

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Мичуринский государственный аграрный университет»

Кафедра продуктов питания, товароведения и технологии переработки
продукции животноводства

УТВЕРЖДЕНА
решением учебно-методического со-
вета университета
(протокол от 23 мая 2024 г. № 09)

УТВЕРЖДАЮ
Председатель учебно-методического
совета университета
С.В. Соловьёв
«23» мая 2024 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ВЕТЕРИНАРНО-САНИТАРНОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки 38.04.07 Товароведение

Направленность (профиль) – Товароведение сельскохозяйственного сырья
и продовольственных товаров

Квалификация – магистр

Мичуринск – 2024 г.

1. Цели освоения дисциплины (модуля)

Цели освоения дисциплины (модуля) «Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» сводится к формированию специалиста по направлению 38.04.07 Товароведение.

В результате изучения дисциплины обучающийся овладевает необходимыми теоретическими и практическими знаниями по вопросам организации и проведения ветеринарно-санитарной экспертизы, предупреждение заболевания людей зооантропонозами и другими болезнями при потреблении пищевых продуктов, а также в профилактике болезней среди скота и птицы, распространяющихся через корма животного происхождения и в соответствии с профессиональными стандартами:

Основные задачи:

- изучение общих и частных требований по контролю над качеством и ветеринарно-санитарным состоянием продуктов животного, растительного происхождения при их производстве, хранении и реализации.

- уметь провести экспертизу товаров (идентификация и фальсификация, соответствие требованиям нормативной документации и др.).

При освоении данной дисциплины учитываются трудовые функции следующих профессиональных стандартов:

22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства (утв. приказом Минтруда России от 02.09.2020. №556н).

40.060 Специалист по сертификации продукции (утв. приказом Минтруда России от 31.10.2014. №837н)

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Согласно учебному плану по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение дисциплина (модуль) «Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» относится к обязательной части Блока 1 «Дисциплины (модули)» Б1.О.08.

Для освоения данной дисциплины необходимы знания и умения, приобретенные в результате освоения следующих сопутствующих дисциплин: Иностранный язык в профессиональной деятельности, Формирование качества сельскохозяйственной продукции, Теория товароведения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, Идентификация и товарная экспертиза сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров.

В дальнейшем знания, умения и навыки, сформированные в процессе изучения данной дисциплины, используются при изучении следующих дисциплин: Экспертиза качества продукции переработки из нетрадиционного сельскохозяйственного сырья, Современные методы обнаружения фальсифицированной и контрафактной продукции, Товароведение пищевых добавок для продовольственных товаров, Контроль качества сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, Проектирование новых видов продовольственных товаров, Разработка стандартов и нормативной документации на сельскохозяйственную продукцию, а также при прохождении производственной технологической практики и написании выпускной квалификационной работы.

3. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате изучения дисциплины обучающийся должен освоить трудовые функции и действия:

Разработка и внедрение интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции (22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства. ТФ. –

D/01.7);

трудовые действия:

22.007 Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства. ТФ. – D/01.7:

Разработка системы менеджмента безопасности пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям по безопасности к пищевой продукции для организаций, участвующих в цепи создания пищевой продукции

Разработка системы менеджмента качества пищевой продукции в целях обеспечения соответствия требованиям, предъявляемым к пищевой продукции со стороны потребителей

Осуществление контроля за соблюдением требований по обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества производственных процессов, готовой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Организация подтверждения соответствия продукции и услуг в организации (40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. – C/01.7)

трудовые действия:

40.060 Специалист по сертификации продукции. ТФ. – C/01.7:

Организация проведения процедур подтверждения соответствия продукции (услуг).

Организация разработки нормативно-технической документации в области подтверждения соответствия продукции (услуг) в организации

Освоение дисциплины (модуля) направлено на формирование следующих компетенций:

ОПК-1 способен применять естественнонаучные и экономические знания при решении управленческих и(или) исследовательских задач в товароведении и смежных сферах

ПК-1 способен разрабатывать и внедрять интегрированную систему менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции

ПК-3 способен разрабатывать нормативно-техническую документацию и организовывать процедуру подтверждения соответствия продукции требованиям нормативных документов.

Планируемые результаты обучения (индикаторы достижения компетенции)	Критерии оценивания результатов обучения			
	Низкий (допороговый) компетенция не сформирована	Пороговый	Базовый	Продвинутый
ОПК-1 ИД-1 _{ОПК-1} – Решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах	Не решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах	Удовлетворительно решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах	Хорошо решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах	Отлично решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах
ИД-2 _{ОПК-1} – Решает исследовательские задачи в товароведении и смежных сферах	Не решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах	Удовлетворительно решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах	Хорошо решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах	Отлично решает управленческие задачи в товароведении и смежных сферах
ПК-1 ИД-2 _{ПК-1} – Умеет разрабатывать систему менеджмента	Не умеет разрабатывать систему менеджмента качества на соответствие требованиям	Частично умеет разрабатывать систему менеджмента качества на	Хорошо умеет разрабатывать систему менеджмента качества на	Отлично умеет разрабатывать систему менеджмента качества на

качества на соответствие требованиям безопасности пищевой продукции	безопасности пищевой продукции	соответствие требованиям безопасности пищевой продукции	соответствие требованиям безопасности пищевой продукции	соответствие требованиям безопасности пищевой продукции
ПК-3 ИД-2 _{ПК-3} - Организует разработку НТД для подтверждения соответствия продукции	Не понимает назначение и не знает основные принципы разработки НТД для подтверждения соответствия продукции	Частично понимает назначение и фрагментарно знает основные принципы разработки НТД для подтверждения соответствия продукции	Не в полном объеме понимает основные принципы разработки НТД для подтверждения соответствия продукции	В полном объеме понимает основные принципы разработки НТД для подтверждения соответствия продукции

В результате освоения дисциплины (модуля) обучающийся должен

Знать:

- основные нормативные документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- структуру нормативных документов;
- структуру технических регламентов;
- методы и проблемы идентификации, способы обнаружения фальсифицированной продукции различных групп потребительских товаров;
- правила и методы проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.

Уметь:

- работать с нормативными документами;
- работать с правовыми документами;
- работать с техническими регламентами;
- идентифицировать товары по Общероссийскому классификатору продукции (ОКП) и определять основные показатели качества и показатели безопасности продуктов;
- проводить отбор проб и определять органолептические и физико-химические показатели качества продовольственных товаров.

Владеть:

- методологией поиска нормативных документов;
- методологией поиска технических регламентов;
- методологией действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- методами товарной экспертизы;
- методиками идентификации потребительских товаров; методиками обнаружения фальсификации;
- навыками чтения лекций и проведения практических занятий и семинаров в средних специальных и высших учебных заведениях.

3.1 Матрица соотнесения тем/разделов учебной дисциплины (модуля) и формируемых в них общепрофессиональных и профессиональных компетенций

Темы, разделы дисциплины	Компетенции			Общее количество компетенций
	ОПК-1	ПК-1	ПК-3	
Введение. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов.	+	+	+	3
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбных продуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	+	+	+	3
Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продукции растительного происхождения	+	+	+	3
Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	+	+	+	3

4. Структура и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 акад. часов.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид занятий	Количество акад. часов	
	по очной форме обучения 1 семестр	по заочной форме обучения 1 курс
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем.	20	18
Аудиторные занятия, из них	20	18
лекции	6	4
практические занятия	14	14
Самостоятельная работа, в т.ч.	52	81
проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	28	41
подготовка к практическим занятиям	16	24
подготовка к тестированию и экзамену	8	16
Контроль	36	9
Вид итогового контроля	экзамен	экзамен

4.2 Лекции

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1.	Введение. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов.	1	1	ОПК-1, ПК-1, ПК-3
2.	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбных продуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	2	1	ОПК-1, ПК-1, ПК-3
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продукции растительного происхождения	2	2	ОПК-1, ПК-1, ПК-3

4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	1		ОПК-1, ПК-1, ПК-3
	ИТОГО	6	4	

4.3 Практические занятия

№	Раздел дисциплины (модуля), темы лекций и их содержание	Объем в акад. часах		Формируемые компетенции
		очная форма обучения	заочная форма обучения	
1.	Техника безопасности по ветеринарно-санитарной экспертизе. Действующие нормативно-технические документы. Термины и определения.	2	2	ОПК-1, ПК-1, ПК-3
2.	Определение свежести мяса. Химический и микробиологический анализ свежести мяса	2	2	ОПК-1, ПК-1, ПК-3
3.	Ветеринарные штампы и клейма	2	2	ОПК-1, ПК-1, ПК-3
4.	Ветеринарно-санитарная экспертиза консервных и колбасных изделий	2	2	ОПК-1, ПК-1, ПК-3
5.	Определение бактериальной загрязненности молока	2	2	ОПК-1, ПК-1, ПК-3
6.	Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и меланжа	2	2	ОПК-1, ПК-1, ПК-3
7.	Определение степени свежести рыбы и гидробионтов	2	2	ОПК-1, ПК-1, ПК-3
	ИТОГО	14	14	

4.4 Лабораторные работы – не предусмотрены

4.5 Самостоятельная работа обучающихся

Раздел дисциплины	Вид самостоятельной работы	Объем акад. часов	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Введение. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов.	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	4	10
	Подготовка к практическим занятиям	4	6
	Подготовка к тестированию и экзамену	2	4
Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбных продуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	8	10
	Подготовка к практическим занятиям	4	6
	Подготовка к тестированию и экзамену	2	4
Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продукции растительного происхождения	Проработка учебного материала по дисциплине (конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)	8	10
	Подготовка к практическим занятиям	4	6
	Подготовка к тестированию и экзамену	2	4
Ветеринарно-санитарная	Проработка учебного материала по дисциплине	8	11

экспертиза молока и молочных продуктов	(конспектов лекций, учебников, материалов сетевых ресурсов)		
	Подготовка к практическим занятиям	4	6
	Подготовка к тестированию и экзамену	2	4
ИТОГО		52	81

Перечень методического обеспечения для самостоятельной работы по дисциплине (модулю):

1. Потапова А.А. Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» для обучающихся направления подготовки 38.04.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

2. Потапова А.А. Методические указания для выполнения контрольной работы по дисциплине «Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», направление подготовки 38.04.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

4.6 Выполнение контрольной работы обучающимися заочной формы обучения

Для выполнения контрольной работы по дисциплине «Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» необходимо выбрать одну из предлагаемых тем. Обучающиеся заочной формы обучения выбирают самостоятельно тему контрольной работы из приведенной тематики контрольных работ по последней цифре номера зачетной книжки. Обучающиеся одной учебной группы не могут выбирать одинаковые темы контрольной работы.

Выбрав тему контрольной работы, необходимо ознакомиться с источниками и литературой по выбранной теме, изложить в письменном виде основные положения, результаты своего исследования, а затем сдать на проверку (рецензию) преподавателю правильно оформленную и зарегистрированную контрольную работу.

Контрольная работа должна быть написана разборчивым почерком или набрана на компьютере (межстрочный интервал 1,5, размер шрифта 14 пт) на одной стороне листа бумаги стандартного формата А4 (размер 210x297 мм), грамотно, с последовательным изложением материала и хорошо оформлена.

В конце работы ставится подпись обучающегося и дата ее исполнения.

Главная цель – раскрыть тему, следовательно, необходимо придерживаться тех вопросов, которые сформулированы после темы.

Цель и задачи контрольной работы:

- обеспечить обучающихся системой знаний по организации и проведении экспертизы;
- научиться работать со специальной литературой и справочными данными;
- отразить современные представления и уровень развития науки и техники в области товароведения;
- установить основные требования к качеству товаров;
- овладеть методиками экспертизы по органолептическим и физико-химическим показателям;
- изучить формирующие и сохраняющие показатели качества исследуемых групп;
- овладеть навыками работы с нормативными документами;
- научиться анализировать и обобщать полученные данные, делать выводы и формировать предложения.

Первоначальным этапом выполнения контрольной работы является изучение литературы по избранной теме (периодических изданий не менее, чем за три года). Затем

идет сбор статистических данных по избранной теме, их анализ, обобщение и обработка; анализ и обобщение результатов собственных исследований, если они имеются.

В конце контрольной работы обучающийся делает выводы и разрабатывает рекомендации, направленные на совершенствование ассортимента, способов и видов упаковки, совершенствование хранения, оценки качества и т.п. Составляет список использованной литературы.

Примерные темы контрольных работ

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях.
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных заболеваниях.
3. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса.
4. Морфологический состав мяса.
5. Химический состав мяса.
6. Виды порчи мяса при хранении.
7. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при обнаружении инфекционных заболеваний (сибирская язва).
8. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при обнаружении инфекционных заболеваний (туберкулез).
9. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при обнаружении инфекционных заболеваний (бруцеллеза, ящура).
10. Экспертиза туш и органов при роже у свиней.
11. Экспертиза туш и органов при лейкозе млекопитающих.
12. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при обнаружении инвазионных заболеваний (трихинеллез, цистицеркоз)
13. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при обнаружении инвазионных заболеваний (эхинококкоз, фасциолез)
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях.
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при радиационных поражениях.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас.
17. Виды порчи колбасных батонов.
18. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов.
19. Особенности органолептической оценки мясных баночных консервов.
20. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови сельскохозяйственных животных.
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой, сушеной, соленой и копченой рыбы.
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока.
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов.
24. Пищевое значение и биологические свойства молока. Физико-химические свойства молока.
25. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, особенности и методы определения.
26. Пороки молока.
27. Влияние на качество молока ингибиторов и антибиотиков
28. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных.
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения (свежих корнеклубнеплодов, овощей и плодов).
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения (мука, крупа; растительное масло).
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.
32. Методы для определения фальсификации меда.
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы.

34. Ветеринарно-санитарная оценка мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных.

35. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.

4.7 Содержание разделов дисциплины

«Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе»

Введение. Ветеринарно-санитарная экспертиза, как наука, особенности становления и история развития. Краткая история и важнейшие достижения современной ветеринарно-санитарной экспертизы в профилактике и ликвидации заразных и незаразных болезней животных. Связь ветеринарно-санитарной экспертизы с другими науками. Экономическое и социальное значение зооветеринарных мероприятий.

«Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов»

Прием, предубойное содержание и предубойная подготовка животных. Организация и методика послеубойной ветеринарно-санитарной экспертизы органов и туш. Клеймение мяса. Методы определения химического состава мяса и мясопродуктов. Клеймение туш. Определение видовой принадлежности мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инфекционных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при болезнях незаразного этиологии. Бактериологическое исследование мяса и мясопродуктов. Методы исследования. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях, обработках химическими препаратами и радиационных поражениях. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при вынужденном убое. Ветеринарно-санитарная экспертиза при консервировании мяса. Ветеринарно-санитарная экспертиза мясных баночных консервов. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбасных изделий.

«Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбных продуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных»

Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей (живой, парной, охлажденной и свежемороженой) рыбы. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных, инвазионных болезнях. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы соленой, вяленой, сушеной, копченой. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Ветеринарно-санитарные исследования рыбы и рыбных продуктов: Отбор проб и органолептические исследования рыбы. Лабораторные исследования рыбы. Химические методы исследования рыбы. Исследования рыбы на зараженность личинками гельминтов и на наличие вредителей.

«Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц»

Строение и химический состав яйца. Классификация яиц. Яйца как возможный источник инфекционных болезней животных и человека. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов.

«Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продукции растительного происхождения»

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда.

«Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов»

Гигиена производства и ветеринарно-санитарная экспертиза молока. Пищевое значение молока. Химический и физико-химический состав молока. Пороки молока. Источники микробного обсеменения молока. Влияние на качество молока пестицидов, антибиотиков и других ингибиторов. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза молочных продуктов.

5. Образовательные технологии

Вид учебной работы	Образовательные технологии
Лекции	Электронные материалы, использование мультимедийных средств, раздаточный материал
Практические занятия	Деловые и ролевые игры, разбор конкретных ситуаций, тестирование, кейсы, выполнение групповых аудиторных заданий, индивидуальные доклады
Самостоятельная работа	Защита и презентация результатов самостоятельного исследования на занятиях

6. Оценочные средства дисциплины (модуля)

Основными видами дисциплинарных оценочных средств при функционировании модульно-рейтинговой системы обучения являются: на стадии рубежного рейтинга, формируемого по результатам модульного компьютерного тестирования – тестовые задания; на стадии поощрительного рейтинга, формируемого по результатам написания и защиты рефератов по актуальной проблематике – рефераты; на стадии промежуточного рейтинга, определяемого по результатам сдачи экзамена – теоретические вопросы, контролирующие теоретическое содержание учебного материала, контролирующие практические навыки из различных видов профессиональной деятельности обучающегося по ОПОП данного направления, формируемые при изучении дисциплины «Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров».

6.1 Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине (модулю) «Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

№ п/п	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Код контролируемой компетенции	Оценочное средство	
			Наименование	Кол-во
1	Введение. Понятие о ветеринарно-санитарной экспертизе. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясных продуктов.	ОПК-1, ПК-1, ПК-3	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы для экзамена	25 5 10
2	Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы, рыбных продуктов, мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц	ОПК-1, ПК-1, ПК-3	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы для экзамена	25 5 13
3	Ветеринарно-санитарная экспертиза меда и продукции растительного происхождения	ОПК-1, ПК-1, ПК-3	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы для экзамена	25 5 15
4	Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов	ОПК-1, ПК-1, ПК-3	Тестовые задания Темы рефератов Вопросы для экзамена	25 5 7

6.2 Перечень вопросов для экзамена

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инфекционных болезнях (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
2. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы при инвазионных заболеваниях (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
3. Транспортировка убойных животных (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)

4. Предубойная подготовка животных (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
5. Технология убоя животных на перерабатывающих предприятиях (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
6. Технология обработки туш крупного рогатого скота (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
7. Технология обработки туш свиней (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
8. Убой кроликов и обработка тушек (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
9. Технология и гигиена переработки птицы (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
10. Значение лимфатической системы для ветеринарно-санитарной экспертизы мяса (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
11. Морфологический состав мяса (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
12. Химический состав мяса (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
13. Виды порчи мяса при хранении (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при обнаружении инфекционных заболеваний (сибирская язва) (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
15. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при обнаружении инфекционных заболеваний (туберкулез) (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при обнаружении инфекционных заболеваний (бруцеллеза, ящура) (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
17. Экспертиза туш и органов при роже у свиней (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
18. Экспертиза туш и органов при лейкозе млекопитающих (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
19. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при обнаружении инвазионных заболеваний (трихинеллез, цистицеркоз) (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
20. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при обнаружении инвазионных заболеваний (эхинококкоз, фасциолез) (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
21. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при отравлениях (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
22. Ветеринарно-санитарная экспертиза туш и органов животных при радиационных поражениях (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
23. Ветеринарно-санитарная экспертиза колбас (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
24. Хранение колбасных и ветчинно-штучных изделий (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
25. Виды порчи колбасных батонов (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
26. Особенности ветеринарно-санитарной экспертизы мясных баночных консервов (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
27. Особенности органолептической оценки мясных баночных консервов (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
28. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови сельскохозяйственных животных (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
29. Ветеринарно-санитарная экспертиза вяленой, сушеной, соленой и копченой рыбы (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
30. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
31. Ветеринарно-санитарная экспертиза кисломолочных продуктов (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
32. Пищевое значение и биологические свойства молока. Физико-химические свойства молока (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
33. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц, особенности и методы определения (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
34. Пороки молока (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
35. Влияние на качество молока ингибиторов и антибиотиков (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока больных животных (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
37. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения (свежих корнеклубнеплодов, овощей и плодов) (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)

38. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов растительного происхождения (мука, крупа; растительное масло) (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
39. Ветеринарно-санитарная экспертиза меда (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
40. Методы для определения фальсификации меда (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
41. Определение доброкачественности колбас (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
42. Ветеринарно-санитарная экспертиза свежей рыбы (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
43. Основные особенности исследования туш и органов животных при вынужденном убое (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
44. Ветеринарно-санитарная оценка мяса морских млекопитающих и беспозвоночных животных (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)
45. Ветеринарно-санитарная экспертиза яиц и яичных продуктов (ОПК-1, ПК-1, ПК-3)

6.3 Шкала оценочных средств

При функционировании модульно-рейтинговой системы обучения знания, умения и навыки, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Учебная дисциплина имеет итоговый рейтинг – 100 баллов, который складывается из рубежного (40 баллов), промежуточного (50 баллов) и поощрительного рейтинга (10 баллов). Итоговая оценка знаний обучающихся по дисциплине определяется на основании перевода итогового рейтинга в 5-ти балльную шкалу с учетом соответствующих критериев оценивания.

Уровни освоения компетенций	Критерии оценивания	Оценочные средства (кол-во баллов)
Продвинутый (75-100 баллов) – «зачтено»	- полное знание учебного материала из разных разделов дисциплины с раскрытием сущности; - умение ясно, логично и грамотно излагать изученный материал, производить собственные размышления, делать умозаключения и выводы с добавлением комментариев, пояснений, обоснований; На этом уровне обучающийся способен творчески применять полученные знания путем самостоятельного конструирования способа деятельности, поиска новой информации.	Тестовые задания (35-40 баллов); Реферат (5-10 баллов); Вопросы к экзамену (35-50 баллов)
Базовый (50-74 балла) – «зачтено»	- знание основных теоретических и методических положений по изученному материалу; - умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический материал для иллюстрации теоретических положений; На этом уровне обучающимся используются приемы мышление.	Тестовые задания (21-32 балла) Реферат (4-6 баллов) Вопросы к экзамену (25-36 баллов)
Пороговый (35-49 баллов) – «зачтено»	- поверхностное знание сущности дисциплины; - умение осуществлять поиск информации по полученному заданию, На этом уровне обучающийся способен по памяти воспроизводить ранее усвоенную информацию	Тестовые задания (15-20 баллов) Реферат (2-6 баллов) Вопросы к экзамену (18-23 балла)
Низкий (допороговый) (компетенция не сформирована) (менее 35 баллов) – «не зачтено»	- незнание терминологии дисциплины; приблизительное представление о предмете и методах дисциплины; отрывочное, без логической последовательности изложение информации, косвенным образом затрагивающей некоторые аспекты программного материала; - неумение выполнить индивидуальные задания; - невладевание программой создания презентационного материала для семинарских занятий	Тестовые задания (0-14 баллов) Реферат (0-5 баллов) Вопросы к экзамену (0-15 баллов)

	На этом уровне обучающийся не способен самостоятельно, без помощи извне, воспроизводить и применять полученную информацию.	
--	--	--

Все комплекты оценочных средств (контрольно-измерительных материалов), необходимых для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (модуля) подробно представлены в документе «Фонд оценочных средств дисциплины (модуля)».

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Учебная литература

1. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии стандартизации продуктов животноводства: учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко; под ред. М.Ф. Боровкова. – СПб.: Лань, 2010. – 480 с.

2. Ветеринарно-санитарная экспертиза [Электронный ресурс]: лаб. практикум / С.В. Стадникова, О.В. Богатова, Н.Г. Догарева, Г.М. Топурия, Оренбургский гос. ун-т. — Оренбург: ОГУ, 2013. — 208 с.: ил. — Авт. указаны на обороте тит. л. — Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/216161>

3. Потапова А.А. УМК дисциплины «Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» для направления подготовки 38.04.07 Товароведение – Мичуринск, 2018. Режим доступа: <http://www.mgau.ru/sveden/education/files/umk/umk38.04.07/Организация%20и%20проведение%20ветеринарно-санитарной%20экспертизы%20сельскохозяйственного%20сырья%20и%20продовольственных%20товаров.pdf>

4. Дячук, Т.И. Ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы и рыбопродуктов: справочник / Т.И. Дячук; под ред. В.Н. Кисленко. – М.: КолосС, 2008. – 365 с.

5. Житенко, П.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства: справочник / П.В. Житенко, В.А. Макаров. – М.: Колос, 2000. – 335 с.

6. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник. [Электронный ресурс] / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин. – Электрон. дан. — М.: Дашков и К, 2015. – 660 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/56321> – Загл. с экрана.

7. Ляшко, А.А. Товароведение, экспертиза и стандартизация. [Электронный ресурс] / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко. – Электрон. дан. – М.: Дашков и К, 2011. – 660 с. – Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/3601> — Загл. с экрана.

ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" от 9.12.2011 г. № 880.

ТР ТС 029/2012 Технический регламент Таможенного союза "Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств" от 20 июля 2012 г. № 58.

ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза "О безопасности упаковки" от 16.08.2011 г. № 769

ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза "Пищевая продукция в части ее маркировки" от 9.12.2011 г. № 881.

7.2 Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

1. Потапова А.А. Методические указания для выполнения самостоятельной работы по дисциплине «Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» для обучающихся направления подготовки 38.04.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

2. Потапова А.А. Методические указания для выполнения контрольной работы по

дисциплине «Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров», направление подготовки 38.04.07 Товароведение. – Мичуринск, 2024.

7.3 Информационные и цифровые технологии (программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы)

Учебная дисциплина (модуль) предусматривает освоение информационных и цифровых технологий. Реализация цифровых технологий в образовательном пространстве является одной из важнейших целей образования, дающей возможность развивать конкурентоспособные качества обучающихся как будущих высококвалифицированных специалистов.

Цифровые технологии предусматривают развитие навыков эффективного решения задач профессионального, социального, личностного характера с использованием различных видов коммуникационных технологий. Освоение цифровых технологий в рамках данной дисциплины (модуля) ориентировано на способность безопасно и надлежащим образом получать доступ, управлять, интегрировать, обмениваться, оценивать и создавать информацию с помощью цифровых устройств и сетевых технологий. Формирование цифровой компетентности предполагает работу с данными, владение инструментами для коммуникации.

7.3.1 Электронно-библиотечная системы и базы данных

1. ООО «ЭБС ЛАНЬ» (<https://e.lanbook.ru/>) (договор на оказание услуг от 03.04.2024 № б/н (Сетевая электронная библиотека)

2. База данных электронных информационных ресурсов ФГБНУ ЦНСХБ (договор по обеспечению доступа к электронным информационным ресурсам ФГБНУ ЦНСХБ через терминал удаленного доступа (ТУД ФГБНУ ЦНСХБ) от 09.04.2024 № 05-УТ/2024)

3. Электронная библиотечная система «Национальный цифровой ресурс «Руконт»: Коллекции «Базовый массив» и «Колос-с. Сельское хозяйство» (<https://rucont.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа от 26.04.2024 № 1901/БП22)

4. ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» (<https://urait.ru/>) (договор на оказание услуг по предоставлению доступа к образовательной платформе ООО «Электронное издательство ЮРАЙТ» от 07.05.2024 № 6555)

5. Электронно-библиотечная система «Вернадский» (<https://vernadsky-lib.ru>) (договор на безвозмездное использование произведений от 26.03.2020 № 14/20/25)

6. База данных НЭБ «Национальная электронная библиотека» (<https://rusneb.ru/>) (договор о подключении к НЭБ и предоставлении доступа к объектам НЭБ от 01.08.2018 № 101/НЭБ/4712)

7. Соглашение о сотрудничестве по оказанию библиотечно-информационных и социокультурных услуг пользователям университета из числа инвалидов по зрению, слабовидящих, инвалидов других категорий с ограниченным доступом к информации, лиц, имеющих трудности с чтением плоскочечатного текста ТОГБУК «Тамбовская областная универсальная научная библиотека им. А.С. Пушкина» (<https://www.tambovlib.ru>) (соглашение о сотрудничестве от 16.09.2021 № б/н)

7.3.2 Информационные справочные системы

1. Справочная правовая система КонсультантПлюс (договор поставки, адаптации и сопровождения экземпляров систем КонсультантПлюс от 11.03.2024 № 11921 /13900/ЭС)

2. Электронный периодический справочник «Система ГАРАНТ» (договор на услуги по сопровождению от 15.01.2024 № 194-01/2024)

7.3.3 Современные профессиональные базы данных

1. База данных нормативно-правовых актов информационно-образовательной программы «Росметод» (договор от 15.08.2023 № 542/2023)
2. База данных Научной электронной библиотеки eLIBRARY.RU – российский информационно-аналитический портал в области науки, технологии, медицины и образования - <https://elibrary.ru/>
3. Портал открытых данных Российской Федерации - <https://data.gov.ru/>
4. Открытые данные Федеральной службы государственной статистики - <https://rosstat.gov.ru/opendata>
5. Профессиональная база данных. Каталог ГОСТов <http://gostbase.ru/>.
6. Профессиональная база данных. ФГБУ Федеральный институт промышленной собственности http://www1.fips.ru/wps/portal/IPS_Ru.
7. Профессиональная база данных. Электронный фонд правовой и нормативно-технической документации <http://docs.cntd.ru/>.

7.3.4 Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства

№	Наименование	Разработчик ПО (правообладатель)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)	Реквизиты подтверждающего документа (при наличии)
1	Microsoft Windows, Office Professional	Microsoft Corporation	Лицензионное	-	Лицензия от 04.06.2015 № 65291651 срок действия: бессрочно
2	Антивирусное программное обеспечение Kaspersky Endpoint Security для бизнеса	АО «Лаборатория Касперского» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/366574/?sphrase_id=415165	Сублицензионный договор с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № б/н, срок действия: с 22.11.2023 по 22.11.2024
3	МойОфис Стандартный - Офисный пакет для работы с документами и почтой (myoffice.ru)	ООО «Новые облачные технологии» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301631/?sphrase_id=2698444	Контракт с ООО «Рубикон» от 24.04.2019 № 0364100000819000012 срок действия: бессрочно
4	Офисный пакет «Р7-Офис» (десктопная версия)	АО «Р7»	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/306668/?sphrase_id=4435041	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007 срок действия: бессрочно
5	Операционная система «Альт Образование»	ООО "Базальт свободное программное обеспечение"	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303262/?sphrase_id=4435015	Контракт с ООО «Софттекс» от 24.10.2023 № 0364100000823000007

					срок действия: бес- срочно
6	Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» (https://docs.antiplagiatus.ru)	АО «Антиплагиат» (Россия)	Лицензионное	https://reestr.digital.gov.ru/reestr/303350/?sphrase_id=2698186	Лицензионный договор с АО «Антиплагиат» от 23.05.2024 № 8151, срок действия: с 23.05.2024 по 22.05.2025
7	Acrobat Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Adobe Systems	Свободно распространяемое	-	-
8	Foxit Reader - просмотр документов PDF, DjVU	Foxit Corporation	Свободно распространяемое	-	-

7.3.5 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. CDTOwiki: база знаний по цифровой трансформации <https://cdto.wiki/>
2. www.garant.ru - справочно-правовая система «ГАРАНТ».
3. www.consultant.ru - справочно-правовая система «Консультант Плюс».
4. www.rg.ru – сайт Российской газеты.
5. База данных информационной системы «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» <http://window.edu.ru>
6. Электронно-библиотечная система издательства «Лань» <http://e.lanbook.com>.
- 7 Национальный цифровой ресурс «Рукоنت» - межотраслевая электронная библиотека на базе технологии Контекстум <http://www.rucont>.
8. Электронная библиотечная система Российского государственного аграрного заочного университета <http://ebs.rgazu.ru>.

7.3.6 Цифровые инструменты, применяемые в образовательном процессе

1. LMS-платформа Moodle
2. Виртуальная доска Мiro: miro.com
3. Виртуальная доска SBoard <https://sboard.online>
4. Виртуальная доска Padlet: <https://ru.padlet.com>
5. Облачные сервисы: Яндекс.Диск, Облако Mail.ru
6. Сервисы опросов: Яндекс Формы, MyQuiz
7. Сервисы видеосвязи: Яндекс телемост, Webinar.ru
8. Сервис совместной работы над проектами для небольших групп Trello <http://www.trello.com>

7.3.7 Цифровые технологии, применяемые при изучении дисциплины

№	Цифровые технологии	Виды учебной работы, выполняемые с применением цифровой технологии	Формируемые компетенции	ИДК
1.	Облачные технологии	Лекции Самостоятельная работа	ОПК-1	ИДК-3
2.	Большие данные	Самостоятельная работа	ОПК-1	ИДК-3

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

1. Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/103)

Оснащенность:

1. Проектор Acer X1261P (nV 3D) DLP 2700LUMENS (инв. № 2101045353);
2. Экран Draper Luma NTSC (3:4) 305/120" ручной, настенно-потолочный (инв. № 2101065491)
3. Ноутбук Lenovo IdeaPad V580c (инв. № 21013400405)
4. Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

2. Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лаборатория экспертизы качества продовольственных и непродовольственных товаров) (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/16)

Оснащенность:

1. Весы ВЛР-200 (инв. № 2101040453);
2. Весы лабораторные СУХ-620Н (инв. № 41013401559);
3. Весы лабораторные ВЛКТ-500 (инв. № 1101041311);
4. Весы настольные циферблатн. (инв. № 2101060138);
5. Весы технические Т-1000 (инв. № 2101060121; 2101060122)
6. Влагомер Кварц (инв. № 1101041322);
7. Дистиллятор (инв. № 2101060123);
8. Кухонная плита Morame 57229 FW (инв. № 41013602188);
9. Лабораторная мебель «Варшава» (инв. № 21013600715);
10. Микроскоп (инв. № 2101060130);
11. Мясорубка «Василиса М2» (инв. № 21013600721);
12. Поляриметр ИГП-01 (инв. № 2101040458);
13. Прибор для определения клейковины ИДК-4 (инв. № 2101040460);
14. Рефрактометр РЛ-2 (инв. № 2101040455);
15. Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп. шапкой (инв. № 21013400705);
16. Рефрактометр ИРФ-464 (инв. № 2101060131);
17. РН-метр РН-013 (инв. № 21013400704);
18. РН-метр (инв. № 2101040462);
19. Сахариметр СУ-4 (инв. № 2101040459; 21013400702);
20. Сита почвенные (инв. № 2101060135);
21. СОЭКС-Нитрат-тестер мод. NVC-019-1 (инв. № 21013400706);
22. Стенд 1,5*0,72 м (инв. № 21013600706);
23. Стенд 1,5*1,05 м (инв. № 21013600705);
24. Стенд 1,8*0,6 м (инв. № 21013600708);
25. Стенд 1,8*0,6 м (инв. № 21013600707);
26. Стенд 1*4,5 м (инв. № 21013600709);
27. Стиральная машина ОКА (инв. № 2101060136);
28. Стол для весов (инв. № 1101041316);
29. Стол для титрования (инв. № 1101041317);
30. Стол передвижной (инв. № 1101041315);
31. Стол приставной (инв. № 1101041312, 1101041313, 1101041314);
32. Термостат (инв. № 2101040461);
33. Фотометр КФК-3-01 «ЗОМЗ» фотоэлектрический (инв. № 21013400703);
34. Холодильник НОРД (инв. № 2101040456);
35. Центрифуга МРВ-310 (инв. № 1101041303);
36. Центрифуга ОКА (инв. № 1101041304);
37. Шкаф вытяжной (инв. № 2101040451);
38. Шкаф лабораторный (инв. № 21013600722; 21013600723; 21013600724);

21013600725);

39. Шкаф сушильный ШСО-80 (инв. № 1101041302);
40. Шкаф сушильный ЛП 33/2 (инв. № 2101040452);
41. Шкаф для документов ШК 07.04 (инв. № 1101063937);
42. Экран на штативе Projecta (инв. № 11010417158).

3. Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (г. Мичуринск, ул. Герасимова, дом № 130А, 5/26а)

Оснащенность:

1. Компьютеры Celeron 2000 (инв. № 1101044956, 1101044955, 1101044954, 1101044953);
2. Компьютеры Celeron E 3300 OEM Монитор 18,5" LG W 1943 (инв. № 1101047397, 1101047396, 1101047395, 1101047394, 1101047393, 1101047392, 1101047391, 1101047390, 1101047387, 1101047385);
3. Компьютер Pentium (инв. № 2101041806);
4. Плоттер СН336А HP (инв. № 41013400057);
5. Принтер Canon (инв. № 1101044951);
6. Сканер (инв. № 2101065186);
7. Копировальный аппарат Canon (инв. № 2101041802);
8. Модем (инв. № 2101065200).

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

4. Помещение для самостоятельной работы (г. Мичуринск, ул. Интернациональная, дом № 101, 1/5)

Оснащенность:

1. Компьютер Intel Core 2 Quad Q9400 Монитор Asus TFT 21,5" (инв. № 2101045126);
2. Компьютер Intel Core 2 Quad Q9400 Монитор Asus TFT 21,5" (инв. № 2101045125)

Компьютерная техника подключена к сети «Интернет» и обеспечена доступом к ЭИОС университета.

5. Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (ул. Интернациональная, дом № 101, 1/304а)

Оснащенность:

1. Стеллажи, столы, ремонтные комплекты

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Организация и проведение ветеринарно-санитарной экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - магистратура по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 12 августа 2020 г. №961

Автор: доцент кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, к.т.н. Потапова А.А.

Рецензент: доцент кафедры технологии производства, хранения и переработки продукции растениеводства, к.с.-х.н. Попова Е.И.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры технологии продуктов питания и товароведения, протокол № 10 от 13 апреля 2022 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии плодоовощного института им. И. В. Мичурина Мичуринского ГАУ, протокол №8 от 18 апреля 2022 г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 8 от 21 апреля 2022 г.

Программа переработана и дополнена в соответствии с требованиями ФГОС ВО.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства, протокол № 10 от 09 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина, протокол № 11 от 19 июня 2023г.

Программа утверждена Решением Учебно-методического совета университета, протокол № 10 от 22 июня 2023 г.

Программа рассмотрена на заседании кафедры продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводств (протокол № 10 от 13 мая 2024 г.).

Программа рассмотрена на заседании учебно-методической комиссии института фундаментальных и прикладных агробiotехнологий им. И.В. Мичурина Мичуринского ГАУ (протокол №10 от 20 мая 2024г.).

Программа утверждена на заседании учебно-методического совета университета (протокол № 09 от 23 мая 2024 г.).

Оригинал документа хранится на кафедре продуктов питания, товароведения и технологии переработки продукции животноводства