

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
**«КУБАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ И. Т. ТРУБИЛИНА»**

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета
ветеринарной медицины, доцент
А. Н. Шевченко



24 мая 2023 г.

Рабочая программа дисциплины

**АНАТОМО-ТОПОГРАФИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДНОЙ ОЦЕНКИ
ПРОДУКТОВ УБОЯ ЖИВОТНЫХ**

Направление подготовки

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность

Ветеринарно-санитарная экспертиза
бакалавриат

Уровень высшего образования

бакалавриат

Форма обучения

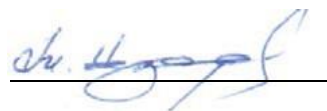
очная

**Краснодар
2023**

Рабочая программа дисциплины «Анатомо-топографические основы товароведческой оценки продуктов убоя животных» разработана на основе ФГОС ВО 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 19 сентября 2017 г. № 939.

Автор:

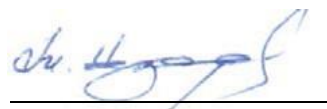
д.в.н., профессор



М. В. Назаров

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры анатомии, ветеринарного акушерства и хирургии от 10 мая 2023 г., протокол № 9.

Заведующий кафедры
д.в.н., профессор



М. В. Назаров

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины от 22 мая 2023 г., протокол № 9.

Председатель
методической комиссии,
к.в.н., доцент



М. Н. Лифенцова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы,
д.в.н. профессор



А. А. Шевченко

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных» является формирование комплекса знаний о товаре как объекте производственной и коммерческой деятельности, приобретение навыков оценки и сохранения его качества на этапах производства, товародвижения и использования.

Задачи:

Тип задач профессиональной деятельности: технологический
-подготовка к практической деятельности в области ветеринарно-санитарной экспертизы;
-контроль качества и безопасности пищевых продуктов и сырья животного происхождения;

2 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО

2.1 В результате изучения дисциплины «Основы биотехники и репродукции сельскохозяйственных животных» обучающийся должен получить знания и навыки для успешного освоения следующих трудовых действий:

Профессиональные стандарты и перечень обобщённых трудовых функций и трудовых функций, имеющих отношение к профессиональной деятельности выпускника:

Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач» (Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 23.08.2018г, №547н):

ОТФ Проведение ветеринарно-санитарного контроля сырья и продуктов животного и растительного происхождения для защиты жизни и здоровья человека и животных:

- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, А/01.6;

- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы, А/02.6;

- Проведение ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, А/03.6.

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ПКС-6 Способностью проведения патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения

3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

«Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных» является дисциплиной формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, направленность «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

4 Объем дисциплины 108 часов, 3 зачетные единицы

Виды учебной работы	Объем, часов
	Очная
Контактная работа	57
в том числе:	
— аудиторная по видам учебных занятий	54
— лекции	20
— практические	34
— внеаудиторная	3
— экзамен	3
— внкр	27
Самостоятельная работа	24
Итого по дисциплине	108

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемого курса студенты сдают экзамен.
Дисциплина изучается на 2 курсе, в 4 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции и	Практические занятия	Самостоятельная Работа
1	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. 1. Формирование и развитие товароведения как науки. 2. Правовые основы товароведения.	ПКС 6	4	4	2	3
2	Систематизация, кодирование и ас-	ПКС	4	2	4	3

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции и	Практиче ские занятия	Самостоят ельная Работа
	сортимент товаров. 1. Общероссийский классификатор продукции. 2. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности РФ.	6				
3	Потребительские свойства и качество товаров. 1. Формирование качества товаров. 2. Методы исследования, оценка и контроль качества товаров. 3. Экспертиза товаров: понятие, методы, порядок проведения.	ПКС 6	4	2	4	3
4	Идентификация и фальсификация товаров. 1. Способы идентификации. 2. Способы фальсификации. 3. Виды и средства информации о товаре.	ПКС 6	4	2	4	3
5	Маркировка товаров. 1. Способы маркировки товара. 2. Понятие ассортимента товаров.	ПКС 6	4	2	4	3
6	Общероссийский классификатор продукции и товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности РФ. 1. Формирование качества товаров. 2. Градация качества. 3. Методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров.	ПКС 6	4	2	4	3
7	Основы хранения и консервирования продовольственных товаров. 1. Товарная экспертиза консервированных продовольственных товаров. 2. Экспертиза в товароведении мяса и мясных продуктов. 3. Отбор проб для проведения товароведной экспертизы.	ПКС 6	4	2	4	2
8	Товароведение, биобезопасность и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров. 1. Экспертиза в товароведении молочных товаров. 2. Биобезопасность и экспертиза в	ПКС 6	4	2	4	2

№ п/п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции и	Практиче- ские занятия	Самостоят- ельная Работа
	товароведении жиров животного происхождения. 3.Отбор проб для проведения товароведной экспертизы.					
9	Товароведение и биобезопасность и экспертиза рыбы и рыбных товаров. 1.Экспертиза в товароведении. рыбы и рыбных товаров. 2.Ассортимент рыбных товаров. 3.Отбор проб для проведения товароведной экспертизы.	ПКС 6	4	2	4	2
	Итого			20	34	24

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

Методические указания (для самостоятельной работы)

1. Шантыз А.Ю., Шантыз Г.С., Винокурова Д.П. Методическое пособие для самостоятельной работы студентов. Анатомия домашних животных (нервная система. Особенности анатомии домашней птицы)/А.Ю. Шантыз, Г.С.Шантыз, Д.П.Винокурова. – Краснодар.: КубГАУ, 2014.

2 . Шантыз А.Ю., Шантыз Г.С. Анатомические термины. Терминологический словарь. Часть 2.)/ А.Ю. Шантыз, Г.С.Шантыз. – Краснодар.: КубГАУ, 2015.

3. Фальсификация продовольственных товаров и методы ее обнаружения: рекомендации / М.В. Назаров, Б.В.Гаврилов, И.В. Коваль – Краснодар, 2013. – 34 с.

1.Шантыз А.Ю., Винокурова Д.П.,Шантыз Г.С.,Методические указания. Анатомия домашних животных (опорно-двигательный аппарат)/ А.Ю. Шантыз, Д.П.Винокурова, Г.С.Шантыз. – Краснодар.: КубГАУ, 2013.

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

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

Номер семестра	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОП
ПКС-6 — Способностью проведения патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения	
1	Русский язык и культура речи
1,2	Анатомия животных
1,2	Неорганическая и аналитическая химия
2	Введение в специальность
2	Физколлоидная химия
2	Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности
2,3	Органическая химия
3	Основы физиологии
4	Деонтология
4	Биотехнология
4	Энзимология
3	Микробиология
3	Цитология и гистология
4	Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных
4	Основы животноводства
4	Гигиена животных
4	Гигиена воды и кормов
4	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
5	Ветеринарная вирусология
5	Ветеринарная санитария
6;7	Токсикология
7	Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза и методики вскрытия
7	Ветеринарно-санитарный контроль на таможне и транспорте
7	Ветеринарно-санитарный контроль при переработке аквакультуры
8	Биология и патология рыб и пчёл
8	Болезни рыб и промысловых гидробионтов
8	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к защите и процедуру защиты

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

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<p>ПКС-6— Способностью проведения патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения</p>					
<p>Знать: – Внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных</p>	<p>Не имеет представления о методах отбора и оценки сырья для производства экологически безопасных продуктов.</p>	<p>Неполное представление о методах отбора и оценки сырья для производства экологически безопасных продуктов.</p>	<p>Сформированные, но содержащее отдельные пробелы представления о методах отбора и оценки сырья для производства экологически безопасных продуктов.</p>	<p>Сформированные систематические представления о методах отбора и оценки сырья для производства экологически безопасных продуктов.</p>	<p>Опрос, тестирование, доклад</p>
<p>Уметь: 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</p>	<p>Фрагментарное умение использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины, для решения соответствующих профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной</p>	<p>Несистематическое умение использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины, для решения соответствующих</p>	<p>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при</p>	<p>Сформированное умение использовать теоретические знания и практические навыки, полученные при изучении дисциплины, для решения соответст</p>	<p>Практическая контрольная работа.</p>

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
продукции	экспертизы;	профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы ;	изучении дисциплины, для решения соответствующих профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы;	вующих профессиональных задач в области ветеринарно-санитарной экспертизы;	
Владеть: Проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности	Отсутствие владения умения оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы	Фрагментарное умение оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы	В целом успешное, но несистематическое умение оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы	Успешное и систематическое умениями оценивать достоверность полученных данных, формулировать выводы	Кейс задания

7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

Примеры кейс-заданий

Темы, при оценке знаний (умений, навыков) которых будет использована данная форма оценочного средства:

Тема 1: Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров

1 Основы товароведения.

<p>Знать: Основные понятия «товароведение»; Основные понятия «товар»;</p> <p>Уметь: оценивать качество, характеристики товаров.</p>		
<p>Выберите Товароведение – а) наука; б) предмет; в) специальность г) предмет;</p>	<p>Вставьте пропущенное слово. _____ это - наука, научающая иметь точные и полезные познания о товарах, их сортах, местах происхождения и сбыта, средствах к покупке и продаже, способах перевозки и хранения.</p>	<p>Определите. В магазине в пшеничная мука ГОСТР 5289-2003. Определите по образцу муки: вид муки, товарный сорт.</p>

2 Объекты и субъекты товароведения.
Знать:
 Основные понятия товароведения;
Уметь:
 определять объекты и субъекты товароведения;

Соотнесите понятие и определение		Вставьте пропущенное слово	Перечислите и охарактеризуйте объекты и субъекты товароведения.
Понятие	Определение		
1) товар – это	а) нормативный документ, представляющий собой систематизированный свод наименований группировок;	_____ человек, познающий внешний мир (объект) и воздействующий на него в своей практической деятельности, а так же носитель прав и обязанностей.	
2) классификатор - это	б) средство, для удовлетворения потребностей;		
3) ёмкость классификатора - это	в) создание систем единиц измерений, физических постоянных		

3. Методы товароведения.
знать:
 Методы товароведения и их характеристику;
уметь: определять качество продовольственных товаров различными методами;

<p>Выберите правильный ответ. Методы товароведения, используемые в торговле: А) метод научного познания; Б) метод социологического опроса;</p>	<p>Вставьте пропущенное слово. - это способы познания товара, его исследования или приемы и действия, обеспечивающие достижение поставленной цели.</p>	<p>Составьте алгоритм трудовых действий «Определение качества крупы органолептическим методом»</p>
--	---	--

В) метод практической деятельности;			
4.Классификация потребительских товаров			
классификацию потребительских товаров; классификацию продукции производственного назначения; классификацию продовольственных товаров по однородным группам; классификации непродовольственных товаров по однородным группам			
Выберите правильный ответ: Основной документ, устанавливающий комплекс норм, правил и требований к конкретной продукции: а) норматив; б) сертификат; в) стандарт; г) регламент.	Вставьте пропущенное слово. _____ это логический процесс распределения товаров по наиболее характерными и существенными признаками. Она имеет большое теоретическое и практическое значение.		Решите производственную ситуацию Магазин имеет пять складских помещений: камера № 1 – морозильная, камеры № 2 и № 3 – охлаждаемые, № 4 и № 5 – неохлаждаемые помещения. Распределите по камерам, соблюдая условия хранения и правила товарного соседства, поступившие в магазин товары: колбаса сырокопченая; колбаса вареная; крупа рисовая, упакованная в мешки; кофе жареный в зернах, упакованный в мешки; чай черный в сувенирных металлических банках; творог в пачках.
4 Оценка качества товаров знать: методы оценки качества товаров: органолептический метод; физико–химический метод; лабораторный метод; уметь: определять качество продуктов различными методами.			
Установите соответствие между методом оценки качества продуктов и их характеристикой		Вставьте пропущенное слово. _____ это совокупность свойств и характеристик или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные и предполагаемые потребности.	Определите качество шоколада органолептическим методом, сделайте вывод.
Методы оценки качества продуктов	Характеристика методов оценки качества продуктов		
	качества продуктов		
а) Органолептический метод	1. Метод оценки качества при помощи лабораторных исследований.		

б) Лабораторный метод	2. Оценка качества продуктов по вкусу, цвету, запаху.		
в) физико – химический метод	3. Метод оценки качества при помощи препаратов		

Вопросы опроса по темам:

Тема 1: Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров

- 1: Предмет, метод, содержание товароведения как науки
2. Задачи товароведения:
3. Этапы становления товароведения как научной дисциплины
4. Трансформация задач товароведения на разных этапах развития страны
5. Товароведение и товароведная экспертиза – один из источников установления истины при решении вопросов, связанных с фискальной и правоохранительной функциями гос. органов.
6. Основные понятия в товароведении.

Тема 2: Систематизация, кодирование и ассортимент товаров.

1. Понятие ассортимента товаров. Промышленный и торговый ассортимент. Свойства и показатели ассортимента. Широта, полнота, устойчивость, новизна. Структура ассортимента.
2. Ассортиментная политика. Формирование ассортимента. Общие и специфические факторы, формирующие ассортимент.
3. Классификация и кодирование продукции. Понятие, цели и задачи классификации товаров.
4. Методы классификации товаров. Классификационные признаки.
5. Понятие, цели и задачи кодирования товаров. Условные обозначения при кодировании. Структура кода.
6. Управление ассортиментом.

Тема 3: Потребительские свойства и качество товаров.

1. Понятие о качестве товаров. Требования к качеству.
2. Природные свойства товаров – основа для формирования потребительских свойств. Химические, физико-химические, физические механические, электрические, магнитные, термические, оптические, акустические) и биологические свойства товаров.
3. Потребительские свойства и показатели качества. Назначение. Надежность. Эргономические свойства. Эстетические свойства. Экологические свойства. Безопасность – химическая радиационная, механическая, электрическая, электромагнитная, термическая, санитарно-гигиеническая, противопожарная.
4. Показатели свойства товаров. Показатели качества и параметры. Уровень качества товаров.
5. Градации качества. Стандартные и нестандартные товары. Брак. Отходы. Ликвидные и неликвидные товары. Дефекты товаров.
6. Контроль качества товаров и защита интересов российских потребителей ввозимых товаров - одна из основных функций таможенных органов РФ.
7. Выборочный характер контроля качества. Выборка. Точечная, объединенная, исходная и средняя проба.

8.Отбор проб – важнейший элемент контроля качества. Нормативные документы, регламентирующие порядок отбора проб.

Тема 4: Идентификация и фальсификация товаров.

1.Понятие фальсификации товаров. Международное и отечественное законодательство в области фальсификации товаров. Виды фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная. Взаимосвязь видов фальсификации товара с его характеристиками.

2.Методы обнаружения фальсификации товаров, возможные решения при обнаружении фальсификации. Предупреждение фальсификации, меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией.

3.Понятие идентификации товаров. Идентификация как форма испытания товаров. Место идентификации в оценке соответствия товаров. Виды, объекты, субъекты, средства, критерии и методы идентификации. Критерии для идентификации

Тема 5: Маркировка товаров.

1.Маркировка товаров. Назначение маркировки товаров. Функции маркировки.

2.Разновидности маркировки и основные требования к ее нанесению на упаковку. Основные положения ФЗ «О защите прав потребителей» в части маркировки товаров.

3.Структура маркировки. Классификация и характеристика элементов маркировки. Текст, рисунок и информационные знаки в маркировке.

4.Виды и характеристика информационных знаков.

5.Товарные знаки: понятие и классификация. Правовые особенности применения товарных знаков. Основные положения ФЗ «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров».

6.Штриховое кодирование товаров: цели, виды и структура штриховых кодов

7.Маркировка отдельных видов товаров. Акцизная маркировка товаров. Маркировка драгоценных металлов. Маркировка пищевых продуктов.

Тема 6: Общероссийский классификатор продукции и товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности РФ.

1.Единая система классификации и кодирования в России.

2.Общероссийский классификатор продукции (ОКП).

3.Структура и содержание ОКП.

4.Классификационная и ассортиментная части ОКП.

5.Классификационные признаки, принятые за основу в разных структурных элементах ОКП.

6.Метод деления товаров в ОКП. Кодирование в ОКП.

7.Классификации, применяемые во внешнеэкономической деятельности и таможенном деле.

8.Международные и региональные классификаторы товаров.

9.Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России).

10. Цель создания, классификационные принципы построения, структура и содержание.

Тема 7: Основы хранения и консервирования продовольственных товаров.

1. Физико-химические методы консервирования — консервирование солью и сахаром, сушка и копчение.

2. Физические методы консервирования — консервирование низкими и высокими температурами.

3. К консервирование действием высоких температур: пастеризация и стерилизация.

4. Консервирование сахаром.

5. Химические и биохимические методы консервирования — маринование, квашение, консервирование антисептиками.

Тема 8: Товароведение и биобезопасность молочных товаров

1.Значение биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

2. Основные виды контаминации сырья и продуктов животного происхождения.
3. Правовое регулирование биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.
4. Основные нормативные акты правового регулирования биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.
5. Основные федеральные законы, обеспечивающие правовое регулирование биологической безопасности сырья и продуктов животного происхождения.

Тема 9: Товароведение и биобезопасность рыбы и рыбных товаров.

1. Как оценивают качество живой рыбы?
2. Факторы, влияющие на сохранность живой рыбы при транспортировке.
3. Что такое охлаждение?
4. Перечислите дефекты охлажденной рыбы.
5. Какая рыба считается мороженой?
6. Дайте характеристику пороков мороженой рыбы, назовите причину их возникновения.
7. По каким органолептическим показателям оценивают качество пресервов?
8. По каким органолептическим показателям оценивают качество соленой рыбы?
9. На какие сорта делится соленая рыба?

Темы докладов

1. В чем выражается сущность процесса детоксикации ксенобиотиков в организме человека? Какие две основные фазы включает метаболизм чужеродных соединений?
2. Дайте определение понятий «качество», «система качества», «политика в области качества», «управление качеством», «обеспечение качества».
3. Диоксины и диоксиноподобные соединения – как источник загрязнения пищевых продуктов.
4. В чем выражается сущность процесса детоксикации ксенобиотиков в организме?
5. Перечислите виды контроля качества продовольственных товаров.
6. Какие вещества, применяемые в растениеводстве являются загрязнителями пищевых продуктов?
7. 1-я фаза метаболизма ксенобиотиков.
8. Какую информацию должна содержать транспортная маркировка?
9. Методы исследования, оценка и контроль качества товаров.
10. Экспертиза товаров: понятие, методы, порядок проведения
11. Идентификация и фальсификация товаров
12. Виды и средства информации о товаре.
13. Маркировка товаров.
14. Понятие ассортимента товаров
15. Общероссийский классификатор продукции
16. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности РФ
17. Формирование качества товаров.
18. Градация качества.
19. Фальсификация продовольственных товаров, методы ее обнаружения.

Тестовые задания

Тема 1: Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров

Товароведение-это...

систематизация видов товаров

*знание о товарах

учёт о товарах

Потребительская стоимость-

*выражает возможность потребителя

учитывает рынок цен на определённый товар

возможность удовлетворять потребитель

Что изучает товароведение?

рынок труда

*продукты труда

использование товаров

Основные задачи товароведения (выбрать 2 варианта)

материалы для производства

#исследование и разработка

#формирование и проявление потребительской стоимости *

Ассортимент-это

вид товаров

*совокупность товаров

объединение товаров по группам

Структура ассортимента

процентное соотношение совокупностей изделий к группам товаров

процентное соотношение между общим кол-вом товаров и их групп

*процентное соотношение определенных изделий к их общему количеству

Формирование ассортимента-...

классификация товаров по группам, видам, спросу

*подбор товаров по группам, видам, спросу

подбор товара только по спросу потребителя

Основные причины обновления ассортимента-... (выбрать несколько)

увеличение количества потребителей

#появление (замен устаревших товаров

#повышение качества и конкурентоспособности

Факторы влияющие на формирование ассортимента (выбрать 2 варианта)

#рентабельность
#спрос
качество товаров
предложение

Количество товарных линий- это...

*широта товарной номенклатуры
длина товарной номенклатуры
глубина товарной номенклатуры

Мерой потребительской стоимости является...

требование к товарам
*качество
% удовлетворения

Фактор влияющий на формирование качества товара

особенности управления и ценообразования
*эффективность производства
изучение рынка труда

Фактор стимулирующий качество товаров

разработка требований к товарам
контроль готовой продукции
*материальная заинтересованность работников

Фактор способствующий сохранению качества товаров

*условия транспортирования
санкции за производство некачественной продукции
качество проектирования и конструирования

На сколько групп можно подразделить факторы обеспечивающие качество товаров

1
*3
5

Какой термин определяется, как совокупность свойств продукции, обуславливающая её пригодность удовлетворять определённые потребности в соответствии с назначением

свойство
категория
*качество

Для того чтобы полно удовлетворять потребности, необходимо на стадии разработки сформулировать...

ассортимент
качество
*требование к товарам

Факторы: условия хранения, условия реализации, тех. помощь в обслуживании относятся к...

факторы обеспечивающие качество товаров
*факторы способствующие сохранению качества товаров
факторы стимулирующие качество товаров

Практические контрольные задания

Тема: Потребительские свойства и качество товаров.

Вариант 1

1. Выявите дефекты на партии бананов (появление темных пятен). Дайте оценку и решите что делать с продуктом.
2. Расшифруйте код продовольственного товара. Дайте оценку иерархической и фасеточной классификации, достоинства и недостатки.

Вариант 2

1. Дайте оценку основных положений сертификации продовольственных товаров. Добровольная и обязательная сертификации, декларация соответствия.
2. Проведите оценку уровня качества полуфабрикатов «мясные котлеты», хранившиеся в холодильной камере 2 месяца.

Вариант 3

1. Провести оценку ассортимента молочных продуктов по предлагаемой фотографии. Дайте предложения по расширению ассортимента.
2. Проведите отбор единиц продукции для товарной экспертизы из партии куриного мяса 400 штук.

Вариант 4

1. Связь химического состава и пищевой ценности продовольственных товаров. Дать характеристику на примере мяса говядины.
2. Информация о товарах: виды, назначение, характеристики. Требования, предъявляемые к товарной информации, какие права имеет потребитель.

Вариант 5

1. При хранении изменяется биологическая и физиологическая ценность пищевых продуктов. Описать возможные пути снижения потерь при реализации.

2. Товарная экспертиза: основные понятия, принципы. Описать ее порядок проведения в магазине. Отличие товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности.

Вариант 6

1. Значение, содержание и формы связи воды в пищевых продуктах. Влияние воды на сохраняемость разных видов продуктов (свежих и переработанных плодов и овощей, мяса, молока и др.). Описать на примере замороженного мяса.

2. Контроль качества товаров: понятие, цели, задачи. Виды и методы контроля качества. Дать характеристику при хранении в холодильных установках.

Вариант 7

1. Ферменты: понятие, общие свойства, классификация, роль в производстве и при хранении продовольственных товаров. Дайте характеристику их влияния на мясо при хранении.

2. Дефекты товаров: понятие, классификация. Отрадите методы определения для консервов.

Вариант 8

1. Процессы, происходящие в пищевых продуктах при хранении. Опишите на примере мясного фарша физиологические, физико-химические, физические, биологические, микробиологические.

2. Влияние химического состава на качество фруктов, опишите на примере яблок.

Вопросы к экзамену

1. Предмет товароведения. Задачи на разных этапах развития страны.
2. Возникновение товароведения.
3. Предмет, метод, содержание, задачи товароведения как науки.
4. Назовите и дайте характеристику веществам-загрязнителям, применяемым в растениеводстве.
5. Какие контаминанты - загрязнители обладают способностью аккумулироваться и передаваться по пищевым цепям?
6. Трансформация задач на разных этапах развития страны.
7. Кодирование товаров. Эволюция штрихового кодирования. Структура кода EAN/UCC.
8. Фальсификация пищевых продуктов.
9. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности России.
10. Понятие ассортимента товаров, виды, показатели, структура ассортимента. Ассортиментная политика.
11. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности,

продукции и услуг. Особенности классификации многокомпонентных товаров.

12. Перечислите основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.

13. Классификация и кодирование продукции. Понятие, цели и задачи классификации товаров.

14. Организация проведения товарной экспертизы.

15. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте краткую характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.

16. Методы классификации товаров. Классификационные признаки. Условные обозначения при кодировании. Структура кода.

17. Виды и способы фальсификации и методы ее обнаружения.

18. Что такое ассортиментная фальсификация пищевых продуктов.

19. Управление ассортиментом

20. Какую роль в питании играют сахара, крахмал, клетчатка?

21. Пестициды как загрязнители пищевых продуктов.

22. Природные свойства товаров – основа для формирования потребительских свойств.

23. Что такое зольность продукта? Как она влияет на качество?

24. Что такое качественная фальсификация пищевых продуктов?

25. Потребительские свойства и показатели качества.

26. Роль воды в процессе обмена веществ и её влияние на пищевую Ценность, качество и сохраняемость продуктов.

27. Нитраты, нитриты, нитрозоамины как загрязнители пищевых продуктов.

28. Понятие о качестве товаров, требования к качеству, показатели и параметры качества.

29 . Показатели доброкачественность и органолептические свойства продуктов, их влияние на характеристики продовольственных товаров.

30. Что такое количественная фальсификация пищевых продуктов?

31. Уровень качества товаров. Градации качества.

32. Дайте определение энергетической ценности продукта? Как рассчитывается энергетическая ценность?

33 Что такое информационная фальсификация пищевых продуктов?

34.Нормативные документы, регламентирующие порядок отбора проб. Выборочный характер контроля качества.

35. Контроль качества ввозимых товаров, функции таможенных органов РФ

36. Пищевые добавки, гигиенические принципы их нормирования.

37.Понятие экспертизы, цели и задачи, классификация отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности товарных экспертиз.

38. Чем характеризуется пищевая, биологическая и физиологическая ценность продукта?

39. Что такое стоимостная фальсификация?

40 Экспертные учреждения. Функции и задачи экспертных учреждений.

Требования к экспертным учреждениям.

41. Процессы протекающие в товаре при его хранении, товарные потери.
42. Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов.
43. Правовая основа проведения экспертиз.
44. Физические, цветные, вкусовые и ароматические свойства их влияние на выбор упаковки и тары, способов транспортирования и хранения.
45. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.
46. Эксперт, требования к эксперту. Права, обязанности и ответственность эксперта.
47. Способы сохранения продуктов.
48. Перечислите токсичные металлы, источники загрязнения пищевых продуктов.
49. Средства товарной информации. Общие требования к информации о продовольственных товарах.
50. Процессы протекающие в товаре при его хранении, товарные потери.
51. Вещества-загрязнители, применяемые в животноводстве?
52. Этапы товародвижения.
53. Назовите основные природные токсиканты, дайте оценку степени их опасности для организма человека.
54. Перечислите методы определения микотоксинов. Как осуществляется контроль за загрязнением микотоксинами?
55. Как классифицируют соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?
56. Что такое микотоксины? Перечислите и дайте характеристику наиболее распространенным микотоксинам.
57. Диоксины и диоксиноподобные соединения – как источник загрязнения пищевых продуктов.
58. Что такое генетически модифицированные продукты питания? В чем может заключаться их опасность для здоровья человека?
59. Стадии жизненного цикла продукции.
60. Дайте определение понятий «качество», «система качества», «политика в области качества», «управление качеством», «обеспечение качества».
61. Какие показатели характеризуют токсичность ксенобиотиков?
62. Чем отличаются твердые сыры от мягких?
63. Перечислите виды контроля качества продовольственных товаров.
64. Антибиотики как загрязнители пищевых продуктов.
65. Ассортимент. Виды ассортимента.
66. Какую информацию должна содержать потребительская маркировка продовольственных товаров?
67. Перечислите факторы, влияющие на метаболизм чужеродных соединений.
68. Что такое калорийность продуктов? Определите энергетическую ценность 100 г сахара-рафинада, если он содержит 99,9% сахарозы; 0,1% – воды.
69. Как определить наличие растительного жира в консервах?
70. Методы и системы классификации товаров.
71. Что такое адаптированные продукты.

72. Роль и виды консервантов в производстве
73. Номенклатура потребительских свойств продовольственных товаров.
74. Способы увеличения сроков хранения
75. К каким группам сыров относятся алтайский, российский, рокфор, сулугуни, янтарь?
76. Глобальные идентификационные номера, применяемые для идентификации товара (GTIN-13, GTIN-14, GTIN-8): их назначение и структура.
77. Методы и замораживания мяса скота. Режимы и сроки хранения подмороженного мяса.
78. По какой системе оценивают качество твердых сычужных сыров?
79. Линейные и двухмерные символика кодирования.
80. Процессы, происходящие в замороженном мясе при хранении.

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

Контроль освоения дисциплины «Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных» проводится в соответствии с ПлКубГАУ 2.5.1 – 2016 Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся.

Текущий контроль по дисциплине позволяет оценить степень восприятия учебного материала и проводится для оценки результатов изучения разделов/тем дисциплины.

Метод case-study или метод конкретных ситуаций (от английского case – случай, ситуация) – метод активного проблемно-ситуационного анализа, основанный на обучении путем решения конкретных задач – ситуаций (решение кейсов). Непосредственная цель метода case-study – совместными усилиями группы студентов проанализировать ситуацию – case, возникающую при конкретном положении дел, и выработать практическое решение; окончание процесса – оценка предложенных алгоритмов и выбор лучшего в контексте поставленной проблемы. Педагогический потенциал метода case-study значительно больше педагогического потенциала традиционных методов обучения. Наличие в структуре метода case-study споров, дискуссий, аргументации тренирует участников обсуждения, учит соблюдению норм и правил общения.

Критерии оценивания кейс-задания

Отметка «отлично» - кейс решен правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. При разборе предложенной ситуации проявляет творческие

способности, знание дополнительной литературы. Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса.

Отметка «**хорошо**» - кейс решен правильно, дано пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией.

Отметка «**удовлетворительно**» - кейс решен правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя. Имеет ограниченные теоретические знания, допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей, допускает ошибки при использовании научной терминологии.

Отметка «**неудовлетворительно**» - кейс решен неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению. Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания, не использует научную терминологию.

Требования к проведению устного опроса

Опрос – метод контроля с помощью которого определяется результативность учебно-познавательной деятельности преподавателя и студентов. Опрос – устная форма контроля. Он может осуществляться в виде фронтальной и индивидуальной проверки.

При фронтальном опросе за короткое время проверяется состояние знаний студентов всей группы по определенному вопросу или группе вопросов. Эта форма проверки используется для:

- выяснения готовности группы к изучению нового материала,
- определения сформированности понятий,
- проверки самостоятельных заданий,
- поэтапной или окончательной проверки учебного материала, только что разобранного на занятии,
- при подготовке к выполнению практических и лабораторных работ.

Индивидуальный устный опрос позволяет выявить правильность ответа по содержанию, его последовательность, самостоятельность суждений и выводов, степень развития логического мышления, культуру речи обучающихся. Эта форма применяется для текущего и тематического учета, а также для отработки и развития экспериментальных умений обучающихся. Устную проверку считают эффективной, если она направлена на выявление осмысленности восприятия знаний и осознанности их использования, если она стимулирует самостоятельность и творческую активность студента.

Устный опрос осуществляется на каждом занятии 5-10 минут. Главным в контроле знаний является определение проблемных мест в усвоении учебного материала и фиксирование внимания студентов на сложных понятиях, явлениях, процессах.

Результатом устного вопроса является повторение, углубление и закрепление теоретического материала; побуждение студентов к систематической работе; вскрытие недостатков в подготовке студентов, выяснение причин непонимания учебного материала, корректировка знаний; проверка выполнения домашнего задания.

Критерии оценивания устного опроса:

Отметка «**отлично**» — ответ дан в полном объеме; правильно выполняет анализ ошибок.

Отметка «**хорошо**» — ответ дан правильно с учетом 1-2 мелких погрешностей или 2-3 недочетов, исправленных самостоятельно по требованию преподавателя.

Отметка «**удовлетворительно**» — ответ дан правильно не менее чем наполовину, допущены 1-2 погрешности или одна грубая ошибка.

Отметка «**неудовлетворительно**» — допущены две (и более) грубые ошибки в ходе ответа, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя.

Доклад – это письменное или устное сообщение, на основе совокупности ранее опубликованных исследовательских, научных работ или разработок, по соответствующей отрасли научных знаний, имеющих большое значение для теории науки и практического применения, представляет собой обобщенное изложение результатов проведенных исследований, экспериментов и разработок, известных широкому кругу специалистов в отрасли научных знаний.

Цель подготовки доклада: – сформировать научно-исследовательские навыки и умения у обучающегося; – способствовать овладению методами научного познания; – освоить навыки публичного выступления; – научиться критически мыслить. Текст доклада должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Доклад должен быть структурирован и включать введение, основную часть, заключение.

Критериями оценки доклада являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Таблица - Лист оценки доклада-презентации

Критерий	Минимальный ответ «2»	Изложенный, раскрытый ответ «3»	Законченный, полный ответ «4»	Образцовый, примерный, достойный подражания ответ «5»	Оценка
Раскрытие проблемы	Проблема не раскрыта, отсутствуют выводы	Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны или не обоснованы	Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без дополнительной литературы	Проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением	

			ры. Не все выводы сделаны или не все обоснованы	дополнительной литературы. Выводы обоснованы	
Представление	Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины	Представленная информация не систематизирована или непоследовательна. Используются 1-2 профессиональных термина	Представленная информация систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов	Представленная информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов	
Оформление	Не использованы информационные технологии. Более 4 ошибок в представляемой информации	Использованы информационные технологии частично. 3-4 ошибки в представляемой информации	Использованы информационные технологии. Не более 2 ошибок в представляемой информации	Широко использованы информационные технологии. Отсутствуют ошибки в представляемой информации	
Ответы на вопросы	Нет ответов на вопросы	Только ответы на элементарные вопросы	Ответы на вопросы полные или частично полные	Ответы на вопросы полные с приведением примеров и пояснений	
Критерий	Минимальный ответ «2»	Изложенный, раскрытый ответ «3»	Законченный, полный ответ «4»	Образцовый, примерный, достойный подражания ответ «5»	
Итоговая оценка					

Тест представляет собой кратковременное технически сравнительно просто составленное испытание, проводимое в равных для всех испытуемых условиях и имеющее вид такого задания, решение которого поддается качественному учету и служит показателем степени развития к данному моменту известной функции у данного испытуемого.

Контрольное тестирование (на бумажном или электронном носителе) включает в себя задания по всем темам раздела рабочей программы дисциплины. Тестирование проводится на практическом занятии в течение 5-

10 минут. Вариант контрольного тестирования выдается непосредственно на занятии или формируется системой при тестировании на компьютере. Студенты информированы, что тесты могут иметь один, несколько правильных ответов или все предлагаемые варианты ответов не будут правильными. Результаты тестирования озвучиваются на следующем занятии или после окончания теста на мониторе компьютера.

Тест на оценку, позволяющий проверить знания студентов по пройденным темам. Тестовые задания имеются на кафедре и используются, наряду с производственными ситуациями, для закрепления теоретического материала и контроля знаний студентов в межсессионный период.

Критерии оценки знаний студентов при проведении тестирования

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

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

Оценка «удовлетворительно» выставляется при условии правильного ответа студента не менее 51%; .

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

Практическое контрольное задание

Практическое контрольное задание может состоять из теоретического вопроса, практического задания или нескольких заданий (как теоретических, так и практических), в которых студент должен проанализировать и дать оценку конкретной ситуации или выполнить другую аналитическую работы.

Критерии оценки знаний студента при написании практического контрольного задания.

Оценка «отлично» – выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов практического контрольного задания и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

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

Оценка «удовлетворительно» – выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями выносимых на практическое контрольное задание тем, необходи-

мыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

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

Экзамен – проверка теоретических знаний, развитие творческого мышления и навыков самостоятельной работы студентов, а также их умений применять полученные знания в решении практических задач.

Критерии оценивания ответов на вопросы экзамена:

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется студенту усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«хорошо»** выставляется студенту, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется студенту, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей КубГАУ работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в

изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Как правило, оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная учебная литература

1. Маюрникова, Л.А. Экспертиза специализированных пищевых продуктов. Качество и безопасность: учеб. пособие. [Электронный ресурс] / Л.А. Маюрникова, В.М. Позняковский, Б.П. Суханов, Г.А. Гореликова. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2016. — 448 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/69878>

2. Соколова, О. Я. Производственный контроль молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ О. Я. Соколова, Н. Г. Догарева — Электрон. текстовые данные.— Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2012.— 195 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30123..>

3. Смирнов А.В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Смирнов А.В.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: ГИОРД, 2013.— 136 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/15921>

Дополнительная учебная литература

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

2. Родионова, Л.Я. Технология безалкогольных напитков. [Электронный ресурс] / Л.Я. Родионова, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 324 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/81570>.

3. Рудаков, О.Б. Товарный менеджмент и экспертиза жировых товаров. [Электронный ресурс] / О.Б. Рудаков, Э.П. Лесникова, И.Н. Семенова, К.К. Полянский. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2016. — 304 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/75530>.

4.Терещенко, В.П. Товароведение продовольственных товаров (практикум). [Электронный ресурс] / В.П. Терещенко, М.Н. Альшевская. — Электрон. дан. — СПб. : Лань, 2014. — 240 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/52616> .

5.Смирнов, А.В. Товароведение мяса. [Электронный ресурс] / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков. — Электрон. дан. — СПб. : ГИОРД, 2012. — 232 с. — Режим доступа: <http://e.lanbook.com/book/58743> .

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

№	Наименование	Тематика
1	Znanium.com	Универсальная
2	Издательство «Лань»	Ветеринария, сельское хозяйство, технология хранения и переработки пищевых продуктов
3	IPRbook	Универсальная
4	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. Шантыз А.Ю., Шантыз Г.С., Винокурова Д.П. Методическое пособие для самостоятельной работы студентов. Анатомия домашних животных (нервная система. Особенности анатомии домашней птицы)/А.Ю. Шантыз, Г.С.Шантыз, Д.П.Винокурова. – Краснодар.: КубГАУ, 2014.

2 . Шантыз А.Ю., Шантыз Г.С. Анатомические термины. Терминологический словарь. (Часть 2.)/ А.Ю. Шантыз, Г.С.Шантыз. – Краснодар.: КубГАУ, 2015.

3. Фальсификация продовольственных товаров и методы ее обнаружения: рекомендации / [Электронный ресурс]/ М.В. Назаров, Б.В.Гаврилов, И.В. Коваль – Краснодар, 2013. – 34 с.

11. ПЕРЕЧЕНЬ ИНФОРМАЦИОННЫХ ТЕХНОЛОГИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ ПРИ ОСУЩЕСТВЛЕНИИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ, ВКЛЮЧАЯ ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ И ИНФОРМАЦИОННО-СПРАВОЧНЫХ СИСТЕМ

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между

участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети «Интернет»; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1. Перечень программного лицензионного обеспечения

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

11.2. Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем

№	Наименование	Тематика	Электронный адрес
1	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	https://elibrary.ru/

11.3. Доступ к сети Интернет

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

12. Материально-техническое обеспечение обучения по дисциплине

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности.

Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе, помещений для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательных программ в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
2	3	4
Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных	Помещение №110 ВМ, посадочных мест — 30; площадь — 53,5 кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий . лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 1 шт.; стенд лабораторный — 1 шт.); специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель);	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

	<p>технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран); программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №108 ВМ, посадочных мест — 30; площадь — 52,7 кв.м; помещение для самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>технические средства обучения (компьютеры персональные); доступ к сети «Интернет»;</p> <p>доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</p> <p>программное обеспечение: Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе;</p> <p>специализированная мебель (учебная мебель);</p>	
--	---	--