Хлудеев, К.Д. Товароведение и экспертиза кожевенного сырья : учебник / К.Д. Хлудеев, И.М. Гордиенко. - М.: КолосС, 2008. - 303 с.

4. Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения. Практикум для обучающихся направления подготовки 36.03.01 и 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, профиль Ветеринарно-санитарная экспертиза, часть 1 (Электронное издание) ФГБОУ ВО Приморская ГСХА / ФГБОУ ВО Приморская ГСХА; авт. М.Г. Симакова., 3-е изд. дополн. и перераб. – Уссурийск, 2020. – 95 с.

### **11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

1.Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения: методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся всех форм обучения направления подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: / сост. М.Г. Симакова.- Электрон. текст. дан. – Уссурийск: ФГБОУ ВПО ПГСХА, 2019. – 26 с. – Режим доступа: [www.de.primacad.ru](http://www.de.primacad.ru)

### **11.4 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)

- Антивирус Kaspersky Endpoint Security

(2015 г. No лицензии: 1A5C-150729-022428

2016 г. No лицензии: 1A5C-160930-035434-320-509

2017 г. No лицензии: 1A5C-170927-234542-680-82

2018 г. No лицензии: 1A5C-181018-072345-670-1186)

- Microsoft Office 2007 (Лицензия 47848094 от 21.10.2010 г., постоянная)

- Adobe Reader (право на использование ПО предоставляется на безвозмездной основе, согласно политики правообладателя,

[https://www.images2.adobe.com/www.adobe.com/content/dam/acom/en/legal/licenses-terms/pdf/PlatformClients\\_PC\\_WWEULA-ru\\_RU-20150407\\_1357.pdf](https://www.images2.adobe.com/www.adobe.com/content/dam/acom/en/legal/licenses-terms/pdf/PlatformClients_PC_WWEULA-ru_RU-20150407_1357.pdf)

### **11.5 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» необходимых для освоения дисциплины (модуля)**

1. Электронная библиотечная система издательства «Лань. Доступ к пакетам: «Ветеринария и сельское хозяйство» - режим доступа не ограничен, с регистрацией по IP-адресам академии, сайт ЭБС: e.lanbook.com
2. Электронная библиотека учебно-методических материалов ФГБОУ ВО Приморская ГСХА – режим доступа: de.primacad.ru
3. Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU – режим доступа: <http://elibrary.ru>
4. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - режим доступа: [www.consultant.ru](http://www.consultant.ru)
5. Терминал удаленного доступа к базе данных ГНУ ЦНСХБ Россельхозакадемии- режим доступа: <http://www.cnsnb.ru/terminal>
6. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации – режим доступа: <http://docs.cntd.ru>
7. База данных Springer Protocols: <http://www.springerprotocols.com/>
8. База Scopus - режим доступа <https://www.scopus.com/home.uri>

#### Реферативные журналы:

«Ветеринария» (4 номера/ год) – с 1999 года

«Пищевая и перерабатывающая промышленность» (4 номера/ год) - с 1999 года

### 12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (индекс, адрес, название кабинета, название аудитории по ФГОС ВО)	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. ауд. 320-Лекционная  Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	30 учебных столов (60 посадочных мест), доска меловая, кафедра, проектор «Sanyo», экран проекционный, 5 учебных стендов
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, д. 44, ауд. 245 Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы.  Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Лабораторные столы 7 шт., (15 посадочных мест), 2 навесных шкафа, 4 стола для исследований, холодильник, доска меловая, стол преподавательский, Телевизор ЖК «Haier», электрошкаф СНОЛ-3.5, весы Vibra АЖН-320 СТ, люминоскоп «Филин», трихинеллоскоп, анализатор молока Клевер-2, нитратомер портативный «Нитрат-тест», центрифуга молочная лабораторная ОКА, рН метр Эксперт-рН (мол.прод), водяная баня 162, анализатор соматических клеток мини, Анализаторы нитратов и нитритов в пищевых продуктах Микон-2, гомогенизатор, сахариметр, центрифуга УЛУ, рефрактометр, овоскоп, трихинеллоскоп Стейк-ПРО Ноутбук

	15Acer Travel Mate, лабораторная посуда, переносное мультимедийное оборудование, ноутбук
692510, Приморский край, г. Уссурийск, пр. Блюхера, 44, аудитория № 141 Электронный читальный зал №1 Аудитория для самостоятельной работы	Комплект специальной мебели, ПК (Celeron(r) cpu) – 15 шт., выход в Internet, комплект лицензионного программного обеспечения, доступ в ЭБС издательства «Лань», eLIBRARY

### **13 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

Является отдельным документом

### **14 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)**

1. Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения: методические указания для самостоятельной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (электронное издание) / ФГБОУ ВО «Приморская государственная сельскохозяйственная академия»; сост. М.Г. Симакова. - Уссурийск, 2019. - 20 с.- Режим доступа: de.primacad.ru
2. Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения: методические указания для выполнения контрольной работы для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (электронное издание) / ФГБОУ ВО «Приморская государственная сельскохозяйственная академия»; сост. М.Г. Симакова. - Уссурийск, 2019. - 20 с.- Режим доступа: de.primacad.ru

### **15. Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и (или) инвалидов**

#### **15.1 Наличие соответствующих условий реализации дисциплины (модуля)**

Для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья на основании письменного заявления дисциплина (модуль) реализуется с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья (далее – индивидуальных особенностей).

Обеспечивается соблюдение следующих общих требований: использование специальных технических средств обучения коллективного и индивидуального пользования, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего такому обучающемуся необходимую техническую помощь, обеспечение доступа в здание и помещение, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины (модуля).

#### **15.2 Обеспечение соблюдение общих требований**

При реализации дисциплины (модуля) на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для обучающихся-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченное возможностей здоровья, если это не создает трудности для обучающихся;

присутствие в аудитории ассистента (ассистентов) оказывающего (их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании их письменного заявления;  
пользование необходимыми обучающимся техническими средствами с учетом их индивидуальных особенностей.

### **15.3 Доведение до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме всех локальных нормативных актов ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы**

Локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморская ГСХА по вопросам реализации данной образовательной программы доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для их форме.

### **15.4 Реализация увеличения продолжительности прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья**

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине(модулю) для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающимся с обучающимися с ограниченными возможностями здоровья.

Продолжительность подготовки обучающегося к ответу увеличивается не менее чем на 0,5 ч.