

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 27.10.2025 15:02:02
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce38267334a676a271b2

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ДОНЕЦКИЙ НАЦИОНАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ЭКОНОМИКИ И
ТОРГОВЛИ ИМЕНИ МИХАИЛА ТУГАН-БАРАНОВСКОГО»**

**КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И
ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА**



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.11 ТЕХНОКОНТРОЛЬ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ

(шифр, название учебной дисциплины в соответствии с учебным планом)

Угруппированная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и
рыбное хозяйство

Программа высшего образования	программа бакалавриата
Направление подготовки	35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
Профиль:	Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства
Факультет	Маркетинга и торгового дела
Форма обучения, курс	3 очная 3 заочная

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными
возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2025

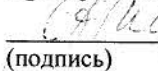
Рабочая программа учебной дисциплины «Техноконтроль сельскохозяйственной продукции» для обучающихся по направлению подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства, разработанная в соответствии с учебным планом, утвержденным Ученым советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»:

- в 2025 г. – для очной формы обучения
- в 2025 г. – для заочной формы обучения

Разработчик: Корчига Любовь Ивановна, доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства, кандидат экономических наук

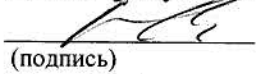
Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Протокол от 24 февраля 2025 года № 15

Заведующий кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

 В.Д. Малыгина
(подпись)

СОГЛАСОВАНО

Декан факультета маркетинга и торгового дела

 Д.В. Махносов
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата 24 февраля 2025 года



ОДОБРЕНО

Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»

Протокол от 26.02.2025 № 7

Председатель  Л.В. Крылова

© Корчига Л.И., 2025 год

© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2025 год

1. ОПИСАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Наименование показателя	Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования	Характеристика учебной дисциплины	
		очная форма обучения	заочная форма обучения
Количество зачетных единиц – 2	Укрупненная группа направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство	Часть, формируемая участниками образовательных отношений	
	Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции		
Модулей – 1	Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства	Год подготовки	
Смысловых модулей – 2		3-й	3-й
Общее количество часов – 72		Семестр	
		5-й	5-й
		Лекции	
		16 часов	6 часа
Количество часов в неделю для очной формы обучения: аудиторных – 1,7 самостоятельной работы обучающегося – 0,5	Программа высшего образования – программа бакалавриата	Практические, семинарские занятия	
		16 часов	8 часов
		Лабораторные занятия	
		Самостоятельная работа	
		9,8 часов	46,7 часа
		Индивидуальные задания ¹ :	
		2ТМК	2 ТМК
		Форма промежуточной аттестации:	
(зачет с оценкой, экзамен)			
	Экзамен	Экзамен	

* для очной формы обучения указывается количество проводимых текущих модульных контролей (например, 2ТМК), при наличии – курсовая работа/проект (КР/КП)

для заочной формы обучения указывается, при наличии, аудиторная письменная работа/контрольная работа (АПР), курсовая работа/проект (КР/КП)

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 32/9,8

для очно-заочной формы обучения – 14/46,7

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель учебной дисциплины: сформировать знания, умения и практические навыки, необходимые для работ по осуществлению технического контроля продукции сельского хозяйства.

Задачи учебной дисциплины: изучить сущность и особенности техноконтроля сельскохозяйственной продукции, ознакомиться с требованиями нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции, методами экспертизы качества и безопасности сельскохозяйственной продукции.

3. МЕСТО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Учебная дисциплина Б1.В.11 «Техноконтроль сельскохозяйственной продукции» относится к вариативной части, формируемой участниками образовательных отношений.

Изучение данной учебной дисциплины базируется на знаниях, полученных по дисциплинам «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции растительного происхождения», «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственной продукции животного происхождения», «Техническое регулирование (Основы стандартизации, метрологии и управления качеством, Оценка соответствия)», «Инструментальные методы исследования качества продовольственных товаров».

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-2 Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности продукции сельского хозяйства в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ИД-1ПК-2 Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности продукции сельского хозяйства ИД-2ПК-2 Умеет проводить оценку качества и безопасности продукции сельского хозяйства

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: - факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; технические регламенты и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственной продукции;

уметь: выявлять причины возникновения дефектов, оценивать соответствие качества нормативной документации, осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;

владеть: основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности сельскохозяйственной продукции на всех этапах жизненного цикла.

5. ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Модуль 1.

Смысловой модуль 1. Общие научно-теоретические подходы к техноконтролю сельскохозяйственной продукции.

Тема 1. Введение в учебную дисциплину «Техноконтроль сельскохозяйственной продукции»

Тема 2. Нормативно-правовая база техноконтроля сельскохозяйственной продукции

Тема 3. Методы оценки безопасности и качества сельскохозяйственной продукции

Тема 4. Техноконтроль соблюдения агрономических практик

Смысловой модуль 2. Техноконтроль отдельных видов сельскохозяйственной продукции на этапах жизненного цикла

Тема 5. Техноконтроль сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения.

Тема 6. Техноконтроль сельскохозяйственной продукции специального назначения.

Тема 7. Экологические аспекты техноконтроля сельскохозяйственной продукции.

Тема 8. Информационные технологии в техноконтроле сельскохозяйственной продукции

6. СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л ¹	п ²	л а б ³	ин д ⁴	СР ⁵		л	п	лаб	ин д	СР
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Смысловой модуль 1. Общие научно-теоретические подходы к техноконтролю сельскохозяйственной продукции.												
Тема 1. Введение в учебную дисциплину «Техноконтроль сельскохозяйственной продукции»	5	2	2			1	6,5	0,5	1			5
Тема 2. Нормативно-правовая база техноконтроля сельскохозяйственной продукции	5	2	2			1	7,5	0,5	1			6
Тема 3. Методы оценки безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	5	2	2			1	8	1	1			6
Тема 4. Техноконтроль соблюдения агрономических практик	5	2	2			1	8	1	1			6
Итого по смысловому модулю 1	20	8	8			4	30	3	4			23
Смысловой модуль 2. Техноконтроль отдельных видов сельскохозяйственной продукции на этапах жизненного цикла.												
Тема 5. Техноконтроль сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения.	5	2	2			1	8	1	1			6
Тема 6. Техноконтроль сельскохозяйственной	5	2	2			1	7,7	1	1			5,7

продукции специального назначения.												
Тема 7. Экологические аспекты техноконтроля сельскохозяйственной продукции.	6	2	2			2	7,5	0,5	1			6
Тема 8. Информационные технологии в техноконтроле сельскохозяйственной продукции	5,8	2	2			1,8	7,5	0,5	1			6
Итого по смысловому модулю 2	21,8	8	8			5,8	30,7	3	4			23,7
Всего по смысловым модулям	41,8	16	16			9,8	60,7	6		8		46,7
Катт	0,8				0,8		0,9				0,9	
СРэк												
ИК												
КЭ	2				2		2				2	
Каттэк	0,4				0,4		0,4				0,4	
Контроль	27				27		8				8	
Всего часов	72	16	16		30,2	9,8	72	6	8		11,3	46,7

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. инд – индивидуальные задания;
5. СР – самостоятельная работа.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Введение в учебную дисциплину «Техноконтроль сельскохозяйственной продукции»	2	1
2	Тема 2. Нормативно-правовая база техноконтроля сельскохозяйственной продукции	2	1
3	Тема 3. Методы оценки безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	2	1
4	Тема 4. Техноконтроль соблюдения агрономических практик	2	1
5	Тема 5. Техноконтроль сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения.	2	1

6	Тема 6. Техноконтроль сельскохозяйственной продукции специального назначения.	2	1
7	Тема 7. Экологические аспекты техноконтроля сельскохозяйственной продукции.	2	1
8	Тема 8. Информационные технологии в техноконтроле сельскохозяйственной продукции	2	1
Всего		16	8

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрено

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1			
2			
3			
Всего			

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

№п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Введение в учебную дисциплину «Техноконтроль сельскохозяйственной продукции»	1	5
2	Тема 2. Нормативно-правовая база техноконтроля сельскохозяйственной продукции	1	6
3	Тема 3. Методы оценки безопасности и качества сельскохозяйственной продукции	1	6
4	Тема 4. Техноконтроль соблюдения агрономических практик	1	6
5	Тема 5. Техноконтроль сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения.	1	6
6	Тема 6. Техноконтроль сельскохозяйственной продукции специального назначения.	1	5,7
7	Тема 7. Экологические аспекты техноконтроля сельскохозяйственной продукции.	2	6
8	Тема 8. Информационные технологии в техноконтроле сельскохозяйственной продукции	1,8	6
Всего:		9,8	46,7

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации учебной дисциплины используются следующие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

- 1) для слепых и слабовидящих:
 - лекции оформляются в виде электронного документа;
 - письменные задания оформляются увеличенным шрифтом или заменяются устным ответом;

2) для глухих и слабослышащих:
- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;
- экзамен и зачёт проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение в форме тестирования с использованием дистанционной системы Moodle;

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- лекции оформляются в виде электронного документа;
- письменные задания заменяются устным ответом;
- экзамен и зачёт проводятся в устной форме.

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения промежуточной аттестации для обучающихся устанавливается с учётом их индивидуальных психофизических особенностей. Промежуточная аттестация может проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Эти средства могут быть предоставлены университетом, или могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:

- в печатной форме увеличенным шрифтом;
- в форме электронного документа.

2) для глухих и слабослышащих:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

3) для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме;
- в форме электронного документа.

11. ИНДИВИДУАЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ

Темы рефератов

1. Современные методы оценки качества зерновых культур.
2. Основные направления совершенствования системы сертификации сельскохозяйственной продукции.
3. Проблемы внедрения новых технологий в контроль качества овощей и фруктов.
4. Международные стандарты и сертификация органических продуктов питания.
5. Организация и проведение лабораторных исследований продовольственного сырья и готовой продукции.
6. Требования к маркировке и упаковке сельскохозяйственной продукции.
7. Особенности микробиологического анализа мясных изделий.
8. Законодательные основы государственного надзора за качеством и безопасностью сельскохозяйственной продукции.
9. Анализ методов экспресс-контроля качества молока и молочных продуктов.
10. Вопросы идентификации фальсифицированной продукции в сельском хозяйстве.
11. Роль физико-химического анализа в оценке качества масла растительного происхождения.
12. Важнейшие технологические дефекты хлебобулочных изделий и способы их устранения.
13. Безопасность генетически модифицированных организмов в сельскохозяйственной продукции.
14. Совершенствование методики инспекционного контроля производства сахара.
15. Перспективы развития автоматизированных систем контроля качества аграрной продукции.

Тестовые задания

по учебной дисциплине «Техноконтроль сельскохозяйственной продукции» по смысловому модулю 1. Общие научно-теоретические подходы к техноконтролю сельскохозяйственной продукции.

1. Что изучает дисциплина «Техноконтроль сельскохозяйственной продукции»?
 - * А) Правила организации сельскохозяйственных предприятий
 - * Б) Оценку качества и безопасности сельхозпродукции
 - * В) Экономику сельского хозяйства
 - * Г) Рынок сбыта сельскохозяйственной продукции
 2. Какой документ устанавливает требования к качеству и безопасности продуктов питания в России?
 - * А) ГОСТ Р 51074-2003
 - * Б) СанПиН 2.3.2.1078-01
 - * В) Федеральный закон № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»
 - * Г) Приказ Минсельхоза России № 194
 3. Как называется метод исследования, используемый для выявления патогенных микроорганизмов в продуктах питания?
 - * А) Биологический метод
 - * Б) Физико-химический метод
 - * В) Микробиологический метод
 - * Г) Органолептический метод
 4. Какие факторы влияют на качество зерна при выращивании пшеницы?
 - * А) Температурный режим и влажность почвы
 - * Б) Использование минеральных удобрений
 - * В) Применение гербицидов и инсектицидов
 - * Г) Все перечисленные варианты верны
-

5. Назначение лабораторного контроля в сельскохозяйственном производстве заключается в...
- * А) Проверке условий хранения продукции
 - * Б) Обеспечении соответствия продукции установленным стандартам
 - * В) Организации труда работников предприятия
 - * Г) Повышении урожайности культур
6. Какие показатели определяют пищевую ценность продукта?
- * А) Калорийность, содержание белков, жиров, углеводов
 - * Б) Цвет, запах, вкус
 - * В) Наличие вредных примесей
 - * Г) Внешний вид упаковки товара
7. Кто несет ответственность за соблюдение требований санитарии и гигиены на предприятиях пищевой промышленности?
- * А) Работники службы охраны труда
 - * Б) Руководители подразделений производства
 - * В) Специалисты санитарно-эпидемиологической службы
 - * Г) Контролирующие органы Роспотребнадзора
8. Чем характеризуется экологическое земледелие?
- * А) Широким использованием синтетических удобрений
 - * Б) Минимизацией химического воздействия на почву и растения
 - * В) Высокими дозами обработки химическими препаратами
 - * Г) Отсутствием технического контроля качества продукции
9. Основной целью мониторинга состояния окружающей среды является...
- * А) Получение прибыли предприятием
 - * Б) Сокращение расходов на производство
 - * В) Улучшение экологической ситуации и предотвращение загрязнения
 - * Г) Уменьшение затрат на переработку отходов
10. К какому виду относится показатель нитратов в овощах и фруктах?
- * А) Показатель безопасности
 - * Б) Органолептический показатель
 - * В) Энергетическая ценность
 - * Г) Химический состав сырья

Тестовые задания

по учебной дисциплине «Техноконтроль сельскохозяйственной продукции» по смысловому модулю 2. Техноконтроль отдельных видов сельскохозяйственной продукции на этапах жизненного цикла

1. Для какого вида продукции наиболее важен микробиологический контроль?
- А) Молоко и молочные продукты
 - Б) Хлебобулочные изделия
 - С) Овощи и фрукты
 - Д) Мясо и мясные продукты
2. Какой основной критерий учитывается при оценке качества семян растений?
- А) Массовая доля белка
 - Б) Уровень кислотности
 - С) Процент всхожести
 - Д) Количество крахмала
-

3. Продукция специального назначения включает продукцию:
- A) Используемую исключительно в животноводстве
 - B) Применяемую только в растениеводстве
 - C) Предназначенную для детского питания
 - D) Производимую только зимой
4. Специфическим требованием к контролю продукции специального назначения является проверка на наличие:
- A) Минеральных веществ
 - B) Аллергенов
 - C) Антибиотиков
 - D) Витаминов
5. Какой компонент входит в перечень загрязняющих веществ, контролируемых в растительной продукции?
- A) Фитонциды
 - B) Нитраты
 - C) Аминокислоты
 - D) Сахара
6. Наиболее распространённым методом борьбы с загрязнителями почв является:
- A) Механическая обработка
 - B) Замена плодородного слоя земли
 - C) Искусственное орошение
 - D) Регулярное внесение удобрений
7. Автоматизированные системы управления качеством позволяют:
- A) Увеличить затраты на хранение продукции
 - B) Упростить процедуры проверки документов
 - C) Ухудшить условия транспортировки товаров
 - D) Ограничивать доступ к данным
8. Одним из инструментов автоматизации контроля качества является:
- A) Опрос сотрудников
 - B) Лабораторные анализы вручную
 - C) Электронные базы данных и облачные сервисы
 - D) Метод дегустации
9. Основное требование к сырью для производства экологически чистой продукции:
- A) Отсутствие антибиотиков
 - B) Низкое содержание влаги
 - C) Без использования химических добавок и искусственных стимуляторов роста
 - D) Высокая калорийность
10. Цель обязательного маркирования продуктов специальными знаками («экологически чистый продукт») состоит в:
- A) Привлечении внимания покупателей
 - B) Доказательстве соответствия требованиям безопасности и качества
 - C) Укреплении имиджа производителя
 - D) Запрете экспорта продукции
-

12. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ ЗНАНИЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в очной форме обучения¹

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		
– реферат	12	12
– текущий модульный контроль: (2 ТМК)		
практические и семинарские занятия	1	8
тесты	10	20
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр	100	

Система оценивания по учебной дисциплине, изучаемой в заочной форме обучения

Форма контроля	Максимальное количество баллов	
	За одну работу	Всего
Текущий контроль		
– реферат	12	12
– текущий модульный контроль: (2 ТМК)		
практические и семинарские занятия	1	8
тесты	10	20
Промежуточная аттестация	экзамен	60
Итого за семестр	100	

13. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу											Максимальная сумма баллов
Смысловый модуль 1					Смысловый модуль 2					Реферат	Экзамен
T1	T2	T3	T4	Тест 1	T5	T6	T7	T8	Тест 2	12	60
1	1	1	1	10	1	1	1	1	10	40	100

Примечание. T1, T2, ... T8 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Соответствие государственной шкалы оценивания академической успеваемости
и шкалы ECTS

Сумма баллов за все виды учебной деятельности	По государственной шкале	Определение
90-100	5 «отлично»	отличное выполнение с незначительным количеством неточностей
75-89	4 «хорошо»	в целом правильно выполненная работа с незначительным количеством ошибок
60-74	3 «удовлетворительно»	удовлетворительное выполнение со значительным количеством недостатков
менее 60	2 «неудовлетворительно»	с возможностью повторной аттестации

14. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Камардин, Н. Б. Метрология, стандартизация, подтверждение соответствия : учебное пособие / Н. Б. Камардин, И. Ю. Суркова. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2013. — 241 с. — ISBN 978-5-7882-1401-6. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/62197.html>
2. Дерюшева, Т. В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия : учебное пособие / Т. В. Дерюшева. — Новосибирск : Новосибирский государственный технический университет, 2011. — 228 с. — ISBN 978-5-7782-1756-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/45031.html>
3. Мигачёв, Б. С. Подтверждение соответствия продукции и услуг : учебное пособие / Б. С. Мигачёв, О. И. Лемешева, В. Е. Павлов. — Москва : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2009. — 98 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/44283.html>

Дополнительная литература:

1. Староверов, В. Д. История развития стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия : учебное пособие / В. Д. Староверов, И. У. Аубакирова. — Санкт-Петербург : Санкт-Петербургский государственный архитектурно-строительный университет, ЭБС АСВ, 2012. — 101 с. — ISBN 978-5-9227-0399-0. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru>
2. Подтверждение соответствия продукции и услуг. Практикум : учебное пособие / О. П. Дворянинова, Н. Л. Клейменова, А. Н. Пегина [и др.] ; под редакцией О. П. Дворянинова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 104 с. — ISBN 978-5-00032-205-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/>
3. Пospelова, Е. А. Методы подтверждения соответствия : учебное пособие / Е. А. Пospelова ; составители Е. А. Пospelова. — Белгород : Белгородский государственный технологический университет им. В.Г. Шухова, ЭБС АСВ, 2016. — 98 с. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru>
4. Андреева, Т. В. Стандартизация, метрология и подготовка соответствия на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Т. В. Андреева. — Санкт-Петербург :

Троицкий мост, 2020. — 148 с. — ISBN 978-5-4377-0129-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru>

Учебно-методические издания:

1. Коник, Н. В. Стандартизация, метрология и подтверждение соответствия [Электронный ресурс] : учебное пособие / Н. В. Коник, Д. К. Ахметжан ; Министерство сельского хозяйства РФ, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Саратовский государственный аграрный университет имени Н.И. Вавилова» . — Саратов : Саратовский источник, 2019 . — Локал. компьютер сеть НБ ДонНУЭТ.

2. Дистанционный курс в системе Moodle. [Электронный ресурс] / Режим доступа: <http://distant.donnuet.education/>

15. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная библиотечная информационная система UNILIB [Электронный ресурс] – Версия 2.110. – Электрон. дан. – [Донецк, 2021]. – Локал. сеть Науч. б-ки ФГБОУ ВО Донец. нац. ун-та экономики и торговли им. М. Туган-Барановского. – Систем. требования: ПК с процессором; Windows; транспорт. протоколы TCP/IP и IPX/SPX в ред. Microsoft; мышь. – Загл. с экрана.

2. Информio: электрон. справочник / ООО «РИНФИЦ». – Москва: Издат. дом «Информio», [2018 –]. – URL: <https://www.informio.ru> (дата обращения: 11.01.2025). – Текст: электронный.

3. IPR SMART: весь контент ЭБС Ipr books: цифровой образоват. ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». – [Саратов: Ай Пи Эр Медиа, 2022]. – URL: <http://www.iprbookshop.ru> (дата обращения: 11.01.2025). – Режим доступа: для авториз. пользователей. – Текст. Аудио. Изображения: электронные.

4. Лань: электрон.-библ. система. – Санкт-Петербург: Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://e.lanbook.com/> (дата обращения: 11.01.2025). – Текст: электронный. – Режим доступа: для авторизир. пользователей.

5. СЭБ: Консорциум сетевых электрон. б-к / Электрон.-библ. система «Лань» при поддержке Агентства стратег. инициатив. – Санкт-Петербург: Лань, сор. 2011–2021. – URL: <https://seb.e.lanbook.com/> (дата обращения: 11.01.2025). – Режим доступа: для пользователей организаций – участников, подписчиков ЭБС «Лань».

6. Polpred: электрон. библ. система: деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». Москва: Полпред Справочники, сор. URL: <https://polpred.com> (дата обращения: 11.01.2025). – Текст: электронный. 1997–2022.

7. Book on lime: дистанц. образование / изд-во КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. – Москва: КДУ, сор. 2017. – URL: <https://bookonlime.ru> (дата обращения: 01.01.2023) – Текст . Изображение. Устная речь: электронные.

8. Научная электронная библиотека elibrary.ru: информ.-аналит. портал / ООО Научная электронная библиотека. – Москва: ООО Науч. электрон. б-ка, сор. 2000–2022. – URL: <https://elibrary.ru> (дата обращения: 11.01.2025). – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный.

9. Cyberleninka: науч. электрон. б-ка «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М.Сергеев; ООО «Итеос»]. – Москва: КиберЛенинка, 2012– URL: <http://cyberleninka.ru> (дата обращения: 11.01.2025). – Текст: электронный.

10. Национальная электронная библиотека: НЭБ: федер. гос. информ. система / М-во культуры Рос. Федерации [и др.]. – Москва: Рос. гос. б-ка: ООО ЭЛАР, [2008 –]. – URL: <https://rusneb.ru/> (дата обращения: 11.01.2025) – Текст. Изображение: электронные.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Рос. экон. ун-т им. В.Г. Плеханова. – Москва: KnowledgeTree Inc., 2008. – URL: <http://liber.rea.ru/login.php> (дата обращения: 11.01.2025). – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый ун-т при Правительстве Рос. Федерации. – Москва: Финансовый университет, 2019 – URL: <http://library.fa.ru/> (дата обращения: 11.01.2025) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.

13. Университетская библиотека онлайн: электрон. библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006 – URL: <https://biblioclub.ru/> (дата обращения: 11.01.2025) – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.

14. Электронный каталог Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк: ДОННУЭТ, 2025 – URL: <http://catalog.donnuet.education> (дата обращения: 11.01.2025). – Текст: электронный.

16. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в лекционных аудиториях и специализированных предметных лабораториях, предназначенных для проведения лабораторных работ по дисциплине «Технология транспортировки и хранения пищевых продуктов»

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м ²	Перечень оборудования, количество
1	Учебная лаборатория 4408 «Учебная лаборатория молочно-жировых товаров» для проведения практических занятий	24 посадочных места, вытяжной шкаф; центрифуга молочная; раковина лабораторная; стулья; столы ученические; стол преподавательский; выставочный шкаф; доска мелованная стационарная; кафедра для выступлений; лабораторный стол; холодильник; графопроектор; весы демпферные; шкаф сушильный; выставочный стенд; весы ВТ-200; выставочная экспозиция «Жировые товары»; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф с натуральными образцами; выставочная экспозиция «Товары молочной группы»; шкаф с образцами зерновой группы товаров (выставочная экспозиция); лампа бактерицидная; весы торц. ВТ; графопроектор; микроскоп микмед-5; весы Вт 200.

17. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчество	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании
Корчига Любовь Ивановна	По основному месту работы	доцент, кандидат экономических наук	Высшее, товароведение, диплом кандидата наук КА № 000407	1. Удостоверение ФГБОУ ВО «Тверской государственный университет» о повышении квалификации по дополнительной профессиональной программе «Стартап как диплом: вопросы руководства и подготовки» 692417488802 от 04.03.2025 2. Диплом ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. Даля» о профессиональной переподготовке по программе дополнительного профессионального образования «Технология изделий легкой промышленности» квалификация инженер-технолог 813400144988 от 01.07.2024. 3. Удостоверение ФГБОУ ВО «Донской государственный технический университет» о повышении квалификации по программе «Экономика и управление: организационно-методические аспекты сопровождения образовательного процесса программ высшего образования» 612400038823 от 20.10.2023

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.11 ТЕХНОКОНТРОЛЬ
СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПРОДУКЦИИ**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

(код и наименование)

Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельского хозяйства
(наименование)

Трудоемкость учебной дисциплины: 2,0 з.е.

Планируемые результаты обучения по учебной дисциплине:

В результате изучения учебной дисциплины обучающийся должен:

знать: - факторы, формирующие и сохраняющие качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; технические регламенты и нормативные документы, регламентирующие качество и безопасность сельскохозяйственной продукции;

уметь: выявлять причины возникновения дефектов, оценивать соответствие качества нормативной документации, осуществлять контроль качества и безопасности сельскохозяйственной продукции;

владеть: основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности сельскохозяйственной продукции на всех этапах жизненного цикла.

В результате освоения изучения учебной дисциплины у обучающегося должны быть сформированы компетенции и индикаторы их достижения:

<i>Код и наименование компетенции</i>	<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции</i>
ПК-2 Готовность осуществлять экспертизу качества и безопасности продукции сельского хозяйства в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	ИД-1ПК-2 Использует требования нормативной и законодательной базы в области экспертизы качества и безопасности продукции сельского хозяйства ИД-2ПК-2 Умеет проводить оценку качества и безопасности продукции сельского хозяйства

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:

Смысловой модуль 1. Общие научно-теоретические подходы к техноконтролю сельскохозяйственной продукции.

Тема 1. Введение в учебную дисциплину «Техноконтроль сельскохозяйственной продукции»

Тема 2. Нормативно-правовая база техноконтроля сельскохозяйственной продукции

Тема 3. Методы оценки безопасности и качества сельскохозяйственной продукции

Тема 4. Техноконтроль соблюдения агрономических практик

Смысловой модуль 2. Техноконтроль отдельных видов сельскохозяйственной продукции на этапах жизненного цикла

Тема 5. Техноконтроль сельскохозяйственной продукции растительного и животного происхождения.

Тема 6. Техноконтроль сельскохозяйственной продукции специального назначения.

Тема 7. Экологические аспекты техноконтроля сельскохозяйственной продукции.
Тема 8. Информационные технологии в техноконтроле сельскохозяйственной продукции

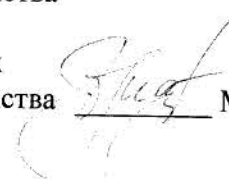
Форма промежуточной аттестации: экзамен.
(зачет, экзамен)

Разработчик:

Корчига Л.И.

к.э.н., доцент кафедры товароведения продовольственных
товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

Зав. кафедрой товароведения продовольственных
товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства


 Малыгина В.Д., д.э.н., проф.