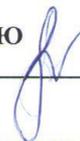


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Комин Андрей Эдуардович
Должность: ректор
Дата подписания: 31.10.2021 16:49:52
Уникальный программный ключ:
f6c6d686f0c899fdf76a1ed8b448452ab8cac6fb1af6547b6d40cdf1bdc60ae2

ФГБОУ ВО Приморская ГСХА

УТВЕРЖДАЮ
Декан института
«27» марта 2020 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ТОВАРОВЕДЕНИЕ И ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКЦИИ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

Уровень основной профессиональной образовательной программы

магистратура

Направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

(номер, уровень, полное наименование направления подготовки)

Направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животного и растительного происхождения

(полное наименование профиля направления подготовки из ОПОП)

Форма обучения очная, заочная

(очная, очно-заочная (вечерняя), заочная)

Институт животноводства и ветеринарной медицины

(сокращенное и полное наименование института)

Кафедра эпизоотологии, зооигиены, ветсанэкспертизы

Статус дисциплины часть, формируемая участниками образовательных отношений,

Б1.В.ДВ.02.01.

(базовая, вариативная, факультативная, по выбору)

Курс 2 Семестр 4

Учебный план набора 2021 года и последующих лет

Распределение рабочего времени:

Распределение по семестрам

Семестр	Учебные занятия (час.)							Контроль	Форма итоговой аттестации и (зач., зач.с оценкой, экз.)
	Общий объем	Контактная работа				Самостоятельная работа (СР)			
		Всего	Лекции	Лр	Пз	КП (КР)	Другие виды		
4 семестр очное	108	32	16	16		-	76	0	зачет
2 курс заочное	108	14	8	6		-	90	4	зачет
Итого	108/108	48/16	16/8	16/6		-	76/90	0/4	зачет/зачет

Общая трудоемкость в зачетных единицах – 3 ЗЕТ.

Лист согласований

Рабочая программа составлена с учетом требований Федерального Государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки магистратуры 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», утвержденного 28 сентября 2017 года Приказом Минобрнауки N 982 (зарегистрировано в Минюсте России 16.10.2017г. № 48547)

рассмотрена и утверждена на кафедре эпизоотологии, зоогигиены, ветсанэкспертизы
« 18» марта 2020 г., протокол №7

Разработчики:

Доцент кафедры эпизоотологии, зоогигиены,
ветсанэкспертизы, к.с/х.н.



Подвалова В.В.

Старший преподаватель кафедры эпизоотологии,
зоогигиены, ветсанэкспертизы



Симакова М.Г.

Зав. кафедрой, к.вет н., доцент



Короткова И.П.

Рабочая программа одобрена на Ученом Совете института «27» марта 2020 г.,
протокол № 8

1 Цели и задачи дисциплины (модуля)

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

Задачи:

- 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.
- научить проводить товароведную экспертизу товаров растительного и животного происхождения

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы: часть, формируемая участниками образовательных отношений, дисциплина по выбору индекса дисциплины Б1.В.ДВ.02.01.

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

Компетенции, формируемые в процессе освоения дисциплины (модуля):

Тип компетенции	Формулировка компетенции	Номер индикатора достижения цели	Формулировка индикатора достижения цели
УК-2	Способен управлять проектом на всех этапах его жизненного цикла	1	Определяет методы представления и описания результатов проектной деятельности; методы, критерии и параметры оценки результатов выполнения проекта; принципы, методы и требования, предъявляемые к проектной работе
		2	Обосновывает 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
ПК-2	Способен проводить	1	Определяет методы проведения

	исследования для оценки безопасности сырья животного и растительного происхождения		исследований для оценки безопасности сырья животного и растительного происхождения
--	--	--	--

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающиеся должны:

Знать :

- положения основных нормативных правовых актов и нормативных документов в профессиональной области деятельности;
- виды, принципы, методы идентификации и товарной экспертизы;
- основные принципы идентификации и правила выявления контрафактной продукции;
- факторы, влияющие на качество товаров, причины возникновения и предупреждения дефектов;
- основные классификации продовольственных товаров, классификаторы и порядок их применения в товароведении.

Уметь:

- применять методы и средства идентификации и товарной экспертизы в профессиональной деятельности;
- осуществлять экспертизу товаров;
- выявлять дефекты товаров и создавать условия для их предупреждения
- выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию;
- пользоваться способами и методами обнаружения, предупреждения и устранения дефектов продовольственных товаров.

4 Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетных единиц.

Вид учебной работы	Семестры					Всего часов
	4 очное	2 курс заочное				
Контактная работа с преподавателем (всего)	32	14				32/14
В том числе:						
Лекции (Л)	16	8				16/8
Занятия семинарского типа, в т.ч.:						
Семинары (С)						
Практические занятия (ПЗ)						
Практикумы (П)						
Лабораторные работы (ЛР)	14	6				14/6
Коллоквиумы (К)	2					2/0
<i>Другие виды контактной работы</i>						
Самостоятельная работа (всего)	74	88				74/88
В том числе:						
Курсовой проект (работа) (КП, КР)						
Расчетно-графические работы (РГР)						
Реферат (Р)						
Контрольная работа		10				0/10
<i>Другие виды самостоятельной работы:</i>						
Подготовка к лабораторным работам	24	28				24/28
Подготовка к контрольным работам, тестированию, коллоквиуму	10	10				10/10

Подготовка к экзамену, зачету	10	10				10/10
Работа с литературными источниками и нормативно-правовой документацией	28	30				28/30
Подготовка презентаций						
Контроль	0	4				0/4
Вид промежуточной аттестации (зачёт, зачёт с оценкой, экзамен)	зачет	зачет				Зачет/зачет
Общая трудоёмкость час зач. ед.	108	108				108/108
	3	3				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 дисциплины (модулей)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Теоретические основы товароведения продукции животного и растительного происхождения.	Товароведение как наука. Свойства товаров. Ассортимент, его виды и показатели, понятие о структуре, широте, полноте и новизне ассортимента. Краткая характеристика основных групп продовольственных товаров. Методы товароведной оценки продовольственных товаров. Понятие об идентификации и фальсификации товаров животного и растительного происхождения. Градация качества: классы, торговые сорта, стандартная, нестандартная продукция, брак. Дефекты товаров и их классификация. Физико-химические характеристики отдельных групп продовольственных товаров. Оценка условия и организация хранения продуктов и запасов с учетом требований системы анализа, оценки и управления опасными факторами (ХАССП, ИСО и др. системы качества). Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении. Гарантийные сроки, режимы и способы хранения пищевых продуктов. Виды потерь при хранении, транспортировании, товарной обработке. Виды тары и упаковочных материалов, основные требования к таре и упаковке. Влияние тары и упаковочных материалов на качество и сохраняемость пищевых продуктов. Информация о товаре. Виды, формы и средства товарной информации. Требования, предъявляемые к маркировке продовольственных товаров. Товарно-сопроводительные и подтверждающие качество документы
2.	Товароведение и оценка качества мясных и рыбных товаров.	Классификация и формирование потребительских свойств мяса. Химический и морфологический состав мяса. Послеубойные изменения мяса, холодильная обработка. Изменения качества мяса при хранении. Категории свежести мяса. Стандартная разрубка туш. Ветеринарное клеймение и товароведная маркировка мяса. Мясные субпродукты. Классификация и пищевая ценность. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Мясные копчености. Классификация, ассортимент, потребительские свойства. Требования к качеству. Дефекты. Хранение. Колбасные изделия. Классификация, товарные

		<p>сорта, формирование ассортимента. Потребительские свойства колбасных изделий. Требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Мясные консервы. Формирование потребительских свойств в процессе производства. Классификация. Ассортимент. Требования к качеству. Хранение. Мясные полуфабрикаты. Классификация и характеристика видов. Назначение и использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Мясные кулинарные изделия. Классификация и общая характеристика видов. Использование. Требования к качеству, условия и сроки хранения.</p> <p>Показатели безопасности мяса и мясных товаров. Классификация промысловых рыб. Морфология рыбы. Характеристика основных промысловых рыб (семейства, роды, виды). Химический состав и пищевая ценность мяса рыбы. Живая, охлажденная, мороженая рыба. Сравнительная характеристика потребительских свойств. Соленые и маринованные рыбные товары. Сущность основных способов посола, особенности маринования. Ассортимент, основы технологии производства, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Вяленые и сушеные рыбные товары. Сущность технологической обработки рыбы в процессе вяления и сушки. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Копченые рыбные товары. Основные способы копчения рыбы. Основы технологии производства. Ассортимент, требования к качеству. Дефекты. Условия и сроки хранения. Рыбные консервы и пресервы. Классификация. Характеристика видов и разновидностей. Маркировка, упаковка, хранение, требования к качеству, дефекты и меры предупреждения. Рыбные полуфабрикаты и кулинарные изделия. Общая характеристика, классификация и ассортимент. Показатели и требования к качеству, дефекты и их причины, меры предупреждения. Упаковка, условия и сроки хранения. Икорные товары. Общая характеристика. Химический состав и пищевая ценность икры. Классификация икры. Сущность технологического процесса производства икры. Ассортимент. Требования к качеству, дефекты, упаковка, маркировка, условия и сроки хранения. Нерыбное водное сырье и морепродукты. Потребительские свойства и значение в питании. Ассортимент. Требования к качеству. Дефекты. Хранение. Показатели безопасности рыбных продуктов.</p>
3.	Товароведение и оценка качества молочной продукции.	<p>Требования к качеству молока закупаемого у производителей. Методы оценки качества молока и молочной продукции. Формирование ассортимента и технологическая обработка молока. Оценка качества. Кисломолочные продукты. Сущность кисломолочного брожения и его роль в производстве кисломолочных продуктов, диетические и лечебные свойства. Классификация, ассортимент, показатели качества. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Молочные консервы. Сухое и</p>

		сгущённое молоко, химический состав, формирование качества. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Масло сливочное, виды, состав, основы технологии получения. Требования к качеству. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Особенности хранения. Сыры. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент, особенности производства, требования к качеству, маркировка. Дефекты, их причины и меры предупреждения. Условия и сроки хранения. Показатели безопасности молочных продуктов.
4.	Товароведение и оценка качества растительной продукции.	Основные способы консервирования растительных пищевых продуктов и сырья. Сущность, влияние на пищевую ценность и сохраняемость. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству свежих овощей, грибов, плодов и ягод. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству зерна и продуктов его переработки. Ассортимент и характеристика, значение в питании, общие требования к качеству круп, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий.
5.	Товароведение и оценка качества меда и продукции пчеловодства.	Классификация меда по источникам сбора нектара, способу получения. Особенности состава, требования к качеству. Методы обнаружения фальсификации меда и продукции пчеловодства. Классификация продукции пчеловодства. Стандарты качества на мед и продукцию пчеловодства. Дефекты меда и продукции пчеловодства, их причины и меры предупреждения.
6.	Товароведение и оценка качества продукции птицеводства.	Яйца и яйцопродукты. Строение яйца, химический состав и пищевая ценность. Классификация яиц. Продукты переработки яиц: ассортимент, основы технологии производства. Оценка качества яиц и яйцопродуктов. Особенности хранения. Дефекты яиц. Пищевой и технический брак. Показатели безопасности яиц и яичных продуктов. Мясо птицы и субпродукты, ассортимент, химический состав пищевая и энергетическая ценность. Основы технологии производства мяса птицы. Клеймение мяса птицы. Показатели безопасности мяса птицы. Хранение и реализация мяса птицы. Пухо-перовая и иная немясная продукция птицеводства. Основы технологии получения. Оценка качества пухо-перового сырья.

5.2 Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Практич занятия	Лаборат. занятия	Семинары	СРС	Всего час.
1.	Теоретические основы товароведения продукции животного и растительного происхождения.	2		2		14	18
2.	Товароведение и оценка качества мясных и рыбных товаров.	4		4		12	20

3.	Товароведение и оценка качества молочной продукции.	2		4		12	18
4.	Товароведение и оценка качества растительной продукции.	4		4		12	18
5.	Товароведение и оценка качества меда и продукции пчеловодства.	2		2		12	16
6.	Товароведение и оценка качества продукции птицеводства.	2		2		12	16
	Контроль						
	Итого	16		18		74	108

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

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин								
		1	2	3	4	5	6			...
Предшествующие дисциплины (модули)										
1	Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора	+	+	+	+	+	+			
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза продукции охотничьих хозяйств		+	+	+	+	+			
3	Токсикологическая безопасность пищевых продуктов	+	+	+	+	+	+			
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения	+	+	+	+	+	+			
Последующие дисциплины (модули)										
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и нерыбных объектов промысла	+	+							
2	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения	+	+	+	+	+	+			
3	Ветеринарная санитария на предприятиях		+	+	+	+	+			

4	Ветеринарно-санитарный контроль на рынках и транспорте	+	+	+	+	+	+			
5	Информационные системы государственного ветеринарного надзора	+	+	+	+	+	+			

6 Методы и формы организации обучения

Технологии интерактивного обучения при разных формах занятий в часах

Формы методы	Лекции (час)	Семинарские занятия (час)	Тренинг Мастер-класс (час)	СРО (час)	Всего
IT- методы					
Работа в команде					
Игра					
Поисковый метод					
Решение ситуационных задач				2	
Исследовательский метод					
Итого интерактивных занятий					2

6.1 Применение активных и интерактивных методов обучения

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Наименование используемых интерактивных методов	Количество часов
1	Лабораторное занятие	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству продукции пчеловодства. Дегустация меда.	Решение ситуационных задач	2
	Итого			2

7 Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоёмкость (час.)
1	1	Методы контроля качества, безопасности пищевого сырья, продуктов. Современные способы обеспечения правильной сохранности запасов и расхода продуктов.	2
2	2	Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, требования к качеству мяса и мясных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения мяса и мясных продуктов.	2

3	2	Ассортимент и товароведная характеристика, значение в питании, требования к качеству рыбы, рыбных продуктов, упаковке, транспортированию и реализации. Условия и сроки хранения рыбы, рыбных продуктов.	2
4	1,2	Коллоквиум	2
5	3	Изучение ассортимента и оценка качества молока и кисломолочных продуктов	4
6	4	Изучение ассортимента и оценка качества свежих и переработанных овощей.	2
7	5	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству продукции пчеловодства. Дегустация меда.	2
8	6	Ассортимент, товароведная характеристика, требования к качеству продукции птицеводства.	2
	Итого		18

8 Семинарские занятия (не предусмотрены учебным планом)

№ п/п	№ раздела дисциплины из таблицы 5.1.	Тематика практических занятий (семинаров)	Трудоёмкость (час.)

9 Самостоятельная работа

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика самостоятельной работы (детализация)	Трудоёмкость (час.)	Контроль выполнения работы (Опрос, тест, дом. задание, и т.д)
1.	1	-работа с нормативной документацией - подготовка к устному опросу	14	Тест, реферат
2.	2	-работа с литературой, документацией -подготовка к опросу	12	Коллоквиум
3.	3	-работа с литературой, документацией -подготовка к опросу	12	Тест
4	4	-работа с литературой, документацией -подготовка к коллоквиуму	12	Коллоквиум
5	5	-работа с литературой, документацией -подготовка к опросу	12	Тест
5	6	-работа с литературой, документацией -подготовка к коллоквиуму	12	Коллоквиум

10 Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено 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. Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения. Практикум для обучающихся направления подготовки 36.03.01 и 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, часть 1 / ФГБОУ ВО Приморская ГСХА; авт. М.Г. Симакова., 3-е изд. дополн. и перераб. – Уссурийск, 2020. – 95 с.

11.2 Дополнительная литература:

1. Горшков, В. В. Товароведная оценка животного сырья : учеб. пособие / В. В. Горшков. — Барнаул : АГАУ, 2009. — 211 с.
2. Хлудеев, К.Д. Товароведение и экспертиза кожевенного сырья : учебник / К.Д. Хлудеев, И.М. Гордиенко. – М.: КолосС, 2008. – 303с.

11.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля):

Товароведение и экспертиза продукции животного и растительного происхождения. Методические указания по освоению дисциплины (модуля) для обучающихся направления подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / сост. М.Г. Симакова; ФГБОУ ВО ПГСХА.- Уссурийск, 2020. - 22 с.

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

- Windows XP Professional (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Microsoft Windows 7 Профессиональная (SP1) (Лицензия 46290014 от 18.12.2009 г., постоянная)
- Calculate Linux Desktop 18 Xfce (Свободно распространяемое ПО)
- 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 (свободно распространяемое ПО)
- Firefox (свободно распространяемое ПО)

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

1. Научная электронная библиотека e-library.ru
2. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний (СЭБиЗ): <http://www.cnsnb.ru/akdil/default.htm>
3. Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО Приморская ГСХА <http://de.primacad.ru>
4. Электронная библиотека издательства ООО «Издательство Лань» Договор № 494 от 7 октября 2020 г. На сумму 120000,00
5. Электронная библиотека издательства Юрайт Договор № 50 17.09.2020 01.11.2020 по 31. 10. 2021 на сумму 143 796,00
6. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - режим доступа: www.consultant.ru
7. Сайт Россельхознадзора -режим доступа: <https://www.fsvps.ru/>
8. Сайт Министерства с/х РФ – режим доступа: <https://mcx.gov.ru/>
9. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации -режим доступа:

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

Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 13</p> <p>Аудитория 209 – лаборатория товароведения и контроля качества пищевых продуктов</p> <p>Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации</p>	<p>Посадочных мест – 12</p> <p>Столы кухонные со специальным покрытием – 2 шт.</p> <p>Раковина с мойкой – 1 шт, холодильник LD – 1шт, сушильный шкаф М SHT-200 – 1 шт, анализатор молока «Клевер 2М» – 1 шт, блендер электрический – 1 шт, рефрактометр ИРФ-22 – 1 шт, определитель пористости хлеба – 1шт, овоскоп – 1 шт, влагомер «ЭВЛАС» – 1 шт, электроплита «Мечта» двухкомфорочная – 1 шт, микроволновая печь – 1 шт, весы электрические – 1шт, титровальная установка – 2шт, ареометры – 5 штук, термометры на 200°С – 2 шт, тарелки фарфоровые д.17,7см – 10шт, вилки – 12шт, ножи – 10 шт, химическая посуда: колба термостойкая 500 мл – 10 шт, на 250 мл – 10 шт, на 100 мл – 12 шт, воронки стеклянные д 7 см – 4 шт., воронки д 4,5 см – 5 шт, мерные цилиндры на 50 мл – 2шт, ступка фарфоровая с пестиком д11,5 см – 2шт, чашки Петри – 20 шт, пробирки – 50 шт, пластмассовые держатели для пробирок – 2шт, стаканы химические на 100 мл – 6 шт, пипетки на 10 мл – 5 шт, на 5 мл – 2 шт, на 2 мл – 2 шт</p>
<p>692519, Приморский край, г. Уссурийск, ул. Раздольная, д. 14 Здание – столовая, Лит.А, этаж 2, Помещение 26 Аудитория № 205 Моечная</p> <p>Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p>	<p>Стол производственный разделочный СПСМ-3 с покрытием из нержавеющей стали – 4 шт</p> <p>Шкафы навесные – 2 шт</p> <p>Шкаф для лабораторной посуды – 1 шт</p> <p>Столик с каменной столешницей для весов – 1 шт</p> <p>Стол лабораторный – 1 шт</p> <p>Мойка керамическая – 1 шт,</p> <p>Мойка из нерж.стали, глубокая – 1 шт</p>
<p>692510, Приморский край, г. Уссурийск, проспект Блюхера, д. 44,</p> <p>Здание –учебный корпус Лит.А, этаж 1 Помещение 48</p> <p>Аудитория 141 Электронный читальный зал №1 Аудитория (помещение) для самостоятельной работы обучающихся</p>	<p>Комплект специальной мебели, ПК (Celeron(r) cpu) – 15 шт., выход в Internet, комплект лицензионного программного обеспечения</p>

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 продукции животного и растительного происхождения. Методические указания для самостоятельной работы обучающимся направлений подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / ФГБОУ ВО «Приморская государственная сельскохозяйственная академия»; сост. М.Г. Симакова - Уссурийск, 2020. - 23 с.

15 Особенности реализации дисциплины (модуля) для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и 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 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 здания и помещения, где проходят занятия, другие условия, без которых невозможно или затруднено изучение дисциплины.

15.2 Обеспечение соблюдения общих требований

При реализации дисциплины на основании письменного заявления обучающегося обеспечивается соблюдение следующих общих требований: проведение занятий для студентов-инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в одной аудитории совместно с обучающимися, не имеющими ограниченных возможностей здоровья, если это не создает трудностей для обучающихся; присутствие в аудитории ассистента (ассистентов), оказывающего(их) обучающимся необходимую техническую помощь с учетом их индивидуальных особенностей на основании 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 Приморской ГСХА

Все локальные нормативные акты ФГБОУ ВО Приморской ГСХА по вопросам реализации данной дисциплины (модуля) доводятся до сведения обучающихся с ограниченными возможностями здоровья в доступной для них форме.

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

Форма проведения текущей и промежуточной аттестации по дисциплине для обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). Продолжительность прохождения промежуточной аттестации по отношению к установленной продолжительности увеличивается по письменному заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья. Продолжительность подготовки обучающегося к ответу на зачете увеличивается не менее чем на 0,5 часа.

Лист регистрации изменений

№ п.п.	Дата внесения изменений	Содержание изменений № приказа или иного документа, дата	Основания изменений
1	22.06.2020	В связи с проведением организационно-штатных мероприятий провести процедуру ликвидации кафедр Академии с 31.08.2020 г. Актуализация учебных планов и рабочих программ дисциплин (модулей), рабочих программ практик, программы ГИА соответствующих годов набора и направлений подготовки	Приказ ректора ФГБОУ ВО Приморская ГСХА № 188 от 22.06.2020 г

Внесенные изменения утверждаю «23» июня 2020 г.

Декан института животноводства и ветеринарной медицины
(полное наименование института)


(подпись)

Чугаева Н.А.
(ФИО)

Лист регистрации изменений

№ п.п.	Дата внесения изменений	Содержание изменений № приказа или иного документа, дата	Основания изменений
1	17.09.2020	Об актуализации ОПОП: рабочих программ дисциплин (модулей), практик, программ ГИА в связи с внесением изменений в методическое обеспечение дисциплин согласно учебных планов . Внести изменения в пункт 11.5 рабочих программ дисциплин (модулей) в части заключения договора: - Договор № 50 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Юрайт» 17.09.2020 г. по 17.09.2021 г. -	Заключение договоров: 17.09.2020 г.

Внесенные изменения утверждаю «17» сентября 2020 г.

Декан института животноводства и ветеринарной медицины
(полное наименование института)


(подпись) Чугаева Н.А.
(ФИО)

Лист регистрации изменений

№ п.п.	Дата внесения изменений	Содержание изменений № приказа или иного документа, дата	Основания изменений
1	07.10.2020	Об актуализации ОПОП: рабочих программ дисциплин (модулей), практик, программ ГИА в связи с внесением изменений в методическое обеспечение дисциплин согласно учебных планов . Внести изменения в пункт 11.5 рабочих программ дисциплин (модулей) в части заключения договора: - Договор № 494 на оказание услуг по предоставлению доступа к электронным изданиям ООО «Издательство Лань» 07.10.2020 г. по 07.10.2021 г. -	Заключение договоров: 07.10.2020 г.

Внесенные изменения утверждаю «8» октябрь 2020 г.

Декан института животноводства и ветеринарной медицины
(полное наименование института)


(подпись) Чугаева Н.А.
(ФИО)