

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

ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ



22.05.2023

Рабочая программа дисциплины

ИДЕНТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

(Адаптированная рабочая программа для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, обучающихся по адаптированным основным профессиональным образовательным программам высшего образования)

Направление подготовки

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность

«Государственный ветеринарный надзор»
(программа магистратуры)

Уровень высшего образования

магистратура

Форма обучения

очная

Краснодар 2023

Рабочая программа дисциплины «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (уровень магистратура), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 28 сентября 2017 г. N 982.

Автор:

канд. вет. наук,
доцент кафедры паразитологии,
ветсанэкспертизы и зоогигиены



П. В. Мирошниченко

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и зоогигиены от 15 мая 2023 г., протокол № 22.

Заведующий кафедрой,
д-р вет. наук, профессор



С. Н. Забашта

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины от 22.05.2023 г., протокол № 9.

Председатель
методической комиссии
канд. вет. наук, доцент



М. Н. Лифенцова

Руководитель
основной профессиональной
образовательной программы ВО
д-р вет. наук, профессор



А. А. Лысенко

1 Цель и задачи освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» является подготовка обучающегося, владеющего методами и навыками определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации.

Задачи дисциплины

- анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии;
- проводить ветеринарно-санитарный контроль, идентификацию и порядок оформления сопроводительной документации при осуществлении экспортно-импортных операций с грузами подконтрольных государственной ветеринарной службе.

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

В результате изучения дисциплины «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» обучающийся готовится к освоению трудовых функций и выполнению трудовых действий:

13.012 Профессиональный стандарт «Работник в области ветеринарии» (приказ Минтруда России № 712н от 12 октября 2021 г.)

Обобщенные трудовые функции:

Оказание ветеринарной помощи животным всех видов (G)

Трудовая функция:

Управление системой мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и инвазионных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных (G/03.7)

В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:

ОПК-6 – Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии;

ПК-7 – Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль, идентификацию и порядок оформления сопроводительной документации при осуществлении экспортно-импортных операций с грузами подконтрольных государственной ветеринарной службе.

3 Место дисциплины в структуре АОПОП ВО

«Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» является дисциплиной обязательной части АОПОП ВО подготовки обучающихся по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экс-

пертиза», направленность «Государственный ветеринарный надзор» (программа магистратуры).

4 Объем дисциплины (144 часа, 4 зачетных единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов
	Очная форма
Контактная работа	31
в том числе:	
– аудиторная по видам	
учебных занятий	28
– лекции	2
– практические	26
– внеаудиторная	3
– экзамен	3
Самостоятельная работа	113
Итого по дисциплине	144

5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемой дисциплины обучающиеся сдают экзамен. Дисциплина изучается на 1 курсе, во 2 семестре.

Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая само- стоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	Законодательная база дисциплины. Норматив- ная документация. Фальсификация продо- вольственных товаров 1. Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. 2. Борьба с фальсифика- цией. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных то- варов отечественного и импортного производства. 3. Товары фальсифициро- ванные, дефектные и то- вары-заменители: их от- личия.	ОПК-6 ПК-7	2	2	7	30

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая само- стоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
2	Фальсификация продо- вольственных товаров 1. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. 2. Виды фальсификации в зависимости от места ее осуществления: технологическая, предреализационная. 3. Способы фальсификации в разрезе разных видов. 4. Средства для разных видов фальсификации.	ОПК-6 ПК-7	2	—	7	29
3	Идентификация и обна- ружение фальсификация продуктов растительно- го происхождения 1. Идентифицирующие признаки зерномучных, плодовоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Показатели ассортиментной, квадратометрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции. 2. Методы идентификации и оценки соответствия зерномучных, плодовоовощных, кондитерских и вкусовых товаров	ОПК-6 ПК-7	2	-	6	20
4	Идентификация и обна- ружение фальсификации продуктов животного происхождения 1. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыб-	ОПК-6 ПК-7	2	-	6	34

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая само- стоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
	ных и яичных товаров. 2. Показатели ассортиментной, квадратической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции. 3. Методы идентификации и оценки соответствия пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров.					
Итого				2	26	113

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

Методические указания (для самостоятельной работы)

1. МУ по ветеринарно-санитарной экспертизе растительных продуктов. Писаренко Н.Г., Хахов Л.А., Забашта С.Н., Лысенко А.А., Байлук Г.А., Хахова А.Л. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH_rastit.produktov.pdf
2. МУ по ветеринарно-санитарной экспертизе меда. Писаренко Н.Г., Хахов Л.А., Забашта С.Н., Лысенко А.А., Байлук Г.А., Хахова А.Л. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH_mjod.pdf
3. УМП по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов. Писаренко Н.Г., Хахов Л.А., Забашта С.Н., Лысенко А.А., Байлук Г.А., Хахова А.Л. https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH_moloko2016.pdf
4. УП Система анализа рисков и контрольных критических точек в ветеринарной деятельности. А. А. Русинович, О. Ю. Черных, Н. С. Мотузко, С. Н. Мотузко, А. Г. Кощаев, А. А. Лысенко Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php>
5. УП Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Ш. В. Вацаев, О. Ю. Черных, А.А. Лысенко, А.Г. Кощаев, А.Н. Чернов, Р.А. Кривонос, Ю.Д. Дробин, Л.А. Хахов, А.А. Шевченко, Н.А. Солдатенко, Н.Н. Омельченко Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php>
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственных животных : метод. рекомендации / А. Г. Кощаев, Т. А. Инюкина, Н. Н. Гугушвили (ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ), В. И. Дорожкин, М. И. Гулюкин, Т. В. Степанова, А. А. Шабейкин, Т. И. Алипер, А. Д. Забережный, М. Аноятбеков, М. И. Искандаров, С. С. Искандарова, А. В. Успенский, Ю. Г. Исаев, А. Х. Найманов, В. В. Страфорд (ФГБНУ ФНЦ ВИЭВ РАН). – Краснодар–Москва, 2019. – 99 с.
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6733>

7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

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

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
ОПК-6 – способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	
1	Организация государственного ветеринарного надзора
2	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения
2	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
2	Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения
3	Гигиена и санитария пищевых производств
4	Производственная практика: технологическая практика
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
ПК-7 Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль, идентификацию и порядок оформления сопроводительной документации при осуществлении экспортно-импортных операций с грузами подконтрольных государственной ветеринарной службе	
2	Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения
2	Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях
2	Ветеринарно-санитарный контроль при экспорте и импорте сельскохозяйственных животных
3	Государственный ветеринарный надзор на таможне
4	Производственная практика: технологическая практика
4	Производственная практика: преддипломная практика
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

*Номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

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 (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ОПК-6 – Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и					

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
распространения болезней различной этиологии					
ОПК-6.1: знать условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Отсутствуют знания условий возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Фрагментарные знания условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Сформированные, но имеющие некоторые пробелы знания условий возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	На достаточно высоком уровне сформированы знания условий возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Реферат, тесты, кейс-задания, экзамены
ОПК-6.2: уметь анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Отсутствуют умение анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Фрагментарные умения анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Успешное, но не уделяющее внимание деталям умение анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Сформулированное умение анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Реферат, тесты, кейс-задания, экзамены
ОПК-6.3: владеть навыками проведения программы профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Отсутствуют навыки проведения программы профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Фрагментарные навыки проведения программы профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Систематизированное владение навыками проведения программы профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Успешное и систематическое владение навыками проведения программы профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Реферат, тесты, кейс-задания, экзамены
ПК-7 – Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль, идентификацию и порядок					

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
оформления сопроводительной документации при осуществлении экс-портноимпортных операций с грузами подконтрольных государственной ветеринарной службе					
ПК-7.1: знать основные положения Федерального закона о технических регламентах, федерального закона о биологической безопасности, европейских требований Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, методы проведения идентификации грузов, требования к оформлению ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные грузы при поступлении на таможенную территорию РФ	Отсутствуют знания основные положения Федерального закона о технических регламентах, федерального закона о биологической безопасности, европейских требований Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, методы проведения идентификации грузов, требования к оформлению ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные грузы при поступлении на таможенную территорию РФ	Фрагментарные знания основных положений Федерального закона о технических регламентах, федерального закона о биологической безопасности, европейских требований Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, методы проведения идентификации грузов, требования к оформлению ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные грузы при поступлении на таможенную территорию РФ	Сформированы знания основных положений Федерального закона о технических регламентах, федерального закона о биологической безопасности, европейских требований Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, методы проведения идентификации грузов, требования к оформлению ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные грузы при поступлении на таможенную территорию РФ	Систематизированы и сформированы знания основных положений Федерального закона о технических регламентах, федерального закона о биологической безопасности, европейских требований Международного эпизоотического бюро, Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, методы проведения идентификации грузов, требования к оформлению ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные грузы при поступлении на таможенную территорию РФ	Реферат, тесты, кейс-задания, экзамены,

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
ПК-7.2: уметь проводить контроль за поступлением грузов подконтрольных госветслужбе на таможенной территории РФ, идентифицировать сопроводительную документацию	Отсутствует умение проводить контроль за поступлением грузов подконтрольных госветслужбе на таможенной территории РФ, идентифицировать сопроводительную документацию	Фрагментарные умения проводить контроль за поступлением грузов подконтрольных госветслужбе на таможенной территории РФ, идентифицировать сопроводительную документацию	Сформированы умения проводить контроль за поступлением грузов подконтрольных госветслужбе на таможенной территории РФ, идентифицировать сопроводительную документацию	Успешно уметь проводить контроль за поступлением грузов подконтрольных госветслужбе на таможенной территории РФ, идентифицировать сопроводительную документацию	Реферат, тесты, кейс-задания, экзамены
ПК-7.3: владеть требованиями нормативно-правовой документации к подконтрольным грузам, методами отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию	Отсутствуют навыки владения требованиями нормативно-правовой документации к подконтрольным грузам, методами отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию	Фрагментарное владение требованиями нормативно-правовой документации к подконтрольным грузам, методами отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию	Сформированы требования нормативно-правовой документации к подконтрольным грузам, методами отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию	Успешно владеть навыками требований нормативно-правовой документации к подконтрольным грузам, методами отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию	Реферат, тесты, кейс-задания, экзамены

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

Реферат

Реферат – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление.

Задачи реферата:

1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

Темы рефератов:

1. Пути совершенствования правовой и нормативной базы идентификации продовольственных товаров.
2. Идентифицирующие функции маркировки продовольственных товаров.
3. Современное состояние потребительского рынка продовольственных товаров: вопросы качества, идентификации и фальсификации.
4. Идентификация продовольственных товаров как один из этапов сертификации.
5. Место идентификации в системе менеджмента качества продукции.
6. Фальсификация продовольственных товаров: исторический аспект.
7. Фальсификация продовольственных товаров в России на современном этапе.
8. Фальсификация продовольственных товаров за рубежом.
9. Характеристика органолептического метода идентификации продовольственных товаров.
10. Современные физико-химические методы исследования: перспективы использования для идентификации продовольственных товаров.
11. Методы идентификации продовольственных товаров, используемые в зарубежной практике.
12. Идентификация зернومучных (плодово-овощных, кондитерских, вкусовых) товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
13. Фальсификация зерномучных (плодово-овощных, кондитерских, вкусовых) товаров: способы, средства и методы обнаружения.
14. Идентификация молочных (мясных, рыбных, яичных) товаров (пищевых жиров) при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
15. Фальсификация молочных (мясных, рыбных, яичных) товаров (пищевых жиров): способы, средства и методы обнаружения.

Тест

Тест – система стандартизованных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Пример тестирования:

По упитанности живую птицу подразделяют на категории:

- * первую и вторую
- первую, вторую, третью
- первую, вторую, третью, четвертую
- первую, вторую, третью, четвертую, пятую

На левой лапке ниже скакательного сустава тушки кролика оставляют полоску шкурки шириной:

- * не менее 3 см
- не менее 5 см
- не более 3 см
- не более 6 см

Сравнить видовую принадлежность лимфатических узлов и их цвет:

Крупный рогатый скот=Интенсивно-серый

Свинья=Светло-желтый

Лошадь=Бледно-серый

Нутрия=Сероватый или бледно-розовый

=Светло-бежевый

Лимфатический узел, расположенный у крупного рогатого скота между нижнечелюстной слюнной железой и внутренней поверхностью ветви подчелюстной кости, позади ее сосудистой вырезки:

- * нижнечелюстной
- околоушный
- заглоточный
- средостенный

Лимфатический узел, расположенный у крупного рогатого скота ниже челюстного сустава в вырезке заднего края нижней челюсти:

- * околоушной
- нижнечелюстной
- заглоточный
- бифуркационный

Кейс-задания

Результат выполнения кейс-задания оценивается с учетом следующих критериев:

- полнота проработки ситуации;
- полнота выполнения задания;
- новизна и неординарность представленного материала и решений;
- перспективность и универсальность решений;

– умение аргументировано обосновать выбранный вариант решения.

Если результат выполнения кейс-задания соответствует обозначенному критерию студенту присваивается один балл (за каждый критерий по 1 баллу).

Примеры Кейс-заданий:

Задание № 1. Компания «Миллер» (Германия) занимается производством пива. Определите страну происхождения товара и вид сертификата происхождения, если компания закупает сырье в Чехии (солод, хмель). Заполните бланк соответствующего сертификата происхождения.

Задание № 2. Фирма «Х» (Россия) организовала выпуск безалкогольного напитка «Coca-Cola». Определите страну происхождения товара, если в производстве напитка использовалась технология и рецептура фирмы «Coca-Cola» (США).

Задание № 3. Фирма «Кубань-вино» (Россия) организовала выпуск виноградного вина с добавлением ароматизированных экстрактов и заключила контракт с фирмой «Кагор» (Молдова) на поставку виноматериала. Определите страну происхождения товара, если стоимость виноматериала 70 руб./л, цена вина 200 руб./л какой должен быть оформлен сертификат происхождения.

Задание № 4. Дать ответы на вопросы и заполнить таблицу.

1. Значение идентификации товаров на современном уровне развития рыночных отношений. Понятие идентификации.

2. Идентификационные признаки мяса. Фальсификация мяса

3. Изучив сопроводительные документы, маркировочные данные на мясо птицы, реализуемое в розничном торговом предприятии, проведите партионную идентификацию. Используя общие идентифицирующие признаки (органолептические), проведите ассортиментную идентификацию охлажденной птицы, реализуемой на розничном торговом предприятии.

Результаты оформите в виде таблицы.

Наименование показателей	Требования нормативного документа	Фактические результаты

Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля (экзамен)

Компетенция: Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (ОПК-6).

Вопросы к экзамену:

1. Понятие идентификации.
2. Цели идентификации.
3. Виды деятельности по оценке соответствия качества.
4. Оценка качества.
5. Сертификация.
6. Объекты идентификации.
7. Виды идентификации.
8. Критерии идентификации.
9. Физико-химические показатели как критерии идентификации.
10. Понятие фальсификации товаров.
11. Фальсифицированные товары и товары-заменители.
12. Ассортиментная фальсификация.
13. Непищевые заменители.
14. Пищевые добавки.
15. Количественная фальсификация.
16. Виды нарушения работы с измерительными приборами.
17. Стоимостная фальсификация.
18. Информационная фальсификация.
19. Причины возможных фальсификаций сертификатов.
20. Последствия фальсификации.
21. Возможные решения о дальнейшей судьбе фальсифицированного товара.
22. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров.
23. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.
24. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации плодоовощных товаров.
25. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации яйца и яичных продуктов.

Задания к экзамену:

1. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении ассортиментной идентификации пищевых жиров.
2. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении квадиметрической идентификации пищевых жиров.
3. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении количественной идентификации пищевых жиров.
4. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении ассортиментной идентификации молочных товаров.
5. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении квадиметрической идентификации молочных товаров.

6. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении количественной идентификации молочных товаров.

7. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении ассортиментной идентификации мясных товаров.

8. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении аквалиметрической идентификации мясных товаров.

9. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении количественной идентификации мясных товаров.

10. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении ассортиментной идентификации рыбных продуктов.

11. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении квалиметрической идентификации рыбных продуктов.

12. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении количественной идентификации рыбных продуктов.

Компетенция: Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль, идентификацию и порядок оформления сопроводительной документации при осуществлении экспортно-импортных операций с грузами подконтрольных государственной ветеринарной службе (**ПК-7**).

Вопросы к экзамену:

1. Задачи идентификации.
2. Функции идентификации.
3. Место идентификации в разных видах оценочной деятельности.
4. Контроль качества.
5. Структура идентификации.
6. Субъекты идентификации.
7. Средства идентификации.
8. Органолептические показатели как критерии идентификации.
9. Методы идентификации.
10. Актуальность проблемы фальсификации.
11. Виды фальсификации.
12. Пищевые заменители.
13. Качественная фальсификация.
14. Пересортица.
15. Методы и средства количественной фальсификации.
16. Способы неправильных измерений товара.
17. Виды стоимостной фальсификации.
18. Виды подделки сертификатов.
19. Два способа фальсификации в зависимости от места ее осуществления.
20. Предупреждения фальсификации.
21. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных товаров.
22. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации рыба и рыбных товаров.

23. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров.

24. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации пищевых жиров.

25. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров.

Задания к экзамену:

1. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении ассортиментной идентификации пищевых жиров.

2. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении квалиметрической идентификации пищевых жиров.

3. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении количественной идентификации пищевых жиров.

4. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении ассортиментной идентификации молочных товаров.

5. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении квалиметрической идентификации молочных товаров.

6. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении количественной идентификации молочных товаров.

7. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении ассортиментной идентификации мясных товаров.

8. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении аквалиметрической идентификации мясных товаров.

9. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении количественной идентификации мясных товаров.

10. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении ассортиментной идентификации рыбных продуктов.

11. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении квалиметрической идентификации рыбных продуктов.

12. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении количественной идентификации рыбных продуктов.

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

Контроль освоения дисциплины «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» и оценка знаний обучающихся на зачете по дисциплине производится в соответствии с локальным нормативным актом университета Пл КубГАУ 2.5.1 – 2018 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

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

Оценка «**отлично**» ставится, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «**хорошо**» – основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «**удовлетворительно**» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «**неудовлетворительно**» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

Критерии оценивания по результатам теста

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

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

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 51 %.

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

Критерии оценивания по результатам выполнения кейс-задания

Если результат выполнения кейс-задания соответствует обозначенному критерию студенту присваивается один балл (за каждый критерий по 1 баллу).

Оценка «**отлично**» – при наборе в 5 баллов.

Оценка «**хорошо**» – при наборе в 4 балла.

Оценка «**удовлетворительно**» – при наборе в 3 балла.

Оценка «**неудовлетворительно**» – при наборе в 2 балла.

Критерии оценки на экзамене:

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

Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи экзамена.

Контрольные требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

Критерии оценки

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, 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. 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 обучающему, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. 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 обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. 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 обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. 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. Чернигова, С. В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / С. В. Чернигова, И. В. Якушкин, Н. Б. Довгань. – Омск : Омский ГАУ, 2015. – 82 с. – ISBN 978-5-89764-539-8. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90743>.
2. Вытовтов, А. А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. – 230 с. – ISBN 978-5-6042462-6-9. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/89203.html>.
3. Асминкина, Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Н. Асминкина. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016. – 379 с. – 2227-8397. – Режим доступа <http://www.iprbookshop.ru/49849.html>.
4. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для магистров : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 244 с. – ISBN 978-5-8114-4999-6. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130478>.

Дополнительная учебная литература:

1. Попов, Г. В. Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособ. / Г. В. Попов, Н. Л. Клейменова. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012. – 52 с. – ISBN 978-5-89448-902-5. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/57848.html>.
2. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 360 с. – ISBN 978-5-8114-4989-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130191>.
3. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров : 2019-08-14 / Составители: Л. Ф Якупова, А. Х. Волков. – Казань : КГАВМ им. Баумана, 2018. – 44 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/122946>.
4. Лыкасова, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. – Электрон. дан. – Санкт-

Петербург : Лань, 2015. – 304 с. – Режим доступа:
<https://e.lanbook.com/book/61365>.

9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

Электронно-библиотечные системы

№	Наименование	Тематика	Ссылка
1	IPRbook	Универсальная	http://www.iprbookshop.ru/
2	Издательство «Лань»	Универсальная	http://e.lanbook.com/
3	Образовательный портал КубГАУ	Универсальная	https://edu.kubsau.ru/

Рекомендуемые интернет сайты

1. Научная электронная библиотека www.eLIBRARY.RU
2. База данных «Ветеринарное законодательство» [Электронный ресурс] // Agrozoo : сайт. Режим доступа: http://agrozoo.ru/base_gvc/vetzac/start.html;
3. ГАРАНТ.РУ. Информационно-правовой портал [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>.
4. КонсультантПлюс. Официальный сайт компании «КонсультантПлюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.
5. <http://www.mcxpath.ru/> – официальный Интернет – портал Министерства сельского хозяйства России.
6. Образовательный портал КубГАУ [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://edu.kubsau.local>.

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

1. МУ по ветеринарно-санитарной экспертизе растительных продуктов. Писаренко Н.Г., Хахов Л.А., Забашта С.Н., Лысенко А.А, Байлук Г.А., Хахова А.Л. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH_rastit.produktov.pdf
2. МУ по ветеринарно-санитарной экспертизе меда. Писаренко Н.Г., Хахов Л.А., Забашта С.Н., Лысенко А.А, Байлук Г.А., Хахова А.Л. Режим доступа: https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH_mjod.pdf
3. УМП по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов. Писаренко Н.Г., Хахов Л.А., Забашта С.Н., Лысенко А.А, Байлук Г.А., Хахова А.Л. https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH_moloko2016.pdf
4. УП Система анализа рисков и контрольных критических точек в ветеринарной деятельности. А. А. Русинович, О. Ю. Черных, Н. С. Мотузко, С. Н. Мотузко, А. Г.

Кощаев, А. А. Лысенко Режим доступа:

<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php>

5. УП Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Ш. В. Вацаев, О. Ю. Черных, А.А. Лысенко, А.Г. Кощаев, А.Н. Чернов, Р.А. Кривонос, Ю.Д. Дробин, Л.А. Хахов, А.А. Шевченко, Н.А. Солдатенко, Н.Н. Омельченко Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php>

6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственных животных : метод. рекомендации / А. Г. Кощаев, Т. А. Инюкина, Н. Н. Гугушвили (ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ), В. И. Дорожкин, М. И. Гулюкин, Т. В. Степанова, А. А. Шабейкин, Т. И. Алипер, А. Д. Забережный, М. Аноятбеков, М. И. Искандаров, С. С. Искандарова, А. В. Успенский, Ю. Г. Исаев, А. Х. Найманов, В. В. Страф-форд (ФГБНУ ФНЦ ВИЭВ РАН). – Краснодар–Москва, 2019. – 99 с.

<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6733>

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

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют: обеспечить взаимодействие между участниками образовательного процесса, в том числе синхронное и (или) асинхронное взаимодействие посредством сети "Интернет"; фиксировать ход образовательного процесса, результатов промежуточной аттестации по дисциплине и результатов освоения образовательной программы; организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентационных технологий; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

11.1 Перечень лицензионного ПО

№	Наименование	Краткое описание
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	Гарант	Правовая	https://www.garant.ru/

2	Консультант	Правовая	https://www.consultant.ru/
3	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 для лиц с ОВЗ и инвалидов

Входная группа в главный учебный корпус оборудован пандусом, кнопкой вызова, тактильными табличками, опорными поручнями, предупреждающими знаками, доступным расширенным входом, в корпусе есть специально оборудованная санитарная комната. Для перемещения инвалидов и ЛОВЗ в помещении имеется передвижной гусеничный ступенькоход. Корпус оснащен противопожарной звуковой и визуальной сигнализацией

№ п/ п	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 помещения 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 образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
	Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<p>Помещение №221 ГУК, площадь — 101м²; посадочных мест — 95; учебная аудитория для проведения учебных занятий, для самостоятельной работы обучающихся, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; технические средства обучения, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (ноутбук, проектор, экран), в т.ч для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ; программное обеспечение: Windows, Office.</p> <p>Помещение №114 ЗОО, площадь — 43м²; посадочных мест — 25; учебная аудитория для проведения учебных занятий, для самостоятельной работы обучающихся, в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ</p>	350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13

		специализированная мебель (учебная доска, учебная мебель), в том числе для обучающихся с инвалидностью и ОВЗ	
--	--	--	--

13. Особенности организации обучения лиц с ОВЗ и инвалидов

Для инвалидов и лиц с ОВЗ может изменяться объём дисциплины (модуля) в часах, выделенных на контактную работу обучающегося с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающегося (при этом не увеличивается количество зачётных единиц, выделенных на освоение дисциплины).

Фонды оценочных средств адаптируются к ограничениям здоровья и восприятия информации обучающимися.

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ

Категории студентов с ОВЗ и инвалидностью	Форма контроля и оценки результатов обучения
<i>С нарушением зрения</i>	<ul style="list-style-type: none"> устная проверка: дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; с использованием компьютера и специального ПО: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.; при возможности письменная проверка с использованием рельефно-точечной системы Брайля, увеличенного шрифта, использование специальных технических средств (тифлотехнических средств): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, отчеты и др.
<i>С нарушением слуха</i>	<ul style="list-style-type: none"> письменная проверка: контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; с использованием компьютера: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.; при возможности устная проверка с использованием специальных технических средств (аудиосредств, средств коммуникации и др.).

	кации, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.
<i>С нарушением опорно-двигательного аппарата</i>	<ul style="list-style-type: none"> письменная проверка с использованием специальных технических средств (альтернативных средств ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; устная проверка, с использованием специальных технических средств (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; с использованием компьютера и специального ПО (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

Адаптация процедуры проведения промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ:

В ходе проведения промежуточной аттестации предусмотрено:

- предъявление обучающимся печатных и (или) электронных материалов в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- возможность пользоваться индивидуальными устройствами и средствами, позволяющими адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом их индивидуальных особенностей;
- увеличение продолжительности проведения аттестации;
- возможность присутствия ассистента и оказания им необходимой помощи (занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).

Формы промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ОВЗ должны учитывать индивидуальные и психофизические особенности обучающегося/обучающихся по АОПОП ВО (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины

Студенты с нарушениями зрения

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскопечатную информацию в аудиальную или тактильную форму;
- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;
- использование инструментов «лупа», «прожектор» при работе с интерактивной доской;
- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;
- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;
- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный,
- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

**Студенты с нарушениями опорно-двигательного аппарата
(маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения
и патологию верхних конечностей)**

- возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);
- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
- применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;
- опора на определенные и точные понятия;
- использование для иллюстрации конкретных примеров;
- применение вопросов для мониторинга понимания;
- разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;
- увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, аппеляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания них;
- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Студенты с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие)

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскопечатную информацию;
- наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимообратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации.
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию верbalного материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и

обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);

- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
- соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
- минимизация внешних шумов;
- предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
 - сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Студенты с прочими видами нарушений (ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания)

- наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;
- наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;
- наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;
- наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
 - предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
 - сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);
 - предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;
 - предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;
 - возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте).
 - применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы,
 - стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;
 - наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.