

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Махаева Наталья Юрьевна

Должность: Проректор по учебной и воспитательной работе, молодежной

политике ФГБОУ ВО Ярославский ГАУ

Дата подписания: 02.02.2024 11:01:58

Уникальный программный ключ:

fa349ae3f25a45643d89c6b67187284ea10748e8

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



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.ДВ.03.02 «Товароведение»

Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль)	<u>Лечебное дело</u>
Квалификация	<u>бакалавр</u>
Форма обучения	<u>очная</u>
Год начала подготовки	<u>2021</u>
Факультет	<u>Ветеринарии и зоотехнии</u>
Выпускающая кафедра	<u>Ветеринарно-санитарной экспертизы</u>
Кафедра-разработчик	<u>Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции</u>
Объем дисциплины, ч. / з.е.	<u>144/4</u>
Форма контроля (промежуточная аттестация)	<u>экзамен</u>

Ярославль 2021 г.

При разработке рабочей программы дисциплины «Товароведение» в основу положены:

1. Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденный приказом Министерства образования и науки Российской Федерации «19» сентября 2017 года № 939.

2. Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 08.02.2021 № 83 «О внесении изменений федеральные государственные образовательные стандарты высшего образования – бакалавриат по направлениям подготовки;

3. Учебный план по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза направленность (профиль) Лечебное дело одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА «02» марта 2021 г. Протокол № 3, с изменениями на основании решения Ученого совета ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА от 08 июня 2021 г. Протокол № 7. Период обучения: 2021...2025 гг.

Преподаватель-разработчик:



(подпись)

старший преподаватель Мельникова Л.Э.
(занимаемая должность, ученая степень, звание, Фамилия И.О.)

РПД рассмотрена и одобрена на заседании кафедры биотехнологии «01» сентября 2021 г. Протокол № 1.

Заведующий кафедрой



(подпись)

к.с.-х.н., доцент Сенченко М.А.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Рабочая программа дисциплины одобрена на заседании учебно-методической комиссии факультета ветеринарии и зоотехнии от 01 сентября 2021 года. Протокол № 1

Председатель учебно-методической комиссии факультета



(подпись)

к.б.н., доцент Скворцова Е.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОГЛАСОВАНО:

Руководитель образовательной программы



(подпись)

к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

И.о. заведующего выпускающей кафедрой



(подпись)

к.с.-х.н., Ярлыков Н.Г.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

Отдел комплектования Библиотеки



(подпись)

Рогожкина В.А.
Фамилия И.О.

Декан факультета ветеринарии и зоотехнии



(подпись)

к.с.-х.н., Бушкарева А.С.
(учёная степень, звание, Фамилия И.О.)

СОДЕРЖАНИЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

№ раздела	Наименование раздела (подраздела)	Стр.
1	Цель и задачи освоения дисциплины	5
2	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы	5
2.1	Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения	5
2.2.1	Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников	5
2.2.2	Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник	6
2.3.3	Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения.	6
3	Место дисциплины в структуре образовательной программы	7
4	Структура дисциплины и распределение её трудоёмкости (на одного обучающегося)	7
5	Содержание дисциплины	7
5.1	Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий	7
5.2	Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля	9
5.3	Практические занятия	10
5.4	Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки	11
6	Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине	11
6.1	Виды самостоятельной работы обучающихся	11
6.2	Методические указания (для самостоятельной работы)	12
7	Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине	12
7.1	Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО	12
7.2	Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания	14
7.3	Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы	16
7.3.1	Типовые задания для проведения текущего контроля и рубежного тестирования	16
7.3.2	Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)	18
7.4	Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций	20
8	Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины	22
8.1	Основная учебная литература	22
8.2	Дополнительная учебная литература	22
9	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»	23
9.1	Перечень электронно-библиотечных систем	23

9.2	Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине	23
10	Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	24
11	Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем	24
11.1	Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса	25
11.2	Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем	25
11.3	Доступ к сети интернет	25
12	Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине	26
12.1	Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности	26
13	Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья	28
	Приложения	
	Приложение 1 Аннотация рабочей программы дисциплины	29

1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины «Товароведения» является формирование у студентов знаний, умений и навыков в области изучения ассортимента, потребительских свойств и факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров, а также приобретение студентами теоретических знаний, практических умений и навыков для формирования товарного ассортимента, организации товародвижения и управления товарными запасами, необходимых для профессиональной деятельности бакалавра торгового дела.

Задачами изучения студентами дисциплины «Товароведения» являются:

- изучение ассортимента товаров с целью управления им и формирования ассортиментной политики предприятия торговли;
- изучение факторов, формирующих и сохраняющих качество товаров;
- изучение требований нормативных документов, технических регламентов, стандартов к качеству товаров, их приемке, транспортированию, хранению и реализации;
- ознакомление с идентификационными признаками товаров, методами идентификации товаров, способами выявления и мерами предупреждения их фальсификации;
- изучение правил организации и осуществления приемки товаров по количеству и качеству, контроля качества товаров, учета товаров;
- проведение оценки качества товаров и анализ ее результатов; - установление градаций качества и дефектов товаров, причин их возникновения и способов минимизации потерь товаров;
- изучение процессов и факторов хранения товаров, определение, дифференциация и списание товарных потерь.

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

Изучение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих профессиональных компетенций (ПКОС- 7.1, ПКОС- 10.2)

2.1 Профессиональные компетенции и индикаторы их достижения

Профессиональные компетенции, установленные программой бакалавриата сформированы на основе профессионального стандарта, соответствующего профессиональной деятельности выпускников.

2.2.1 Профессиональные стандарты, соответствующие профессиональной деятельности выпускников

Область профессиональной деятельности: 13 Сельское хозяйство	
Код профессионального стандарта	Наименование профессионального стандарта
13.012	Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от

	23 августа 2018 года № 547-н (зарегистрирован Министерством Юстиции РФ 22 октября 2018 г., регистрационный № 52496)
--	---

2.2.2. Перечень обобщенных трудовых функций и трудовых функций, установленных профессиональным стандартом, к выполнению которых готовится выпускник

Обобщённые трудовые функции			Трудовые функции		
Код	Наименование	Уровень квалификации	Наименование	Код	Уровень (подуровень) квалификации
А	Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных	6	Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	А/01.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	А/02.6	6
			Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы гидробионтов и икры	А/03.6	6

2.3.3 Профессиональные компетенции, определяемые самостоятельно (ПКОС) образовательной организацией и индикаторы их достижения

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Профессиональные компетенции					
Профессиональная	ПКОС -7	Способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	ОПКОС - 7.1. Способен проводить работы по ветеринарно-санитарной экспертизе		
			виды работ по ветеринарно-санитарной экспертизе	проводить работы по ветеринарно-санитарной экспертизе	приемами проведения работ по ветеринарно-санитарной экспертизе
Профессиональная	ПКОС-10	Готов составлять производственную	ПКОС- 10.2. Способен к составлению отчетности по утвержденным нормам		

		документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	Способы применения на практике базовых знаний и разработке нормативно-технической документации	Правильно разрабатывать нормативно и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе.	Способностью к разработке нормативной и технической документацией по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии
--	--	---	--	---	---

3 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Место дисциплины в структуре образовательной программы **«Товароведение»** относится к элективным дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений к основной профессиональной образовательной программы бакалавриата (Б1.В.ДВ.03.02).

4 Структура дисциплины и распределение ее трудоемкости (на одного обучающегося)

Вид учебной работы	Всего	За 7 семестр
	часов	часов
Контактная работа при проведении учебных занятий, всего (Лек + Лаб + Пр + КСР)* в том числе:	69,7	69,7
Лекционные занятия (Лек)	34	34
Лабораторные занятия (Лаб)	–	–
Практические занятия (Пр)	34	34
Проведение консультаций по учебной дисциплине (КСР)	1,7	1,7
Самостоятельная работа, всего (СР + контроль)* в том числе:	71	71
Самостоятельная работа при выполнении расчетно-графической работы, типового расчета, реферата, контрольной работы, эссе и др.	–	–
Самостоятельная работа при выполнении курсовой работы (проекта)	–	–
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену	23,7	23,7
Самостоятельная работа при подготовке к зачету	–	–
Прочие виды самостоятельной работы (подготовка к лекциям, к практическим занятиям)	47,3	47,3
3. Контактная работа при проведении промежуточной аттестации, всего	3,3	3,3
Групповые консультации перед экзаменом и сдача экзамена по дисциплине (Кэ)*	3,3	3,3
Сдача зачета с оценкой по дисциплине (К)*	-	-
Защита курсовой работы (проекта) (К)*	–	–
Общая трудоемкость дисциплины в часах:	144	144
В т.ч. в форме практической подготовки	8	8
Общая трудоемкость дисциплины в зачётных единицах:	4	4

5. Содержание дисциплины

5.1. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на их количества академических часов и видов учебных занятий

№ раздела	Наименование и содержание раздела дисциплины (перечень дидактических единиц: рассматриваемых подтем, вопросов)	Формируемые компетенции	Виды учебной работы и их трудоемкость, часы							Всего часов
			Контактная работа при проведении учебных занятий				Самостоятельная работа			
			Лек	Лаб	ПЗ	в. т.ч. в форме практич. подготов.	КСР	СР	Контроль	
1	Введение в товароведение, предмет, цели, задачи, история возникновения в России. Товароведение как наука о товаре.	ПКОС-7 ПКОС-10	2		2	-	0,2	6,0	3,0	13,2
2	Методы оценки качества продовольственных товаров. Основы безопасности. Упаковка как фактор, способствующий сохранению качества товаров	ПКОС-7 ПКОС-10	4		4	-	0,2	6,0	3,0	17,2
3	Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	ПКОС-7 ПКОС-10	6		6	4	0,2	6,0	3,0	21,2
4	Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	ПКОС-7 ПКОС-10	6		6	4	0,2	6,0	3,0	21,2
5	Товароведная характеристика и оценка качества пищевых жиров (растительное масло, маргарин, кулинарный жир). Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	ПКОС-7 ПКОС-10	4		4	-	0,2	6,0	3,0	17,2
6	Товароведная характеристика и оценка качества мяса и мясопродуктов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	ПКОС-7 ПКОС-10	4		4	-	0,2	6,0	3,0	17,2

	ние.									
7	Товароведная характеристика рыбы, строение, классификация, химический состав и пищевая ценность	ПКОС-7 ПКОС-10	4		4	-	0,2	6,0	3,0	17,2
8	Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов, строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	ПКОС-7 ПКОС-10	4		4	-	0,3	5,3	2,7	16,3
Промежуточная аттестация: (экзамен)			-	-	-	-	-	-		3,3
Итого			34		34	8	1,7	47,3	23,7	144

5.2 Разделы дисциплины по видам аудиторной (контактной) работы и формы контроля

№ раздела	№ семестр	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды учебных занятий (в часах)			Формы текущего контроля успеваемости
			Л	ЛР	ПЗ	
1	7	Введение в товароведение, предмет, цели, задачи, история возникновения в России. Товароведение как наука о товаре.	2	-	2	ВК
2	7	Методы оценки качества продовольственных товаров. Основы безопасности. Упаковка как фактор, способствующий сохранению качества товаров	4	-	4	ЗПР
3	7	Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	6	-	6	ЗПР
4	7	Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	6	-	6	ЗПР
5	7	Товароведная характеристика и оценка качества пищевых жиров (растительное масло, маргарин, кулинарный жир). Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4	-	4	ЗПР
6	7	Товароведная характеристика и оценка качества мяса и мясопродуктов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4		4	ЗПР
7	7	Товароведная характеристика рыбы, строение, классификация, химический состав и пищевая ценность	4		4	ЗПР

8	7	Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов, строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4		4	ЗПР, Т
Итого за 7 семестр			34	-	34	-
Итого			34		34	

* Вк- входной контроль, ЗПР- защита практических работ, Т-тестирование.

5.3 Практические занятия

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Наименование практических занятия	Количество часов
1	7	Введение в товароведение, предмет, цели, задачи, история возникновения в России. Товароведение как наука о товаре.	Введение в товароведение, предмет, цели, задачи, история возникновения в России. Товароведение как наука о товаре.	2
2	7	Методы оценки качества продовольственных товаров. Основы безопасности. Упаковка как фактор, способствующий сохранению качества товаров.	Основы безопасности качества продовольственных товаров	2
			Виды маркировки и методы оценки	2
3	7	Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	Исследование качества молока и сливок.	2
			Химический состав и его свойства.	2
			Требования к качеству, и упаковке, и маркировке.	2
4	7	Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Характеристика животных жиров..	2
			Химический состав, пищевая ценность	2
			Требования к упаковке и маркировке.	2
5	7	Товароведная характеристика и оценка качества пищевых жиров (растительное масло, маргарин, кулинарный жир). Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Характеристика и оценка качества пищевых жиров (растительного масла)	2
			Характеристика и оценка качества пищевых жиров (маргарин, кулинарный жир).	2
6	7	Товароведная характеристика и оценка качества мяса и мясопродуктов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Понятия, задачи товароведения и экспертизы мясопродуктов.	2
			Морфология и химический состав мясного сырья. Виды порчи мяса.	2
7	7	Товароведная характеристика рыбы, строение, классификация, химический состав и пищевая ценность	Методы исследования рыбы на доброкачественность.	2
			Органолептические показатели и лабораторные методы исследования свежести рыбы и рыбных продуктов.	2

8	7	Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов, строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Товароведная характеристика и оценка качества яиц строение.	2
			Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	2
			Итого за 7 семестр	34
			Итого	34

5.4 Лабораторные работы

Лабораторные работы не предусмотрены учебным планом

5.5 Контактная работа при проведении учебных занятий в форме практической подготовки

Практические занятия:

Элементы работ, связанные с будущей профессиональной деятельностью	Трудоемкость, час
Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4
Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	4
Итого	8

5.6 Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовой проект (работа) не предусмотрен(а) учебным планом

6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

6.1 Виды самостоятельной работы обучающихся (СР)

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины	Виды СР	Всего часов
1	7	Введение в товароведение, предмет, цели, задачи, история возникновения в России. Товароведение как наука о товаре.	Подготовка к тестированию	6,0
2	7	Методы оценки качества продовольственных товаров. Основы безопасности. Упаковка как фактор, способствующий сохранению качества товаров.	Подготовка к защите практической работы	6,0
3	7	Товароведная характеристика и оценка качества коровьего молока, сливок. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение	Подготовка к защите практической работы	6,0
4	7	Товароведная характеристика и оценка качества животных жиров, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Подготовка к защите практической работы	6,0
5	7	Товароведная характеристика и оценка качества пищевых жиров (растительное масло, маргарин, кулинарный жир). Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Подготовка к защите практической работы	6,0

6	7	Товароведная характеристика и оценка качества мяса и мясопродуктов. Химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Подготовка к защите практической работы	6,0
7	7	Товароведная характеристика рыбы, строение, классификация, химический состав и пищевая ценность	Подготовка к защите практической работы	6,0
8	7	Товароведная характеристика и оценка качества яичных продуктов, строение, химический состав, пищевая ценность. Виды, требования к качеству, упаковка, маркировка, хранение.	Подготовка к защите практической работы	5,3
Итого за 7 семестр				47,3
Самостоятельная работа при подготовке к экзамену:				23,7
Итого				71

6.2 Методические указания (для самостоятельной работы)

Для самостоятельного изучения материалов по дисциплине обучающиеся могут воспользоваться следующими авторскими методическими указаниями

Волков А.Х., Теоретические основы товароведения (ЭБС Лань) [Электронный ресурс] / А.Х. Волков, Л.Ф. Якупова. - Казань : КГАВМ им. Баумана, 2016. - 116 с.

7 Фонд оценочных средств для проведения текущей и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Фонд оценочных средств по дисциплине – комплект методических и контрольно - измерительных материалов, предназначен для оценивания уровня сформированности компетенций (ПКОС-7, ПКОС -10) на разных стадиях обучения на соответствие индикаторам достижения компетенций.

Фонд оценочных средств включает контрольные материалы для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по завершению периода обучения.

Текущий контроль успеваемости обеспечивает оценивание хода освоения дисциплины и проводится в виде коллоквиумов, компьютерного или бланочного тестирования.

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по дисциплине за определенный период обучения (7 семестр) и проводится в форме экзамена.

7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО

№ семестра	Этапы формирования и проверки уровня сформированности компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоение ОПОП ВО
ПКОС- 7. способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	
ПКОС-7.1. Способен проводить работы по ветеринарно-санитарной экспертизе	
7	Ветеринарное дело
7	Нормативно-правовая документация в ветеринарии
5	Организация научных исследований в ветеринарии

7	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
7	Товароведение
4	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
ПКОС-10 готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	
ПКОС-10.2. Способен к составлению отчетности по утвержденным нормам	
8	Организация производства и предпринимательство в АПК
7	Ветеринарное дело
7	Нормативно-правовая документация в ветеринарии
7	Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции
7	Товароведение
4	Научно-исследовательская работа (получение первичных навыков научно-исследовательской работы)
6	Технологическая практика
8	Ветеринарно-санитарная практика
8	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена

7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Компетенции		Индикатор достижения компетенции (планируемые результаты обучения)	Образовательные технологии формирования компетенции	Форма оценочного средства	Уровень сформированности компетенции			
					высокий	средний	ниже среднего	низкий
Код	Содержание				Шкалы оценивания			
		отлично/зачтено	хорошо/зачтено	удовлетворительно/зачтено	неудовлетворительно/не зачтено			
1	2	3	4	5	6	7	8	9
ПКОС -7	Способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	ПКОС -7.1 Способен проводить работы по ветеринарно-санитарной экспертизе	Лекции, ПЗ	Тест, ЗПР, экзамен	Знать: способы выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> сориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнения работ по рабочим профессиям.	Знать: способы выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> сориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнения работ по рабочим профессиям.	Знать: способы выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> сориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнения работ по рабочим профессиям.	Знать: способы выполнения работ по профессиям <i>Умеет:</i> сориентироваться по выполнению работы на рабочем месте. <i>Владеет:</i> навыками решением и выполнения работ по рабочим профессиям.
ПКОС -10	готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	ПКОС-10. 2 Способен к составлению отчетности по утвержденным нормам	Лекции, ПЗ	Тест, ЗПР, экзамен	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования. <i>Уметь:</i> способен правильно разрабатывать нормативно-техническую документацию по ветеринарно-	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования. <i>Уметь:</i> способен правильно разрабатывать нормативно-техническую документацию по ветеринарно-	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования. <i>Уметь:</i> способен правильно разрабатывать нормативно-техническую документацию по ветеринарно-	Знать: хорошо знать и применять на практике базовые навыки и в знания теории и проводить исследования. <i>Уметь:</i> способен правильно разрабатывать нормативно-техническую документацию по ветеринарно-

					санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.	санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.	санитарному контролю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.	лю Владеть: основами и применениями на практике нормативно-техническую документацию.
--	--	--	--	--	---	---	---	---

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

7.3.1 Типовые задания для проведения текущего контроля

Тема 1:

1. На мебельном складе хранится платяной шкаф. Какой потребительной стоимостью он обладает?

- а. реальной;
- б. потенциальной;
- в. подлинной;
- г. иное.

2. Какой потребительной стоимостью обладает продукт труда, выращенный на приусадебном участке для членов семьи:

- а. индивидуальной;
- б. общественной;
- в. коллективной;
- г. иное.

3. Какой категорией характеризуется единичная потребительная стоимость?

- а. качество;
- б. ассортимент;
- в. количество;
- г. иное.

Тема 2:

1. Сливочное масло относится к однородной товарной группе:

- а. жировых товаров;
- б. молочных товаров;
- в. мясных товаров;
- г. вкусовых товаров.

2. Какие из перечисленных товаров являются видом:

- а. мебель;
- б. костюм;
- в. посуда;
- г. иное.

3. Совокупность изделий одного вида называют:

- а. комплектом;
- б. набором;
- в. прибором;
- г. иное.

Тема 3:

1. Определенное количество групп изделий, представленных на данном предприятии называют:

- а. широтой;
- б. полнотой;
- в. глубиной;
- г. иное.

2. Какой метод лежит в основе деления ассортимента на промышленный и торговый, простой и сложный, укрупненный и развернутый:

- а. фасетный;
- б. иерархический;
- в. косвенный;
- г. прямой

3. Какой ассортимент представлен в специализированном магазине «Галстуки»:

- а. широкий;
- б. полный

- в. глубокий;
- г. разнообразный.

Тема 4:

1. Требования соответствия изделия общественно необходимым потребностям и оптимальному ассортименту называют:

- а. функциональными;
- б. социальными;
- в. эстетическими;
- г. безопасности.

2. Биологическая ценность пищевых продуктов это характеристика:

- а. жиров, белков и углеводов;
- б. витаминов;
- в. белков;
- г. углеводов.

3. Какие значения показателей качества используют при оценке уровня качества:

- а. регламентированные;
- б. базовые;
- в. определяющие;
- г. иное.

Задания для входного контроля. «ПКОС-7.1», «ПКОС -10.2»

1. Как называется экспертиза, которая проводится несколькими экспертами одной специальности?

- а) комиссионная;
- б) комплексная;
- в) повторная;
- г) дополнительная;
- д) контрольная

2. Как называется экспертиза, которая проводится в случае возникновения у лица, назначившего экспертизу, сомнений в правильности или обоснованности ранее выданного Акта экспертизы для ответа на те же вопросы, которые ранее (в предшествующей экспертизе) решались?

- а) комиссионная;
- б) комплексная;
- в) повторная;
- г) дополнительная;
- д) контрольная

3. Каков максимальный срок действия санитарно-эпидемиологического заключения на продукцию?

- а) 1 год;
- б) 2 года;
- в) 3 года;
- г) 5 лет;
- д) срок не указывается.

Тема: «Определение страны происхождения и подлинности товара по штриховому коду.»

Пример практической работы

Цели работы: по штриховому коду на маркировке товара научиться определять страну происхождения товара; научиться определять контрольное число штрихового кода при помощи алгоритма расчета, делать вывод о подлинности товара.

Пособия и принадлежности: натуральные образцы продовольственных и непродовольственных товаров в индивидуальной упаковке; упаковка продовольственных и непродовольственных товаров; калькулятор.

Ход работы.

1. Организационный момент

2. Актуализация знаний обучающихся.

1) Что такое штриховой код?

2) Как расшифровать штрих код?

3) Как вычислить контрольную цифру для определения подлинности товара (подделки).

4) Как определить поддельный товар по штриховому коду?

3. Практическая часть.

Последовательность выполнения работы

1. Определите страну происхождения товара по штриховому коду: подготовьте по три образца продовольственных и непродовольственных товаров в индивидуальной упаковке; изучите структуру штрих кода

Штрих-код (баркод или barcode) - это графическая метка, в которой по определенным правилам закодирована информация, как правило, это алфавитно-цифровой кодификатор. Штрих-код создают таким образом, чтобы эту информацию впоследствии можно было прочитать электронным устройством - считывателем штрих-кода. Кроме того, по штриховому коду можно определить страну происхождения товара.

определите страну происхождения товара на двух образцах и данные занесите в таблицу которая представлена ниже, сравните полученный результат с указанной информацией на маркировке. Сделайте вывод.

Штрих-код, нанесенный на этикетку, может не соответствовать стране изготовителю, заявленному на упаковке, причин для этого может быть несколько:

фирма могла быть зарегистрирована и получить код не в своей, а в той стране, куда направлена основная часть экспорта, производимой ею продукции; товар может быть изготовлен на дочернем предприятии; товар мог быть изготовлен в одной стране по лицензии фирмы из другой страны; учредителями предприятия-производителя являются несколько фирм из различных государств.

Наименование товара	Штрих код	Страна происхождения по цифрам штрихового кода	Страна происхождения товара, указанная на маркировке	Вывод (соответствии)

7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации (зачета, зачета с оценкой, защиты курсовой работы (проекта), экзамена)

Компетенции:

ПКОС-7. Способен проводить работу по заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии.

ПКОС-10. Готов составлять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам.

Вопросы к экзамену:

1. Предмет и содержание товароведения. Основные категории товароведения и их взаимосвязь.
2. Методы научного исследования, применяемые в товароведении.
3. Основные этапы развития товароведения. Современные задачи, стоящие перед товароведением.
4. Классификация товаров: цели, задачи и методы. Преимущества и недостатки методов классификации.
5. Признаки классификации товаров. Общие правила классификации.
6. Виды классификации товаров. Особенности применения.
7. Классификаторы: понятие, виды и категории.
8. Кодирование товаров. Виды и методы кодирования. Преимущества и недостатки методов кодирования.
9. Автоматическая система кодирования товаров. Штриховое кодирование.
10. Ассортимент товаров: понятие, виды, показатели. Формирование эффективной структуры ассортимента.
11. Стратегии и методы управления ассортиментом товаров.
12. Естественные свойства товаров: классификация, влияние на свойства готовой продукции.
13. Физические свойства товаров: определение, основные группы, характеристика, показатели.
14. Химические свойства: определение, основные группы, характеристика, показатели
15. Физико-химические свойства: определение, основные группы, характеристика, показатели.
16. Качество товаров. Основные понятия. Роль потребностей в формировании качества.
17. Требования: понятие, классификация, общие и специальные, текущие и перспективные.
18. Факторы, влияющие на формирование качества товаров.
19. Факторы, сохраняющие качество товаров.
20. Классификация товаров по режимам и срокам хранения.
21. Потери товаров: виды, причины возникновения, меры по предупреждению и сокращению потерь.
22. Показатели качества: понятие, классификация, значение.
23. Номенклатура потребительских свойств товаров: понятие, назначение, правила построения.
24. Функциональные свойства и показатели качества, их определяющие.
25. Полезность пищевых продуктов: пищевая, биологическая, энергетическая, физиологическая.
26. Свойства надежности и показатели качества, их определяющие.
27. Эргономические свойства и показатели, их определяющие.
28. Экологические свойства и показатели, их определяющие.
29. Свойства безопасности и показатели, их определяющие.
30. Оценочная деятельность в товароведении: понятие, виды, цели, порядок проведения.
31. Экспертиза и идентификация: понятие, особенности, значение.
32. Дефекты товаров: понятие, классификация, методы определения.
33. Контроль качества товаров. Виды и методы контроля.
34. Выборочный контроль качества товарных партий. Правила отбора проб.
35. Методы определения показателей качества. Достоинства и недостатки каждого метода.
36. Оценка качества: понятие, методы, значение.
37. Уровень качества: понятие, порядок оценки уровня качества, методы оценки.
38. Информация о товарах. Требования к информации о товарах.

39. Виды информации о товарах, их назначение, характеристики.
40. Маркировка товаров: назначение, виды, носители.
41. Информационные знаки: понятие группы, назначение и характеристика отдельных групп.
42. Законодательство Российской Федерации о защите прав потребителей.
43. Экспертиза товаров: основные понятия и принципы.
44. Объекты экспертизы товаров.
45. Субъекты экспертизы товаров.
46. Средства экспертизы товаров.
47. Материально-технические средства экспертизы товаров. Средства измерения и обнаружения.
48. Источники (средства) информации о товарах.
49. Документы, как основные источники информации о товарах, перечень документов, их отличия.
50. Нормативные документы: определение, основные виды нормативных документов и их краткая характеристика.
51. Технические документы: определение, виды, краткая характеристика.
52. Технологические документы: определение, виды, краткая характеристика.
53. Маркировка: определение, торговая и производственная маркировка, требования к маркировке.
54. Методы экспертизы: достоинства и недостатки различных методов.
55. Порядок организации и производства экспертизы товаров в экспертной организации.
56. Требования к составлению и регистрации Акта экспертизы (Заключения эксперта).
57. Порядок проведения экспертизы количества товарных мест и/или товара.
58. Порядок проведения экспертизы качества товара
59. Правила и порядок проведения экспертизы качества товаров по внешнему виду
60. Правила и порядок проведения экспертизы физико-механических и/или химических показателей качества товаров
61. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза товаров: определение, нормативно-правовая база, санитарно-эпидемиологическое заключение, экспертное заключение, срок действия санитарно-эпидемиологического заключения.
62. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы товаров.
63. Перечень документов, предъявляемых заявителем для проведения санитарноэпидемиологической экспертизы отечественных и импортных товаров.
64. Экологическая экспертиза товаров: цели, принципы, объекты, субъекты, экологические показатели качества товара, виды загрязнителей и разрушителей, источники экологических загрязнений, способы утилизации товаров.
65. Ветеринарно-санитарная экспертиза товаров: нормативно-правовой база, цели, задачи, объекты, субъекты, результаты ветеринарно-санитарной экспертизы товаров.

7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций

Контроль освоения дисциплины и оценка знаний обучающихся на зачете, экзамене производится в соответствии с Положением о проведении текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по образовательным программам высшего образования.

Коллоквиум (теоретический опрос)

Критерии оценки знаний обучаемых при проведении опроса.

Оценка **«отлично»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос с включением в содержание ответа лекции, материалов учебников, дополнительной литературы без наводящих вопросов.

Оценка **«хорошо»** выставляется за полный ответ на поставленный вопрос в объеме лекции с включением в содержание ответа материалов учебников с четкими положительными ответами на наводящие вопросы преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено более половины требуемого материала, с положительным ответом на большую часть наводящих вопросов.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется за ответ, в котором озвучено менее половины требуемого материала или не озвучено главное в содержании вопроса с отрицательными ответами на наводящие вопросы или студент отказался от ответа без предварительного объяснения уважительных причин.

Тестовые задания

Критерии оценки знаний обучающихся при проведении тестирования

Оценка **«отлично»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 85 % тестовых заданий;

Оценка **«хорошо»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее чем 70 % тестовых заданий;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося не менее 51 % тестовых заданий;

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа обучающегося менее чем на 50 % тестовых заданий.

Экзамен.

Критерии оценки.

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов экзаменационного билета и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки ба-

зовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на экзамен, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, который не знает большей части основного содержания выносимых на экзамен вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5
1	Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов (ЭБС Лань) [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. В.И. Криштафович. - СПб.: Лань, 2019. - 432 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/118608 . (дата обращения 05.11. 2021)	Все разделы	7	Электронный ресурс
2	Смирнов, А.В. Товароведение мяса: учебное пособие / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2012. — 232 с. — ISBN 978-5-98879-135-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/58743 . (дата обращения 05.11. 2021)	Все разделы	7	Электронный ресурс
3	Якупова, Л.Ф. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов : 2019-08-14 / Л.Ф. Якупова, А.Х. Волков, Г.П. Юсупова. — 2-е. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2019. — 193 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122955 . (дата обращения 05.11. 2021)	Все разделы	7	Электронный ресурс

8.2 Дополнительная учебная литература

№ п/п	Наименование, автор(ы), год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров в библиотеке
1	2	3	4	5

1	Бобренева И.В., Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов (ЭБС Издательство Лань) [Электронный ресурс] : учеб. пособие / И.В. Бобренева. - СПб. : Лань, 2019. - 56 с. - Режим доступа: https://e.lanbook.com/book/113372 . (дата обращения 05.11. 2021)	Все разделы	7	Электронный ресурс
2	Волков, А.Х. Теоретические основы товароведения : 2019-08-14 / А.Х. Волков, Л.Ф. Якупова. — Казань : КГАВМ им. Баумана, 2016. — 116 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/122953 . (дата обращения 05.11. 2021)	Все разделы	7	Электронный ресурс

Доступ обучающихся к электронным ресурсам (ЭР) библиотеки ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА осуществляется посредством электронной информационной образовательной среды академии и сайта по логину и паролю (<https://biblioyaragrovuz.jimdo.com/электронный-каталог>).

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

9.1 Перечень электронно-библиотечных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Режим доступа
1.	<u>Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»</u>	Универсальная	https://e.lanbook.com/
2.	<u>Электронно-библиотечная система «iBooks.ru»</u>	Универсальная	http://ibooks.ru/
3.	<u>Электронно-библиотечная система «AgriLib»</u>	Специализированная	http://ebs.rgazu.ru/
4.	<u>Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU</u>	Универсальная	http://elibrary.ru/

9.2 Перечень рекомендуемых интернет-сайтов по дисциплине

1. Министерство образования и науки Российской Федерации [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <https://minobrnauki.gov.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
2. Федеральный портал «Российское образование» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://www.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
3. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://window.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
4. Федеральный центр информационно-образовательных ресурсов [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://fcior.edu.ru>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.
5. Министерство сельского хозяйства РФ [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://mcsx.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

6. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU [Электронный ресурс]. – Режим доступа. – <http://elibrary.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

7. Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/akdil/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

8. Центральная научная сельскохозяйственная библиотека Россельхозакадемии [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.cnshb.ru/>, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

9. Информационно-справочный портал. Проект Российской государственной библиотеки для молодежи [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.library.ru, свободный. – Загл. с экрана. – Яз. рус.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Вид учебных занятий	Организация деятельности обучающегося
Лекция	Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; помечать важные мысли, выделять ключевые слова, термины. Обозначить вопросы, термины, материал, который вызывает трудности, пометить и попытаться найти ответ в рекомендуемой литературе. Если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.
Практическое занятие	Работа с конспектом лекций. Анализ решения типовых задач на предмет поиска оптимальных решений произвольно заданной задачи. Работа с дополнительной литературой.
Подготовка к экзамену	Работа с конспектами лекций, основной и дополнительной литературой, ресурсами сети Интернет.

11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет», в т.ч. с использованием электронной информационно-образовательной среды академии; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения учебного процесса

№ п/п	Наименование	Тематика
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№ п/п	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1.	Справочно-правовая система «КонсультантПлюс»	Универсальная	http://www.consultant.ru Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
2.	Информационно-правовой портал «Гарант»	Универсальная	https://www.garant.ru/ Доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
3.	База данных Polpred.com Обзор СМИ	Универсальная	https://polpred.com/ Локальная сеть Ярославской ГСХА / индивидуальный неограниченный доступ из любой точки, в которой имеется доступ к сети Интернет по логину и паролю.
4.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	Универсальная	https://нэб.рф/ К произведениям, перешедшим в общественное достояние доступ свободный. К произведениям, охраняемым авторским правом доступ с компьютеров электронного читального зала библиотеки Ярославской ГСХА.
5.	База данных AGRIS	Специализированная	http://agris.fao.org/agris-search/index.do Доступ свободный
6.	Информационно-справочная система «Сельскохозяйственная электронная библиотека знаний» (СЭБиЗ)	Специализированная	http://www.cnshb.ru/AKDIL/ Доступ свободный.

11.3 Доступ к сети интернет

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом (удаленным доступом) к сети Интернет и к электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА.

12 Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

По всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины **«Товароведение»** используются помещения – учебные аудитории для проведения учебных занятий, предусмотренных учебным планом, оснащенные оборудованием и техническими средствами обучения. Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду академии.

12.1 Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 211, посадочных мест 36, учебная аудитория для проведения учебных занятий Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - компьютер в комплекте - 1 шт.; мультимедиа-проектор Acer P7280 - 1 шт.; проекционный экран DINON Manual настенный - 1 шт., акустическая система - 1шт.; программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office
Учебная аудитория для проведения учебных занятий Помещение № 215, посадочных мест 36, учебная аудитория для проведения учебных занятий Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель – учебная доска, учебная мебель; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий - ноутбук, телевизор - 1 шт., акустическая система, муляжи сельскохозяйственных животных – 19 шт., плакаты - 21 шт.; программное обеспечение - Microsoft Windows, Microsoft Office
Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № 109 Количество посадочных мест 12 Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58	Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам; кондиционер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины

Наименование специальных помещений	Оснащенность специальных помещений
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>318</u> Количество посадочных мест <u>12</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 12 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.; кондиционер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины</p>
<p>Помещение для самостоятельной работы обучающихся Помещение № <u>341</u> Количество посадочных мест <u>6</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель – учебная мебель; технические средства обучения – компьютеры персональные – 6 шт. с лицензионным программным обеспечением, выходом в сеть «Интернет» и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде ФГБОУ ВО Ярославская ГСХА, к базам данных и информационно-справочным системам, копир-принтер – 1 шт.; кондиционер – 1 шт.; программное обеспечение – Microsoft Windows, Microsoft Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе дисциплины</p>
<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования Помещения № <u>326</u>, <u>312</u> Адрес (местоположение) помещения: 150042, Ярославская обл., г. Ярославль, Тутаевское шоссе, 58</p>	<p>Специализированная мебель; стеллажи для хранения учебного оборудования; компьютер с лицензионным программным обеспечением, выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде академии, к базам данных и информационно-справочным системам; наушники; сканер/принтер; специальный инструмент и инвентарь для обслуживания учебного оборудования</p>

13 Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья академия обеспечивает:

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведения информации;

– для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Обучающиеся из числа инвалидов и лиц с ОВЗ обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья. Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Аннотация рабочей программы дисциплины

Б.1.В.ДВ. 03.02 Товароведение

Индекс дисциплины «Наименование дисциплины»

Код и направление подготовки	<u>36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза</u>
Направленность (профиль) Квалификация	Лечебное дело бакалавр
Форма обучения	очная
Год начала подготовки	2021
Факультет	Ветеринарии и зоотехнии
Выпускающая кафедра	Ветеринарно-санитарная экспертиза
Кафедра-разработчик	Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Объем дисциплины, ч. / з.е.	144/4
Форма контроля (промежуточная аттестация)	экзамен

Лекции - 34 ч.

Практический занятия – 34 ч.

Самостоятельная работа – 47,3 ч.

Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина (модуль) Б1.В.ДВ. 03.02 «Товароведение» относится к элективной части, формируемой участниками образовательных отношений образовательной программы бакалавриата.

Дисциплина направлена на формирование следующих компетенций:

Наименование категории (группы) компетенций	Код компетенции	Содержание компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции		
			знать	уметь	владеть
Профессиональные компетенции					
Профессиональная	ПКОС -7	Способен проводить работу по	ОПКОС - 7.1. Способен проводить работы по ветеринарно-санитарной экспертизе		

		заданной методике, обрабатывать результаты и составлять отчеты по выполненному заданию, участвовать во внедрении результатов исследований и разработок в области ветеринарно-санитарной экспертизы и ветеринарной санитарии	виды работ по ветеринарно-санитарной экспертизе	проводить работы по ветеринарно-санитарной экспертизе	приемами проведения работ по ветеринарно-санитарной экспертизе
Профессиональная	ПКОС-10	готов составять производственную документацию (графики работ, инструкции, заявки на материалы, оборудование) и установленную отчетность по утвержденным нормам	ПКОС- 10.2. Способен к составлению отчетности по утвержденным нормам		
			Способы применения на практике базовых знаний и разработке нормативно-технической документации	Правильно разрабатывать нормативно и технической документации по ветеринарно-санитарной экспертизе.	Способностью к разработке нормативной и технической документацией по ветеринарно-санитарной экспертизе и ветеринарной санитарии

Краткое содержание дисциплины

Цели и задачи дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины.

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

- уметь: - оценивать качество товаров и устанавливать их градации качества;
 - идентифицировать товары; - соблюдать оптимальные условия и сроки хранения;
- знать:
- классификацию и ассортимент продовольственных товаров;
 - химический состав; пищевую ценность продуктов; изменение их свойств под влиянием различных факторов;
 - товароведные характеристики продовольственных товаров однородных групп, оценку их качества, маркировку;
 - требования к качеству продовольственных товаров; - условия и сроки хранения продовольственных товаров.