

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

Федеральное государственное бюджетное образовательное

учреждение высшего образования

ФИО: Цыбиков Бэликто Батоевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 20.02.2026 15:33:59

Уникальный программный ключ:

056af948c3e48c6f3c571e429957a8ae7b757ae8

«Бурятская государственная сельскохозяйственная академия имени В.Р. Филиппова»

Факультет Ветеринарной Медицины

## «СОГЛАСОВАНО»

Заведующий выпускающей кафедрой  
Ветеринарно-санитарная экспертиза,  
микробиология и патоморфология

к.вет.н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Алексеева С.М.

подпись

«06» мая 2025 г.

## «УТВЕРЖДЕНО»

Декан  
Ветеринарной медицины  
факультет

к.биол.н., доцент

уч. ст., уч. зв.

Жапов Ж.Н.

подпись

«06» мая 2025 г.

## Рабочая программа Дисциплины (модуля)

### Б1.В.ДВ.02.02 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения

Направление 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) Ветеринарная биотехнология

Обеспечивающая преподавание Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология  
дисциплины кафедра

Квалификация бакалавр

Форма обучения очная

Форма промежуточной Зачет  
аттестации

Объем дисциплины в З.Е. 3

Продолжительность в 108/0  
часах/неделях

Статус дисциплины относится к обязательной части блока 1 "Дисциплины" ОПОП  
в учебном плане является дисциплиной обязательной для изучения

#### Распределение часов дисциплины

Курс 3 Семестр 5	Количество часов	Итого
Вид занятий	УП	УП
Лекционные занятия	32	32
Лабораторные занятия	32	32
Контактная работа	64	64
Сам. работа	44	44
Итого	108	108

Улан-Удэ, 2025 г.

Программу составил(и):  
квн, Алексеева Саяна Мункуевна

Программа дисциплины

**Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения**

разработана в соответствии с ФГОС ВО:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза (приказ Минобрнауки России от 19.09.2017 г. № 939);

- 13.012. Профессиональный стандарт "РАБОТНИК В ОБЛАСТИ ВЕТЕРИНАРИИ", утверждённый приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 12 октября 2021 г. N 712н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 16 ноября 2021 г., регистрационный N 65842);

составлена на основании учебного плана:

b360301\_o\_1\_VB.plx

утвержденного Ученым советом вуза от 06.05.2025 протокол №9

Программа одобрена на заседании кафедры

**Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология**

Протокол №6 от 16.01.2025

Зав. кафедрой Алексеева С.М.

подпись

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета Ветеринарной медицины от 11.02.2025г., протокол № 6

Председатель методической комиссии факультета Ветеринарной медицины

Внешний эксперт  
(представитель работодателя)

зам.директора РНПВЛ

подпись

Петруев Д.Н.

И.О. Фамилия

Утверждаю  
Заведующий кафедрой  
Алексеева С.М.

№ п/п	Учебный год	Одобрено на заседании кафедры		Утверждаю Заведующий кафедрой Алексеева С.М.	
		протокол	Дата	Подпись	Дата
1	20__/20__ г.г.	№_____	«__»__20__г.		«__»__20__г.
2	20__/20__ г.г.	№_____	«__»__20__г.		«__»__20__г.
3	20__/20__ г.г.	№_____	«__»__20__г.		«__»__20__г.
4	20__/20__ г.г.	№_____	«__»__20__г.		«__»__20__г.
5	20__/20__ г.г.	№_____	«__»__20__г.		«__»__20__г.

**ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

1	Цели: формирование у обучающихся теоретических и практических основ товароведения, факторов, обеспечивающих сохранение качества и количества товаров, их потребительская ценность, классификация и ассортимент.  Задачи: определение и изучение основополагающих характеристик товаров, составляющих потребительскую ценность; установление номенклатуры потребительских свойств и показателей качества товаров; товароведная оценка качества товаров, в том числе новых отечественных и импортных; установление видов товарных потерь, причин их возникновения и разработка мер по их предупреждению или снижению.
---	---

**ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ И МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ**

Блок.Часть	Б1.В.ДВ.02.02
ПКС-1: Готовность проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.	

**Требования к предварительной подготовке обучающегося:**

1	4 семестр	Учебная практика
2	6 семестр	Основы биотехнология
3	5 семестр	Ветеринарная пропедевтика
4	5 семестр	Фармакология
5	7 семестр	Ветеринарно-санитарная практика
6	5 семестр	Контроль качества в биотехнологии

**Дисциплины (модули) и практики, для которых освоение данной практики необходимо как предшествующее:**

1	8 семестр	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты
2	8 семестр	Производственная практика
3	8 семестр	Преддипломная практика

**ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ, КРИТЕРИЕВ И ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В РАМКАХ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)****КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ**

**ПКС-1: Готовность проведения лабораторных исследований продуктов для определения качества и пищевой безопасности.;**

**ИД-1ПКС-2 Лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.**

**ИД-2ПКС-2 Проводить лабораторные исследования для определения качества продуктов. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.**

**ИД-3ПКС-2 Навыками лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и безопасности продуктов. Проведение лабораторных исследований рыбы и раков и другой продукции для определения показателей их качества и безопасности.**

**ИД-1ПКС-3 Базовые знания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.**

**ИД-2ПКС-3 Применять на базовые знания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.**

**ИД-3ПКС-3 Навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной, молочной, рыбной и растительной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований**

**Знать и понимать производственную документацию и установленную отчетность; роль сырья и технологии производства продукта в формировании его качества; факторы и показатели безопасности; основы технологии; процессы, происходящие при производстве и хранении; основы экспертизы качества; требования к упаковке, транспортированию, хранению, маркировке.:**

Уровень 1	не знает и не понимает лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации		
Уровень 2	плохо знает и понимает лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации		
Уровень 3	знает и понимает Лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации		
Уровень 4	хорошо знает и понимает лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности. Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации		
<b>Уметь делать (действовать) осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения; провести приемку мясопродуктов по качеству с проверкой сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность; определять вид, категорию упитанности мяса, возраст животного, от которого получено мясо (при приемке мяса в тушах, полутишах, четвертинках):</b>			
Уровень 1	не умеет проводить лабораторные исследования для определения качества продуктов. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.		
Уровень 2	умеет проводить лабораторные исследования для определения качества продуктов. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.		
Уровень 3	умеет проводить лабораторные исследования для определения качества продуктов. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.		
Уровень 4	в полной мере Проводить лабораторные исследования для определения качества продуктов. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.		
<b>Владеть навыками (иметь навыки) навыками планирования и анализа работы ветеринарных и производственных подразделений; правилами оформления протоколов испытаний и идентификации; приемами и технологией по обеспечению оптимальных условий хранения продуктов животного и растительного происхождения.:</b>			
Уровень 1	не владеет навыками лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и безопасности продуктов. Проведение лабораторных исследований рыбы и раков и другой продукции для определения показателей их качества и безопасности		
Уровень 2	плохо владеет навыками лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и безопасности продуктов. Проведение лабораторных исследований рыбы и раков и другой продукции для определения показателей их качества и безопасности		
Уровень 3	владеет навыками лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и безопасности продуктов. Проведение лабораторных исследований рыбы и раков и другой продукции для определения показателей их качества и безопасности		
Уровень 4	в полной мере владеет навыками лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и безопасности продуктов. Проведение лабораторных исследований рыбы и раков и другой продукции для определения показателей их качества и безопасности		
<b>Уровни сформированности компетенций</b>			
компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
<b>Оценки формирования компетенций</b>			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4
<b>Характеристика сформированности компетенции</b>			

Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
---	--	--	--

#### КОД И НАЗВАНИЕ КОМПЕТЕНЦИИ

**ПКС-5: Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения для определения возможности дальнейшего использования.;**

**ИД-1ПКС-2 Лабораторные исследования продуктов для определения качества и пищевой безопасности.**

Требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции. Правила работы в ветеринарно-санитарной лаборатории с лабораторным оборудованием и средствами измерений в соответствии с инструкциями по их эксплуатации.

**ИД-2ПКС-2 Проводить лабораторные исследования для определения качества продуктов. Пользоваться лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.**

**ИД-3ПКС-2 Навыками лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля сырья и безопасности продуктов. Проведение лабораторных исследований рыбы и раков и другой продукции для определения показателей их качества и безопасности.**

**ИД-1ПКС-3 Базовые знания для проведения ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.**

**ИД-2ПКС-3 Применять на базовые знания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.**

**ИД-3ПКС-3 Навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной, молочной, рыбной и растительной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований**

**Знать и понимать производственную документацию и установленную отчетность; роль сырья и технологии производства продукта в формировании его качества; факторы и показатели безопасности; основы технологии; процессы, происходящие при производстве и хранении; основы экспертизы качества; требования к упаковке, транспортированию, хранению, маркировке.:**

Уровень 1	не знает и не понимает базовые знания для проведения ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.
Уровень 2	плохо знает и понимает базовые знания для проведения ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.
Уровень 3	знает и понимает базовые знания для проведения ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.
Уровень 4	хорошо знает и понимает базовые знания для проведения ветеринарно-санитарную экспертизу продуктов животного и растительного происхождения. Признаки патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефектов, возникших при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.

**Уметь делать (действовать) осуществлять контроль производства и сертификацию продукции животного и растительного происхождения; провести приемку мясопродуктов по качеству с проверкой сопроводительных документов, удостоверяющих качество и безопасность; определять вид, категорию упитанности мяса, возраст животного, от которого получено мясо (при приемке мяса в тушах, полутушах, четвертинках):**

Уровень 1	не умеет применять на базовые знания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.
Уровень 2	умеет применять на базовые знания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.
Уровень 3	умеет применять на базовые знания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.
Уровень 4	в полной мере умеет применять на базовые знания для проведения ветеринарно-санитарной экспертизы. Выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции.

**Владеть навыками (иметь навыки) навыками планирования и анализа работы ветеринарных и производственных подразделений; правилами оформления протоколов испытаний и идентификации; приемами и технологией по обеспечению оптимальных условий хранения продуктов животного и растительного происхождения.:**

Уровень 1	не владеет навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной, молочной, рыбной и растительной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
Уровень 2	плохо владеет навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной, молочной, рыбной и растительной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
Уровень 3	владеет навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной, молочной, рыбной и растительной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований
Уровень 4	в полной мере владеет навыками и методами ветеринарно-санитарной экспертизы. Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной, молочной, рыбной и растительной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований

#### Уровни сформированности компетенций

компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий
Оценки формирования компетенций			
Оценка «неудовлетворительно» - уровень 1	Оценка «удовлетворительно» - уровень 2	Оценка «хорошо» - уровень 3	Оценка «отлично» - уровень 4

#### Характеристика сформированности компетенции

Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач
---	--	--	--

#### СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Код занятия	Наименование разделов (этапов) и тем	Вид работ	Семестр	Часов	Компетенции	Интеракт.	Примечание (используемые интерактивные формы, форма текущего контроля успеваемости)
-------------	--------------------------------------	-----------	---------	-------	-------------	-----------	---

	<b>Раздел 1. Основы товароведения</b>						
1.1	<b>Предмет и задачи науки. Возникновение и развитие товароведения.</b>	Лек	8	2	ПКС- 1,ПКС-5		
1.2	<b>Классификация продовольственных товаров и сырья. Понятие ассортимента</b>	Лек	8	2	ПКС- 1,ПКС-5	2	Лекция-визуализация
1.3	<b>Качество, хранение и консервирование сырья животного и растительного происхождения</b>	Лек	8	2	ПКС- 1,ПКС-5	2	Лекция-визуализация
1.4	<b>Потери продовольственных товаров.</b>	Лек	8	2	ПКС- 1,ПКС-5		
1.5	<b>Качество, хранение и консервирование сырья животного и растительного происхождения</b>	Лаб	8	4	ПКС- 1,ПКС-5		
1.6	<b>Потери продовольственных товаров.</b>	Лаб	8	2	ПКС- 1,ПКС-5		
	<b>Раздел 2. Специальная часть</b>						
2.1	<b>Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения</b>	Лек	8	2	ПКС- 1,ПКС-5	2	Лекция-визуализация
2.2	<b>Товароведение и экспертиза сырья растительного происхождения</b>	Лек	8	2	ПКС- 1,ПКС-5		
2.3	<b>Товароведение и экспертиза животного и растительного сырья</b>	Лаб	8	18	ПКС- 1,ПКС-5	8	Работа в малых группах
2.4	<b>Качество, хранение сырья животного происхождения</b>	Ср	8	72	ПКС- 1,ПКС-5		

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И РЕСУРСОВ СЕТИ "ИНТЕРНЕТ", НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ  
ПРОВЕДЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**ПЕРЕЧЕНЬ УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основная литература

Л1.1	Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2012. - 752 – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=119300">https://znanium.com/catalog/document?id=119300</a>
Л1.2	Колобов С.В., Памбухчиянц О.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2018. - 400 – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=129071">https://znanium.com/catalog/document?id=129071</a>
Л1.3	Шевченко В.В. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Электронный ресурс]:Учебник. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2005. - 544 – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=168268">https://znanium.com/catalog/document?id=168268</a>
Л1.4	Смирнов А.В., Куляков Г.В. Товароведение мяса [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Санкт-Петербург: ГИОРД, 2012. - 232 – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=168804">https://znanium.com/catalog/document?id=168804</a>

Дополнительная литература

Л2.1	Страхова С. А., Зачесова И.А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017. - 127 – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=305947">https://znanium.com/catalog/document?id=305947</a>
Л2.2	Замедлина Е.А. Товароведение и экспертиза товаров [Электронный ресурс]:Учебное пособие. - Москва: Издательский Центр РИО♦, 2019. - 156 – Режим доступа: <a href="https://znanium.com/catalog/document?id=339739">https://znanium.com/catalog/document?id=339739</a>

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

Номер аудитории	Назначение	Оборудование и ПО	Адрес
620	Учебная аудитория для занятий лекционного типа (620)	120 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, доска учебная, экран настенный, мультимедиа-проектор, портреты. Список ПО: Kaspersky Endpoint Security для бизнеса, Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level , Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OLP NL AE	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус
644	Учебная аудитория для проведения групповых и индивидуальных консультаций (Лаборатория ветеринарно-санитарной экспертизы) (644)	Учебная мебель, доска учебная, лабораторная посуда, вытяжной шкаф, холодильник, термостат, микроскопы, овоскоп, электроплитка, трихинеллоскоп, водяная баня, pH-метр, нитрат-тестер Соэкс, эксперт-анализатор молока, весы электронные, стенды	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус
647	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций (647)	28 посадочных мест, рабочее место преподавателя, учебная мебель, интерактивная панель, интерактивные стенды	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус
600	Помещение для самостоятельной работы обучающихся (600)	12 посадочных мест, рабочее место преподавателя, оснащенные учебной мебелью, аудиторная доска, 10 персональных компьютеров, Терминалы (тонкий клиент) + монитор Beng 17 + клав. + мышь + сетевой фильтр (10 шт.), Терминал N-Computing L300, доступ в интернет Список ПО: Антивирус Kaspersky; Microsoft Office ProPlus 2016; Microsoft OfficeStd 2016; Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic; Microsoft Office Professional Plus 2007; LibreOffice; Adobe Reader DC; VLC Media Player.	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус
662	Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (662)	4 посадочных места, столы, стулья, шкафы, персональный компьютер с доступом в интернет, ноутбук, Ксерокс Brother Зв1.	670010, Республика Бурятия, г. Улан-Удэ, ул. Добролюбова, д. №2В , Морфологический корпус

**ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ ИНТЕРНЕТ И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ АКАДЕМИИ, НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронно-библиотечные системы - ЭБС)

Наименование	Доступ
1	2
Электронно-библиотечная система Издательства «Znanium»	<a href="http://znanium.ru/">http://znanium.ru/</a>
Электронно-библиотечная система Издательства «Лань»	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>

Электронно-библиотечная система Издательства «Юрайт»	<a href="http://urait.ru/">http://urait.ru/</a>
--	---

2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):

1	2
Платформа «Открытое образование» (онлайн-курсы по базовым дисциплинам, изучаемым в российских университетах)	<a href="https://openedu.ru/course/">https://openedu.ru/course/</a>
Профессиональные базы данных	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>

3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в академии:

1. Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных и птиц: учебно- методическое пособие для лабораторных занятий и самостоятельной работы по дисциплине "Ветеринарно-санитарная экспертиза" / Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова, Факультет ветеринарной медицины, Кафедра "Ветеринарно-санитарная экспертиза, микробиология и патоморфология"; сост.: С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова. - Улан-Удэ: [б. и.], 2018. - 97 с. <a href="http://bgsha.ru/art.php?i=649">http://bgsha.ru/art.php?i=649</a>
2. Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя животных при инфекционных болезнях : учебно-методическое пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 « Ветеринарно-санитарная экспертиза» и по специальности 35.03.01 «Ветеринария» / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова ; сост.: С. М. Алексеева [и др.]. - Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2019. - 108 с. <a href="http://bgsha.ru/art.php?i=2184">http://bgsha.ru/art.php?i=2184</a>
3. Алексеева С.М. Ветеринарно-санитарная экспертиза: методические рекомендации для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В. Р. Филиппова; сост.: С. М. Алексеева, О. С. Дансарунова.- Улан-Удэ: ФГБОУ ВО БГСХА, 2018. - 52 с. <a href="http://bgsha.ru/art.php?i=1241">http://bgsha.ru/art.php?i=1241</a>
4. Алексеева С.М. Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения : учебное пособие для обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза / М-во сел. хоз-ва РФ, Бурятская ГСХА им. В.Р. Филиппова ; сост. С. М. Алексеева. - Улан-Удэ : ФГБОУ ВО БГСХА, 2020. - 100 с. <a href="http://bgsha.ru/art.php?i=3841">http://bgsha.ru/art.php?i=3841</a>

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, ИСПОЛЬЗУЕМЫЕ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННЫХ СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ**

1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины

Наименование программного продукты (ПП)	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт
Microsoft OfficeStd 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft OfficeProPlus 2016 RUS OLP NL Acdmc. Договор № ПП-61/2015 г. О поставке программных продуктов от 9 декабря 2015 года Microsoft Windows Vista Business Russian Upgrade Academic OPEN No Level Государственный контракт № 25 от 1 апреля 2008 года	Занятия семинарского типа, самостоятельная работа

2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса

Информационно-правовой портал «Гарант»	в локальной сети академии <a href="http://www.garant.ru/">http://www.garant.ru/</a>
Справочно-поисковая система «Консультант Плюс»	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>

3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса

--

4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)		
Наименование ЭИОС и доступ	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система
1	2	3
Официальный сайт академии	http://bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Личный кабинет	http://lk.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
АС Деканат	в локальной сети академии	-
Корпоративный портал академии	http://portal.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
ИС «Планы»	в локальной сети академии	-
Портфолио обучающегося	http://lk.bgsha.ru/	Самостоятельная работа
Сайт научной библиотеки	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
Электронная библиотека БГСХА	http://elib.bgsha.ru/	Занятия лекционного типа, семинарского типа, самостоятельная работа
КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЯ)		
ФИО преподавателя	Уровень образования. Специальность и квалификация в соответствии с дипломом. Профессиональная переподготовка	Ученая степень, ученое звание
1	2	3
Алексеева Саяна Мункуевна	заведующий кафедрой	кандидат
ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) ДЛЯ ИНВАЛИДОВ И ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ		
<p>Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида. Академия, по заявлению обучающегося, создает специальные условия для получения высшего образования инвалидами и лицам с ограниченными возможностями здоровья:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- использование специализированных (адаптированных) рабочих программ дисциплин (модулей) и методов обучения и воспитания, включая наличие альтернативной версии официального сайта организации в сети «Интернет» для слабовидящих;</li> <li>- использование специальных учебников, учебных пособий и других учебно-методических материалов, включая альтернативные форматы печатных материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);</li> <li>- использование специальных технических средств обучения (мультимедийное оборудование, оргтехника и иные средства) коллективного и индивидуального пользования, включая установку мониторов с возможностью трансляции субтитров, обеспечение надлежащими звуковыми воспроизведениями информации;</li> <li>- предоставление услуг ассистента (при необходимости), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь или услуги сурдопереводчиков / тифлосурдопереводчиков;</li> <li>- проведение групповых и индивидуальных коррекционных занятий для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины (модуля);</li> <li>- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологии (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа;</li> <li>- обеспечение беспрепятственного доступа обучающимся в учебные помещения, туалетные и другие помещения организации, а также пребывания в указанных помещениях (наличие пандусов, поручней, расширенных дверных проемов и других приспособлений);</li> <li>- обеспечение сочетания онлайн и офлайн технологий, а также индивидуальных и коллективных форм работы в учебном процессе, осуществляя с использованием дистанционных образовательных технологий;</li> <li>- и другие условия, без которых невозможно или затруднено освоение ОПОП ВО.</li> </ul> <p>В целях реализации ОПОП ВО в академии оборудована безбарьерная среда, учитывающая потребности лиц с нарушением зрения, с нарушениями слуха, с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Территория соответствует условиям беспрепятственного, безопасного и удобного передвижения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. Вход в учебный корпус оборудован пандусами, стекла входных дверей обозначены специальными знаками для слабовидящих, используется система Брайля. Сотрудники охраны знают порядок действий при прибытии в академию лица с ограниченными возможностями. В академии создана толерантная социокультурная среда, осуществляется необходимое сопровождение образовательного процесса, при необходимости предоставляется волонтерская помощь обучающимся инвалидам и лицам с ограниченными возможностями здоровья.</p>		
Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины		
<p>Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</p> <p>Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения</p>		
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся ФГБОУ ВО Бурятская ГСХА»		
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины		

1	2
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине
Форма промежуточной аттестации -	зачёт
Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоёмкости), отведённого на изучение дисциплины 2) процедура проводится в рамках ВАРО, на последней неделе семестра
Основные условия получения обучающимся зачёта:	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине

### **ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ**

Ведомость изменений

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			