

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 20.09.2024 09:45:02

Уникальный идентификатор:

faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«Майкопский государственный технологический университет»

Факультет Технологический факультет

Кафедра Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

_____ Л.И. Задорожная

« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине

по направлению подготовки

по профилю подготовки (специализации)

квалификация (степень) выпускника

форма обучения

год начала подготовки

Б1.В.ДВ.02.02 Ветеринарная экспертиза

38.04.07 Товароведение

Товарный консалтинг и экспертиза

магистр

Очная, Заочная,

2024

Майкоп



Составитель рабочей программы:

доцент, доц., канд. с.-х. наук	Подписано простой ЭП	<u>Сиюхова Нафсет Тевчежовна</u>
(должность, ученое звание, степень)	28.08.2024	
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:	Подписано простой ЭП	<u>Тазова Зарета Тальбиевна</u>
10.09.2024	10.09.2024	
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП		
заведующий выпускающей		
кафедрой		
по направлению подготовки		
(специальности)		
10.09.2024	Подписано простой ЭП	<u>Тазова Зарета Тальбиевна</u>
	10.09.2024	
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

	НБ МГТУ	
	(название подразделения)	
09.09.2024	Подписано простой ЭП	<u>И. Б. Берберьян</u>
	09.09.2024	
	(подпись)	(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

Целью изучения дисциплины является подготовка обучающегося к самостоятельной научно-исследовательской деятельности, овладение нормативно-законодательной базой в области ветеринарии, действующей на территории РФ, передовыми научными разработками лабораторий ветеринарно-санитарной экспертизы научно-исследовательских ветеринарных институтах и в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях и на рынках. Изучение проблемы ВСЭ в рамках ветеринарных съездов, конгрессов и конференций.

Задачи дисциплины:

- освоение особенностей производства продуктов животноводства и ведение животноводства в современных условиях развития рыночных отношений.

- изучение качества продуктов при [кормлении животных нетрадиционными кормами](#), при применении минеральных, биологически активных других веществ.

- овладение способами определения их остаточных количеств в продуктах.

- изучение вопросов управления качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП.

- умение применять современные подходы к изысканию и составлению новых дезинфицирующих, дезинсекционных и дератизационных средств.

- использование новых технологических приемов и способов применения аппаратов для ветеринарно-санитарных мероприятий.

- пользоваться [всеми доступными источниками информации](#), рационально подбирать и читать научную литературу (Интернет-сообщение);

- составлять картотеки, аннотации, конспекты прочитанного, применять на практике методы индивидуальной и коллективной генерации идей;

- владеть [приемами логического и латерального мышления](#), вести наблюдение, опрос, анкетирование, тестирование, анализировать результаты;

- поставить научный эксперимент, подготовить отчет по работе, тезисы, научный доклад, статью;

- выступать с научным сообщением, докладом, вести полемику, оппонировать и пропонировать, готовить и защищать курсовые проекты и выпускную квалификационную





2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

Дисциплина входит в вариативную часть дисциплин по выбору общенаучного цикла магистерской программы.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: идентификация и экспертиза продовольственных товаров, основы научных исследований.



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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ПКУВ-1.1	Знает нормативную базу идентификации и товарной экспертизы объектов закупок
ПКУВ-1.2	Идентифицирует и проводит товарную экспертизу с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
		За	Лек	Лаб	СРП	СР		
Курс 1	Сем. 2	1	6	30	0.25	71.75	108	3

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий				Итого часов	з.е.
		За	Лек	Лаб	Контроль	СР		
Курс 2	Сем. 4	1	4	6	3.75	94	107.75	3



5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточной контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Нормативно-законодательная база в области ветеринарии		1	5					11,75		Обсуждение докладов
	Научные разработки и изобретения в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы		1	5					12		блиц опрос
	Общие основы научных исследований в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы		1	5					12		тестовые задания
	Методология и методы научного исследования в практике проведения ветеринарной экспертизы		1	5					12		решение задач
	Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках		1	5					12		тестовые задания
	Осуществление государственного ветеринарного и ведомственного ветеринарно-санитарного надзора за рубежом и на территории РФ		1	5					12		обсуждение докладов
	форма промежуточной аттестации					0,25					зачет
	ИТОГО:		6	30		0.25			71.75		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	Нормативно-законодательная база в области ветеринарии		1					15	
	Научные разработки и изобретения в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы		1					15	
	Общие основы научных исследований в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы	1	1					16	

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	Методология и методы научного исследования в практике проведения ветеринарной экспертизы	1	1					16	
	Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках	1	1					16	
	Осуществление государственного ветеринарного и ведомственного ветеринарно-санитарного надзора за рубежом и на территории РФ	1	1					16	
					0,25		3,75		
	ИТОГО:	4	6				3.75	94	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Ветеринарная экспертиза», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Нормативно-законодательная база в области ветеринарии	1			Анализ нормативно-законодательной базы в области ветеринарии действующей на территории РФ .	ПКУВ-1.1;	Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере идентификации и товарной экспертизы объектов закупок. Уметь:применять актуальную нормативную документацию в области идентификации и товарнойэкспертизы объектов закупок. Владеть:навыками использования правовой и нормативно-технической документации при проведении идентификации и товарной экспертизы в отношении объектов закупок.	, Лекция-беседа
	Научные разработки и изобретения в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы	1			Перспективы использования современных физико-химических методов исследования, для идентификации продуктов питания животного происхождения.	ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.1;	Знать:товароведные характеристики объектов закупок, методы оценки качества, безопасности и идентификации товаров,порядок проведения идентификации и товарной экспертизы с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции. Уметь:применять на практике методы испытаний для определенияколичественного, качественного состава и	, Интеллектуальная игра

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							технических характеристик объектов закупок, проводить идентификацию и товарную экспертизу, систематизировать и анализировать полученные данные составлять и оформлять по результатам экспертизы документ в виде заключения. Владеть: научно-обоснованными подходами к выявлению некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; навыками проведения идентификации и товарной экспертизы объектов закупок, оформления заключения по результатам экспертизы.	
	Общие основы научных исследований в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы	1	1		Научные разработки и изобретения в области ветеринарно-санитарной экспертизы на перерабатывающих предприятиях, рынках. Эффективность экспресс-методов анализа при определении качества продуктов животного происхождения.	ПКУВ-1.2;	Знать:товароведные характеристики объектов закупок, методы оценки качества, безопасности и идентификации товаров,порядок проведения идентификации и товарной экспертизы с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции. Уметь:применять на практике методы испытаний для определен ияколичественного, качественного состава и технических характеристик объектов закупок, проводить	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							идентификацию и товарную экспертизу, систематизировать и анализировать полученные данные составлять и оформлять по результатам экспертизы документ в виде заключения. Владеть: научно-обоснованными подходами к выявлению некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; навыками проведения идентификации и товарной экспертизы объектов закупок, оформления заключения по результатам экспертизы.	
	Методология и методы научного исследования в практике проведения ветеринарной экспертизы	1	1		Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках.	ПКУВ-1.2;	Знать:товароведные характеристики объектов закупок, методы оценки качества, безопасности и идентификации товаров,порядок проведения идентификации и товарной экспертизы с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции. Уметь:применять на практике методы испытаний для определения количественного, качественного состава и технических характеристик объектов закупок, проводить идентификацию и товарную экспертизу, систематизировать и	, Дискуссия

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							анализировать полученные данные составлять и оформлять по результатам экспертизы документ в виде заключения. Владеть: научно-обоснованными подходами к выявлению некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; навыками проведения идентификации и товарной экспертизы объектов закупок, оформления заключения по результатам экспертизы.	
	Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках	1	1		Физико-химические и другие характеристики, определяющие поведение продуктов растительного и животного происхождения при хранении и переработке, а также обеспечивающие желаемую структуру, технологические и потребительские свойства готовых изделий.	ПКУВ-1.2;	Знать:товароведные характеристики объектов закупок, методы оценки качества, безопасности и идентификации товаров,порядок проведения идентификации и товарной экспертизы с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции. Уметь:применять на практике методы испытаний для определения количественного, качественного состава и технических характеристик объектов закупок, проводить идентификацию и товарную экспертизу, систематизировать и анализировать полученные данные составлять и оформлять	, Слайд-лекция

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
							по результатам экспертизы документ в виде заключения. Владеть: научно-обоснованными подходами к выявлению некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; навыками проведения идентификации и товарной экспертизы объектов закупок, оформления заключения по результатам экспертизы.	
	Осуществление государственного ветеринарного и ведомственного ветеринарно-санитарного надзора за рубежом и на территории РФ	1	1		Положение о государственной лаборатории ветсанэкспертизы на продовольственных рынках. Планирование и оборудование. Функции и задачи. Требования к доставке на рынки пищевых продуктов животного происхождения. Пищевые продукты, не подлежащие продаже на рынках.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2;	Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере идентификации и товарной экспертизы объектов закупок. Уметь:применять актуальную нормативную документацию в области идентификации и товарной экспертизы объектов закупок. Владеть:навыками использования правовой и нормативно-технической документации при проведении идентификации и товарной экспертизы в отношении объектов закупок.	, Лекция-беседа
	ИТОГО:	6	4					

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	Нормативно-законодательная база в области ветеринарии	Анализ Федерального законодательства в области ВСЭ	5	1	
	Научные разработки и изобретения в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы	Анализ Постановлений правительства в области ВСЭ	5	1	
	Общие основы научных исследований в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы	Анализ Федерального законодательства в области ВСЭ в Республике Адыгея.	5	1	
	Методология и методы научного исследования в практике проведения ветеринарной экспертизы	Изучение нормативной документации: ГОСТ, СанПиН, ВетПиН.	5	1	
	Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках	Современные инструментальные методы ВСЭ меда.	5	1	
	Осуществление государственного ветеринарного и ведомственного ветеринарно-санитарного надзора за рубежом и на территории РФ	Ветеринарно-санитарная экспертиза образцов мяса разных животных, реализуемых в розничной сети г. Майкопа.	5	1	
	ИТОГО:		30	6	

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые работы учебным планом не предусмотрены

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
	Нормативно-законодательная база в области ветеринарии	Изучить нормативно-законодательную базу в области ветеринарии за рубежом. Провести анализ.	1 неделя семестра	12	15,25	
	Научные разработки и изобретения в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы	Изучить и описать современные инструментальные методы ВСЭ.	2 неделя семестра	12	15	
	Общие основы научных исследований в области совершенствования методов ветеринарно-санитарной экспертизы	Изучить научные исследования по совершенствованию методов идентификации продовольственных товаров животного происхождения.	3 неделя семестра	12	16	
	Методология и методы научного исследования в практике проведения ветеринарной экспертизы	Изучить способы и методы проведения ВСЭ продовольственных групп товаров.	4 неделя семестра	12	16	
	Ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках	Изучить ветеринарно-санитарный надзор за торговлей пищевыми продуктами на продовольственных рынках, на примерах мяса, меда и тд.	5 неделя семестра	12	16	
	Осуществление государственного ветеринарного и ведомственного ветеринарно-санитарного надзора за рубежом и на территории РФ	Изучить основные виды деятельности государственного ветеринарного и ведомственного ветеринарно-санитарного надзора на территории РФ.	6 неделя семестра	12	16	
	ИТОГО:			72	94	

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	Март 2025 г., ФГБОУ ВО МГТУ	Лекция дискуссия: "Анализ государственного ветеринарного и ведомственного ветеринарно-санитарного"	групповая	Сиюхова Н.Т.	ПКУВ-1.1;

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
		надзора за рубежом и на территории РФ".			

6. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
343.148(07) П 27 Перечень вопросов и задач для текущего и промежуточного контроля, остаточных знаний магистров по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение по дисциплине	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100058911

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / Урбан В.Г. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 384 с. - ЭБС Лань.	https://e.lanbook.com/book/305255
Мишанин, Ю.Ф. Ихтиопатология и ветеринарно-санитарная экспертиза рыбы : учебное пособие / Мишанин Ю.Ф. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 560 с. - ЭБС Лань. - URL: https://e.lanbook.com/book/168459 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-8114-1295-2	https://e.lanbook.com/book/168459
Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. - 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 476 с. - ЭБС Лань. -	https://e.lanbook.com/book/322529
Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2021. - 252 с. - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=363644 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-015340-7. - ISBN 978-5-16-102527-7	http://znanium.com/catalog/document?id=363644
Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2023. - 252 с. - (Высшее образование). - ЭБС Знаниум. - URL: https://znanium.com/catalog/document?id=428310 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-018561-3. - ISBN 978-5-16-102527-7	https://znanium.ru/catalog/document?id=428310
Латыпов, Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы : учебное пособие / Латыпов Д.Г., Залялов И.Н. - 2-е изд., перераб. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 576 с. - ЭБС Лань. - URL: https://e.lanbook.com/book/168738 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-8114-1795-7	https://e.lanbook.com/book/168738

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.



Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ПКУВ-1.1 Знает нормативную базу идентификации и товарной экспертизы объектов закупок			
2	4		Ветеринарная экспертиза
23	23		Идентификация и экспертиза непродовольственных товаров
12	12		Идентификация и экспертиза продовольственных товаров
1	1		Методология проведения идентификации и экспертизы товаров
2	3		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
4	5		Преддипломная практика
1	1		Современные методы идентификации и экспертизы товаров
2	4		Судебно-товароведческая экспертиза
4	5		Экспертиза биологически активных добавок
4	5		Экспертиза технически сложных товаров
ПКУВ-1.2 Идентифицирует и проводит товарную экспертизу с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции			
2	4		Ветеринарная экспертиза
23	23		Идентификация и экспертиза непродовольственных товаров
12	12		Идентификация и экспертиза продовольственных товаров
1	1		Методология проведения идентификации и экспертизы товаров
2	3		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
4	5		Преддипломная практика
1	1		Современные методы идентификации и экспертизы товаров
2	4		Судебно-товароведческая экспертиза
4	5		Экспертиза биологически активных добавок
4	5		Экспертиза технически сложных товаров

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



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-1: Способен проводить идентификацию и товарную экспертизу объектов закупок					
ПКУВ-1.2 Идентифицирует и проводит товарную экспертизу с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции					
Знать: Знать: товароведные характеристики объектов закупок, методы оценки качества, безопасности и идентификации товаров, порядок проведения идентификации и товарной экспертизы с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: Уметь: применять на практике методы испытаний для определения количественного, качественного состава и технических характеристик объектов закупок, проводить идентификацию и товарную экспертизу, систематизировать и анализировать полученные данные составлять и оформлять по результатам экспертизы документ в виде заключения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Владеть: научно-обоснованными подходами к выявлению некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; навыками проведения идентификации и товарной экспертизы объектов закупок, оформления заключения по результатам экспертизы.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен проводить идентификацию и товарную экспертизу объектов закупок					
ПКУВ-1.1 Знает нормативную базу идентификации и товарной экспертизы объектов закупок					
Знать: Знать:	Фрагментарные	Неполные знания	Сформированные,	Сформированные	тестовые



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере идентификации и товарной экспертизы объектов закупок.	знания		но содержащие отдельные пробелы знания	систематические знания	задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области идентификации и товарной экспертизы объектов закупок.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Владеть: навыками использования правовой и нормативно-технической документации при проведении идентификации и товарной экспертизы в отношении объектов закупок.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен проводить идентификацию и товарную экспертизу объектов закупок					
ПКУВ-1.2 Идентифицирует и проводит товарную экспертизу с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции					
Знать: Знать: товароведные характеристики объектов закупок, методы оценки качества, безопасности и идентификации товаров, порядок проведения идентификации и товарной экспертизы с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: Уметь: применять на практике методы испытаний для определения количественного, качественного состава и технических характеристик объектов закупок,	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
проводить идентификацию и товарную экспертизу, систематизировать и анализировать полученные данные составлять и оформлять по результатам экспертизы документ в виде заключения.					
Владеть: Владеть: научно-обоснованными подходами к выявлению некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; навыками проведения идентификации и товарной экспертизы объектов закупок, оформления заключения по результатам экспертизы.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен проводить идентификацию и товарную экспертизу объектов закупок					
ПКУВ-1.1 Знает нормативную базу идентификации и товарной экспертизы объектов закупок					
Знать: Знать: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере идентификации и товарной экспертизы объектов закупок.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области идентификации и товарной экспертизы объектов закупок.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Владеть: навыками использования правовой и нормативно-технической документации при проведении идентификации и	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
товарной экспертизы в отношении объектов закупок.					

7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы

7.3.1. Вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Анализ современного ветеринарного законодательства и нормативной документации в области ВСЭ.

2. Современные методы ВСЭ.

3. Изучение изысканий НИИ в сфере ВСЭ.

4. Особенности производства продуктов животноводства в условиях развития рыночных отношений.

5. Современное состояние ветеринарии в РФ, и за рубежом.

6. Государственный ветконтроль за безопасностью продукции.

7. Качество продуктов при кормлении животных нетрадиционными кормами.

8. Способы определения остаточных количеств нетрадиционных кормов в продуктах.

9. Ветеринарно-санитарная оценка генетически модифицированных продуктов

10. Санитарная оценка продуктов при особо опасных антропоознозах.

11. Оценка пищевой ценности продуктов животных, которые получали нетрадиционные корма.

12. Ветеринарно-санитарная оценка нетрадиционных кормов.

13. Новые технологические приемы и способы применения аппаратов для ветеринарно-санитарных мероприятий.

14. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP.



15.Санитарная оценка продуктов при карантинных болезнях.

16.Проблемы ВСЭ в рамках ветеринарных съездов, конгрессов и конференций.

17.Закон «О пищевой безопасности продуктов.

18. Современные методы определения антибактериальной эффективности дезинфицирующих средств.

19.Современные подходы к изысканию, составлению новых дератизационных средств

20.Методы определения дератизационной эффективности дератизационных средств.

21. Современные подходы к изысканию, составлению новых дезинфицирующих средств.

22.Проблемы создания новых дезинфицирующих средств.

23. Современные подходы к изысканию, составлению новых дезинсекционных средств.

24. Методы определения дезинсектицидной эффективности новых дезинсекционных средств

25.Принципы HACCP.

7.3.2.Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1.Современное состояние ветеринарии в РФ, и за рубежом.

2. Государственный ветконтроль за безопасностью продукции

3. Качество продуктов при кормлении животных нетрадиционными кормами

4. Санитарная оценка продуктов при карантинных болезнях.

5. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов HACCP

6. Новые технологические приемы и способы применения аппаратов для ветеринарно-санитарных мероприятий.

7. Ветеринарно-санитарная оценка нетрадиционных кормов



8. Способы определения остаточных количеств нетрадиционных кормов в продуктах
9. Ветеринарно-санитарная оценка генетически модифицированных продуктов
10. Оценка [пищевой ценности продуктов животных](#), которые получали нетрадиционные корма
11. Санитарная оценка продуктов при особо опасных антропоознозах
12. Современные подходы к изысканию, составлению новых дератизационных средств.
13. Современные [подходы к изысканию](#), составлению новых дезинфицирующих средств.

7.3.3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

1. Определение партии скота и мясных продуктов.
3. Болезни и состояния, при которых убой животных запрещается.
4. Порядок ВСЭ голов убитых животных.
5. Порядок ВСЭ внутренних органов.
6. Порядок ВСЭ туш убитых животных.
7. Лимфоузлы, подлежащие вскрытию и осмотру.
8. Порядок отбора материала для лабораторного исследования.
9. Клеймение туш и шкур, их товароведческая марка.
10. Послеубойные изменения в мясе.
11. Методы определения свежести мяса.
12. Режимы хранения охлажденного и мороженого мяса.
13. ВСЭ продуктов убоя кроликов и нутрий.
14. Методы ветсанконтроля молока и молочных продуктов.



15. Методы лабораторного контроля рыбы.
16. Методы лабораторного контроля икры.
17. Понятие о санитарно-показательных микроорганизмах, их характеристика. Контроль качества дезинфекции.
18. Санитарно-микробиологическое исследование молока и молочных продуктов. Определение коли-титра и кислотности молока.
19. Бактериоскопический метод определения свежести мяса.
30. Морфология и химический состав мяса убойных животных.
31. Биохимические процессы при созревании мяса и его порче.
32. Химический состав молока коровьего и других видов животных.
33. Дезинфекция. Виды дезинфекции. Методы дезинфекции.
34. Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов убоя птицы.
35. Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной рыбы при инвазионных болезнях.
36. Ветеринарно-санитарная экспертиза пресноводной рыбы при инфекционных болезнях.
37. Особенности морфологического и химического состава мяса птицы.
38. Методы определения степени свежести мяса птицы.
39. Методы определения степени свежести мяса кроликов.
40. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.
41. Методы определения мяса больных животных и убитых в агональном состоянии. Пути реализации продуктов убоя.
42. Ветеринарно-санитарная оценка тушек птицы при инфекционных болезнях (туберкулез, пастереллез, грипп, сальмонеллез, лейкоз, стафи-и стрептококкоз).



43. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов крупного рогатого скота.

44. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).

45. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.

46. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.

47. Диагностика цистицеркоза свиней. Ветсаноценка продуктов убоя.

Профилактика и меры борьбы.

48. Предубойная и послеубойная диагностика трихинеллеза животных.

Ветсаноценка продуктов убоя.

49. Диагностика фасциолеза и дикроцелиоза. Ветсаноценка продуктов убоя.

50. Трихинеллоскопия неконсервированного и консервированного мяса и шпика. Отбор проб.

51. Методы исследования мяса животных на свежесть.

52. Болезни рыб грибковой и бактериальной этиологии. Ветеринарно-санитарная оценка тушек при этих болезнях.

53. Правила доставки мяса и мясопродуктов на продовольственный рынок.

Документация.

54. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов свиней.

55. Сущность процесса гниения мяса и факторы, влияющие на этот процесс.

56. Методы исследования на свежесть консервированной рыбы.

57. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов.

Ветсаноценка при инфекционных заболеваниях.



58. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).

59. Послеубойная диагностика туберкулеза с/х животных. Ветсаноценка продуктов убоя.

60. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб. Способы и режимы обезвреживания.

61. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть мороженой рыбы.

62. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него. Особенности созревания мяса больных животных.

63. Диагностика эхинококкоза и альвеококкоза. Ветсаноценка продуктов убоя.

64. Случаи, требующие бактериологического исследования мяса и мясопродуктов. Отбор проб и правила их доставки в ветеринарную лабораторию.

65. Диагностика лейкоза крупного рогатого скота. Ветсаноценка продуктов убоя.

66. Методы исследования мяса птиц на свежесть 67. Ветсаноценка туш и органов при новообразованиях, механических, термических повреждениях и септических процессах.

68. Экспертиза съедобных грибов на продовольственном рынке.

69. Методы исследования свежей рыбы на свежесть.

70. Ветсаноценка продуктов убоя животных при заболеваниях родовых путей и маститах.

71. Ветсанэкспертиза тушек рыбы и раков при инфекционных заболеваниях (краснуха, оспа карпов, чума щук).

72. Патологоанатомические изменения в лимфатических узлах при инфекционных заболеваниях бактериальной и вирусной этиологии.

73. Государственные лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы. Функции и задачи. Документация.

74. Особенности проведения ветсанэкспертизы мяса и мясопродуктов в государственных лабораториях ветсанэкспертизы на продовольственных рынках.



75. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы меда при продаже на рынках.

76. Методика ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов лошадей.

77. Правила ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков.

78. Инвазионные болезни с/х животных, передающиеся человеку через мясо и мясопродукты. Ветсаноценка продуктов убоя.

79. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока, полученного от больных животных.

80. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных продуктов на продовольственных рынках.

81. Технология производства молока на с/х предприятиях. Химический состав и свойства молока.

82. Ветеринарно-санитарная экспертиза сыра и масла.

7.3.4. Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине

1 Продовольственный рынок. Организация. Ветеринарно санитарные требования.

2 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов. Лимфатическая система животных. Порядок послеубойного ветеринарно-санитарного осмотра туш и органов животных.

3 Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов крупного и мелкого рогатого скота. Органолептическая оценка и лабораторные исследования.

4. Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов свиноводства и коневодства. Органолептическая оценка и лабораторные 4 Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов убоя кроликов и нутрий. Органолептическая оценка и лабораторные исследования.

5. Ветеринарно-санитарная экспертиза пищевых животных жиров. Органолептическая оценка и лабораторные исследования.

6. Органолептическая оценка и лабораторные исследования.

7 Ветеринарно-санитарная экспертизы продуктов птицеводства.

8. Органолептическая оценка и лабораторные исследования.



9. Ветеринарно-санитарная экспертиза молока и молочных Органолептическая оценка и лабораторные исследования.

10 Санитарная экспертиза грибов. Санитарная оценка грибов.

11 Экспертиза виноградных и плодово-ягодных вин домашней выработки. Лабораторные исследования вина.

12 Дезинфекция объектов реализации продуктов животного происхождения.

13.Приготовление рабочих растворов моющих и дезинфицирующих средств.

14. Контроль качества очистки

15. Учет, отчетность и документация при ветеринарно-санитарной экспертизе продуктов животноводства на продовольственных рынках

7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

7.4.1.Методические материалы при приеме зачета

Зачет по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.

Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
Двухбалльная шкала	Незачтено	Не выполнено
	Зачтено	Выполнено
Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.



	Хорошо	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
	Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

Методические материалы по оцениванию тестирования

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель. Критерии оценивания теста и дидактические единицы, для которых составлены тестовые задания, сообщаются студенту обычно на первом занятии по дисциплине.



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

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / Урбан В.Г. - 3-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2023. - 384 с. - ЭБС Лань. -	https://e.lanbook.com/book/305255
Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / Боровков М.Ф., Фролов В.П., Серко С.А. - 5-е изд., стер. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 476 с. - ЭБС Лань. - URL: https://e.lanbook.com/book/152644 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-8114-6848-5	https://e.lanbook.com/book/152644
Латыпов, Д.Г. Основы судебно-ветеринарной экспертизы : учебное пособие / Латыпов Д.Г., Залялов И.Н. - 2-е изд., перераб. - Санкт-Петербург : Лань, 2021. - 576 с. - ЭБС Лань. - URL: https://e.lanbook.com/book/168738 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-8114-1795-7	https://e.lanbook.com/book/168738

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
343.148(07) П 27 Перечень вопросов и задач для текущего и промежуточного контроля, остаточных знаний магистров по направлению подготовки 38.04.07 Товароведение по дисциплине "Ветеринарная экспертиза" : для очной и заочной формы обучения / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО "МГТУ", Каф. стандартизации, метрологии и товар. экспертизы ; составитель Сиюхова Н.Т. - Майкоп : Б/и, 2020. - 11 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный. - Библиогр.: с. 11 (3 назв.)	http://lib.mkgту.ru:8002/libdata.php?id=2100058911
Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : ИНФРА-М, 2023. - 252 с. - ЭБС Знаниум. -	https://znanium.ru/catalog/document?id=428310

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgту.ru/> - Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru> - Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/> - Научная электронная библиотека [www.eLIBRARY.RU](http://www.elibrary.ru) – Режим доступа: <http://elibrary.ru/> - Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgту.ru:8004/catalog/fol2>; - Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>



9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

9.1 Основные сведения об изучаемом курсе

Формы проведения занятий

Очная форма обучения: Лекции – 6 часов, лабораторные занятия – 30 часов.

Заочная форма обучения: Лекции – 4 часа, лабораторные занятия – 6 часов.

Формы контроля

Допуском к сдаче зачет является выполнение всех предусмотренных учебным планом практических работ и их защита.

Промежуточный контроль -зачет.

9.2 Порядок изучения дисциплины

(Последовательность действий магистра при изучении дисциплины)

Для магистров очной формы обучения

Учебный план дисциплины предусматривает проведение лекционных и лабораторных занятий. Материал разбит на разделы, каждый из которых включает лекционный материал, практические работы и перечень тем предназначенных для самостоятельного изучения.

После каждого лекционного занятия студент должен просмотреть законспектированный материал, с помощью учебной литературы,

рекомендованных источников сети Интернет разобрать моменты оставшиеся непонятными, ответить на контрольные вопросы, приводимые в конце каждой темы. В случае если на какие-то вопросы найти ответ не удалось, студент должен обратиться на следующем занятии за разъяснениями к преподавателю.

Лабораторные работы предназначены для закрепления теоретического материала, получения практических навыков, формирования отдельных компетенций. Перед занятием магистр должен повторить относящийся к указанной преподавателем теме материал. Во время проведения практического занятия студент должен выполнить все необходимые расчеты, произвести требуемые измерения, провести их обработку и т.д. По итогам выполненной работы необходимо представить результаты преподавателю, ответить на контрольные вопросы, приводимые в методических указаниях к выполнению практических работ.

Для полноценного освоения тем, вынесенных на самостоятельное изучение необходимо пользоваться литературой имеющейся в библиотеке и рекомендованной преподавателем, доступными источниками электронной библиотечной системы и сети Интернет. В рабочей программе по дисциплине приводится перечень всех изучаемых тем, практических работ, а также основная, дополнительная литература, ссылки на источники из электронной библиотечной системы и сети Интернет. В случае если какие-то вопросы остаются неясными во время аудиторных занятий или консультаций необходимо обратиться к преподавателю.

Промежуточный контроль – зачет - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

Для магистров заочной формы обучения

Аудиторные занятия состоят из лекций и практических работ в период установочной и экзаменационной сессий.

В период установочной сессии студенты знакомятся также с перечнем изучаемых тем, выполняемых практических работ, контрольных вопросов, правилами выполнения заданий, расписанием консультаций.

В период между установочной и экзаменационной сессиями магистр знакомится с вынесенными на самостоятельное изучение темами. В случае возникновения вопросов студент может обратиться к преподавателю лично или по электронной почте. В экзаменационную сессию магистр представляет результаты выполнения практических работ, отвечает на вопросы преподавателя по ним.

Промежуточный контроль – зачет - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

9.3 Рекомендации по работе с рекомендуемой литературой

В рабочей программе содержится перечень всех изучаемых в рамках данного курса тем, практических работ и рекомендованных при их изучении источников. Необходимо помнить, что в конспекте лекций содержится только минимально необходимый теоретический материал, при самостоятельном изучении тем, подготовке к лабораторным работам и промежуточному контролю необходимо пользоваться рекомендованной как основной и дополнительной литературой, так и источниками электронных библиотечных систем и сети Интернет.

Литература, рекомендуемая в качестве основной, наиболее полно отражает содержание данного курса, поэтому при подготовке необходимо преимущественно пользоваться ею, но отдельные из рассматриваемых вопросов лучше освещены в специальных источниках, которые приводятся в списке дополнительной литературы. Также туда отнесены источники, содержащие необходимый справочный материал, дающие ретроспективный обзор рассматриваемых тем, необходимые при подготовке докладов, рефератов.

9.4 Рекомендации по работе с тестовой системой

Промежуточное тестирование является одним из видов контроля знаний студентов, позволяющим преподавателю выставить оценку в ведомость учета успеваемости. Преподаватель имеет право проводить дополнительные мероприятия по выявлению достижений студента для обоснованного выставления оценки.

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

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
1С Предприятие 8.3 - учебная версия Свободная лицензия
7-Zip Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401
Виртуальные лабораторные работы по дисциплине «Промышленная экология» (12 работ, по 10 лицензий на каждую работу) Контракт № 0376100002720000036 от 15.12.2020 г.
Виртуальные лабораторные работы по дисциплине «Общая экология» (22 работы, по 10 лицензий на каждую работу) Контракт № 0376100002720000036 от 15.12.2020 г.

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

Название
1. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (http://www.iprbookshop.ru)
2. Электронная библиотечная система «Консультант студента» (http://www.studentlibrary.ru)
3. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (http://www.znanium.com).

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

Название
1. Консультант Плюс – справочная правовая система (http://consultant.ru)
2. Web of Science (WoS) (http://apps.webofknowledge.com)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (http://www.elibrary.ru)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (https://dvs.rsl.ru)
5. КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru)
6. Национальная электронная библиотека (http://нэб.рф)



11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров; Научно-исследовательская лаборатория оценки качества и безопасности сырья и продуктов питания; Лаборатория оценки качества безопасности сырья и пищевых продуктов (1-301) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, дом № 191, Здание учебного корпуса	Холодильник; Хлебопечь LG (для лабораторной выпечки образцов); ИДК-1 (прибор для определения качества клейковины); Прибор Журавлева (для определения пористости хлеба); Лабораторная посуда для проведения органолептической оценки продовольственных товаров; Образцы продовольственных и непродовольственных товаров; Нормативная и справочная литература; Проектор; Экран; Анализатор АКВ-07 МК вольтамперометрический; Комплекс по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю «Кельтран»; Спектрофотометр ПЭ-5400УФ; Ультразвуковой технологический аппарат «Волна»; Хроматограф жидкостной аналитический малогабаритный «Цвет Яуза»; Рефрактометр ИРФ- 454 Б2М; Вибровискозиметр серии SV-10; Микроскоп цифровой стереоскопический панкратический MC-2-ZOOMDigital; pH-Метр МАРК-903; Баня водяная многоместная ТБ-6А; Лабораторная мельница «Вьюга»; Центрифуга лабораторная УС-1412А; Печь электрокамерная ЭКСП-10; Весы аналитические «A&D»; DSCALES Co, LTD; Аппарат Сокслета	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader»;
Учебные аудитории для самостоятельной работы: № ауд.309,311,314 адрес ул. Первомайская ,191, 3 этаж.3	Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 10 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет.	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader»;
читальный зал: ул.Первомайская ,191, 3 этаж.3	посадочные места, оснащенные компьютерами Pentium с выходом в Интернет.	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf



Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
		«Adobereader»;

