

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

Факультет пищевых производств и биотехнологий
Технологии хранения и переработки животноводческой продукции



УТВЕРЖДЕНО:

Декан, Руководитель подразделения
Степовой А.В.
(протокол от 19.03.2024 № 7)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«ЭКСПЕРТИЗА ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

Уровень высшего образования: магистратура

Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения

Направленность (профиль) подготовки: Разработка технологий продуктов питания животного происхождения

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Форма обучения: заочная

Год набора: 2024

Срок получения образования: 3 года

Объем:
в зачетных единицах: 4 з.е.
в академических часах: 144 ак.ч.

2024

Разработчики:

Заведующий кафедрой, кафедра технологии хранения и переработки животноводческой продукции Забашта Н.Н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Направление подготовки: 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки России от 11.08.2020 №937, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения", утвержден приказом Минтруда России от 30.08.2019 № 602н.

Согласование и утверждение

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
1	Технологии хранения и переработки животноводческой продукции	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Забашта Н.Н.	Согласовано	11.03.2024, № 7
2	Технологии хранения и переработки животноводческой продукции	Руководитель образовательной программы	Патиева С.В.	Согласовано	11.03.2024, № 7
3	Технологии хранения и переработки растениеводческой продукции	Председатель методической комиссии/совета	Щербакова Е.В.	Согласовано	18.03.2024, № 7

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - является приобретение теоретических знаний и практических умений в области экспертизы продуктов питания животного происхождения, необходимых для производственно-технологической деятельности. Освоение основ и методик экспертизы продуктов питания животного происхождения.

Задачи изучения дисциплины:

- - способность идентифицировать сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию по нормативным показателям..

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

ПК-П1 Способность идентифицировать сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию по нормативным показателям

ПК-П1.1 Контролирует качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых добавок, ингредиентов, материалов для производства продуктов питания с использованием сырья животного происхождения

Знать:

ПК-П1.1/Зн1 Знать: методики контроля качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых добавок, ингредиентов, материалов для производства продуктов питания с использованием сырья животного происхождения

Уметь:

ПК-П1.1/Ум1 Уметь: контролировать качество и безопасность продовольственного сырья, пищевых добавок, ингредиентов, материалов для производства продуктов питания с использованием сырья животного происхождения

Владеть:

ПК-П1.1/Нв1 Владеть: навыками контроля качества и безопасности продовольственного сырья, пищевых добавок, ингредиентов, материалов для производства продуктов питания с использованием сырья животного происхождения

ПК-П1.2 Выявляет наличие изменений органолептических свойств продукта, отклонения в химическом составе продуктов, а также причины этих изменений и отклонений

Знать:

ПК-П1.2/Зн1 Знать: характеристики наличия изменения органолептических свойств продукта, отклонения в химическом составе продуктов, а также причины этих изменений и отклонений

Уметь:

ПК-П1.2/Ум1 Уметь: выявлять изменения органолептических свойств продукта, отклонения в химическом составе продуктов, а также причины этих изменений и отклонений

Владеть:

ПК-П1.2/Нв1 Владеть: навыками выявления изменений органолептических свойств продукта, отклонений в химическом составе продуктов, а также причины этих изменений и отклонений

ПК-П1.3 Идентифицирует сырье, полуфабрикаты, материалы, готовую продукцию на соответствие НТД

Знать:

ПК-П1.3/Зн1 Знать: методики идентификации сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции на соответствие НТД

Уметь:

ПК-П1.3/Ум1 Уметь: идентифицировать сырье, полуфабрикаты, материалы, готовую продукцию на соответствие НТД

Владеть:

ПК-П1.3/Нв1 Владеть: навыками идентификации сырья, полуфабрикатов, материалов, готовой продукции на соответствие НТД

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Экспертиза продуктов питания животного происхождения» относится к формируемой участниками образовательных отношений части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 1.

В процессе изучения дисциплины студент готовится к видам профессиональной деятельности и решению профессиональных задач, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Период обучения	Общая трудоемкость (часы)	Общая трудоемкость (ЗЕТ)	Контактная работа (часы, всего)	Внеаудиторная контактная работа (часы)	Лекционные занятия (часы)	Практические занятия (часы)	Самостоятельная работа (часы)	Промежуточная аттестация (часы)
Первый семестр	144	4	17	3	4	10	118	Контроль ная работа Экзамен (9)
Всего	144	4	17	3	4	10	118	9

5. Содержание дисциплины

5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий

(часы промежуточной аттестации не указываются)

Наименование раздела, темы	Внеаудиторная контактная работа	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Промежуточная аттестация

	Всё	Вн	Лег	Пр	Сам	Плз обу рез. про
Раздел 1. Раздел 1. Экспертиза продуктов питания животного происхождения.	135	3	4	10	118	ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3
Тема 1.1. Экспертиза продуктов питания животного происхождения	70	2	2	6	60	
Тема 1.2. Виды экспертизы продуктов животного происхождения.	65	1	2	4	58	
Итого	135	3	4	10	118	

5. Содержание разделов, тем дисциплин

Раздел 1. Раздел 1. Экспертиза продуктов питания животного происхождения.
(Внеаудиторная контактная работа - 3ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 10ч.; Самостоятельная работа - 118ч.)

Тема 1.1. Экспертиза продуктов питания животного происхождения
(Внеаудиторная контактная работа - 2ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 6ч.; Самостоятельная работа - 60ч.)

1. Цели задачи, виды экспертизы.
2. Классификация продуктов по качеству.
3. Разделение полномочий органов государственного надзора и контроля.

Тема 1.2. Виды экспертизы продуктов животного происхождения.
(Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 58ч.)

Виды экспертизы.

Нормативные документы и их роль в экспертизе.

Правила проведения экспертизы.

6. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Раздел 1. Экспертиза продуктов питания животного происхождения.

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Объектом гигиенической экспертизы являются:
 1. сельскохозяйственное сырье, полуфабрикаты и товары
 2. оборудование предприятий
 3. потребительские свойства товаров
 4. процессы производства товаров
2. Комплексные показатели качества оценивают у продукции
 1. индивидуальные характеристики
 2. несколько свойств
 3. органолептические показатели
 4. отличительные особенности
3. Выполните задание с развернутым ответом
Что такое идентификация пищевой продукции
4. Выполните задание с развернутым ответом
Цель проведения экспертизы подлинности продукции

5. Результатом экспертной оценки продукции является

1. акт экспертизы;
2. акт приемки товаров по количеству и качеству;
3. акт отбора проб;
4. акт приемки товаров по количеству.

6. Достоверность идентификационной экспертизы продукции определяет

1. использование инструментальных методов
2. совпадение результатов, полученных разными методами исследования
3. использование социологических методов
4. комиссионное проведение экспертизы

7. Фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия – это:

1. пищевые продукты, материалы и изделия, измененные неумышленно
2. пищевые продукты, материалы и изделия, имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;
3. пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные
4. пищевые продукты, материалы и изделия, умышленно измененные и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной

8. Выполните задание с развернутым ответом

Кодирование-это

9. Выполните задание с развернутым ответом

Какие признаки положены в основу классификации заменителей пищевых продуктов при ассортиментной фальсификации

10. Выполните задание с развернутым ответом

Как называется разновидность ассортиментной фальсификации, если товары высшего качества заменяются товарами низких сортов

11. Выполните задание с развернутым ответом

Объектом гигиенической экспертизы являются

12. Выполните задание с развернутым ответом

Средствами товарной экспертизы являются

13. Выполните задание с развернутым ответом

Технологическая экспертиза исследует

14. Выполните задание с развернутым ответом

Целью гигиенической экспертизы продукции является

15. Выполните задание с развернутым ответом

Идентификации присущи следующие функции

16. Выполните задание с развернутым ответом

Характеристики товара, позволяющие отождествлять наименование представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и с требованиями, установленными в НД называются _____ идентификации.

17. Установите соответствие между термином и методом

1. Метод определения показателей качества продукции, осуществляемый на основе наблюдения и подсчёта числа определённых событий, предметов или затрат
- 2 Метод, осуществляемый на основе анализа восприятий органов чувств
3. Метод, отражающий использование теоретических или эмпирических зависимостей показателей качества продукции от её параметров.
4. Метод, основанный на информации, получаемой с использованием технических измерительных средств и контроля

а. органолептический

б. регистрационный метод

в.расчётный метод

г.измерительный метод

18. Установите последовательность этапов проведения экспертизы продуктов

1. Определение стандартных показателей и эталонных характеристик исследуемого объекта, а также изучение нормативной документации
2. Определение метода исследования и основных показателей
3. Оценка состояния тары или упаковки
4. Отбор проб или контрольной партии в соответствии с установленными нормами
5. Определение соответствия с эталонными образцами или сравнение показателей продукции
6. Составление акта установленного образца с развернутым заключением и надлежащим оформлением согласно законодательным нормам.

19. Установите соответствие понятиями и их определениями

1. Ассортиментная идентификация
2. Качественная идентификация.
3. Компонентная идентификация
4. Комплексная идентификация

- а. установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования
- б. устанавливается тождественность различных характеристик продукции
- в. установление соответствия фактического перечня ингредиентов или комплектующих изделий определенному перечню, указанному на маркировке или в эксплуатационных документах
- г. установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией

20. Установите соответствие понятиями и их определениями

1. Ассортиментная фальсификация
2. Качественная фальсификация
3. Количественная фальсификация
4. Стоимостная фальсификация

- а. подделка, осуществляемая путём полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков.
- б. действия, направленные на подделку товаров с помощью пищевых или не пищевых добавок или замена товара высшей градации качества низшей
- в. обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных
- г. подделка, осуществляемая путем полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков.

21. Установите соответствие понятиями и их определениями

1. Товароведная экспертиза
2. Санитарно-гигиеническая экспертиза
3. Ветеринарная экспертиза
4. Экологическая экспертиза

- а. Вид исследования, предотвращает загрязнение окружающей среды и снижает риски экологических последствий при изготовлении, хранении, транспортировке, утилизации или использовании разных групп товаров.
- б. Исследует соответствие товара и его движения санитарным нормам, а также определяет его безопасность для применения.
- в. Заключается в определении эпидемиологической безопасности объекта оценки, она может быть эпидемиологическая, медицинская, технологическая и фитосанитарная.
- г. Исследование потребительских качеств и свойств продукции путем изучения основных характеристик с помощью органолептических, физико-химических и биологических методов, а также определение количественных показателей.

22. Установите соответствие функции идентификации с их определением

1. Указующая
 2. Информационная
 3. Подтверждающая
 4. Управляющая
- а. доводящая до субъектов рыночных отношений необходимую информацию
 - б. служащая одним из элементов системы качества продукции
 - в. соответствие ассортиментной характеристики товара информации, указанной на маркировке и/или в товарно-сопроводительных документах, т. е. подлинность товара
 - г. отождествляющая представленный образец товара с конкретными наименованием, сортом, маркой, типом, а также товарной партией

23. Установите соответствие понятий и их основных характеристик

1. Характеризуется содержанием биологически-активных веществ (витаминов, минералов, и в первую очередь содержанием незаменимых аминокислот и жирных кислот витаминов (незаменимые специальные)
 2. Характеризуется воздействием на органы чувств человека, возбуждает или подавляет аппетит
 3. Характеризуется влиянием веществ содержащих в продуктах на нервную систему, сердечно-сосудистую, пищеварительную, на сопротивляемость организма к инфекционным заболеваниям.
 4. Расчетное количество тепловой энергии (измеряемое в калориях или джоулях), которое вырабатывается организмом человека или животных при усвоении (катаболизме) съеденных продуктов.
- а. Физиологическая ценность
 - б. Органолептическая ценность
 - в. Энергетическая ценность
 - г. Биологическая ценность

24. Установите соответствие свежести мяса

1. Имеет поверхность сильно подсохшую, серого или зеленоватого цвета, часто со слизью или плесенью. На разрезе оно мокрое и липкое, темного цвета с зеленоватым или сероватым оттенком. Консистенция дряблая, ямка после надавливания не восстанавливается
 2. Имеет поверхность заветренную или липкую, местами увлажненную, темного цвета. На разрезе мышечная ткань темно-красная, влажная и слегка липкая. Консистенция недостаточно плотная и упругая, ямка после надавливания восстанавливается медленно и не всегда полностью
 3. Должно иметь сухую поверхностную корочку подсыхания от бледно-розового до бледно-красного цвета. Поверхность свежего разреза слегка влажная, но не липкая, определенного цвета для каждого вида мяса. Мясной сок прозрачный. Консистенция упругая, т. е. ямочка, образовавшаяся после надавливания пальцем на мясо, быстро исчезает
 4. Имеет поверхность нормального цвета, но с более ярким оттенком, чем у охлажденного мяса. Поверхность разреза розовато-серая из-за наличия кристалликов льда, в месте прикосновения пальцами или теплым ножом появляется пятно ярко-красного цвета. Консистенция твердая, звук при постукивании твердым предметом ясный
1. Свежее охлажденное мясо
 2. Свежее мороженое мясо
 3. Мясо сомнительной свежести
 4. Мясо несвежее

25. Установите соответствие дефектов мяса

1. Приобретение мясом неприятного кислого запаха вследствие сбраживания углеводов мяса анаэробными бактериями (типа путрифагист) при плохом обескровливании и очень медленном охлаждении туш.
2. Концентрация красящих веществ в результате интенсивного испарения влаги во время хранения охлажденного и мороженого мяса при недостаточной влажности воздуха и повышенной температуре или образования метмиоглобина, чаще всего в шейной части и в

местах кровоподтеков

3. Пятна разных цветов на поверхности мяса, образуются колониями аэробных бактерий: красные — чудесной палочкой, зеленые — флюоресцирующей, синие — палочкой синегнойгой, белый цвет — налет брожения.

4. Результат испарения влаги или оптический эффект вследствие образования мелких кристаллов при быстром замораживании; повышенная усушка (0,6 дм²) вызывает необратимое изменение цвета поверхностного слоя мяса.

а. потемнение

б. ожоги

в. пигментация

г. гнилостное брожение

26. Установите соответствие пороков молока

1. Порок молока вызывается бесспоровой палочкой *Bact. lactis viscosum*

2. Порок проявляется при нагревании молока, имеющего нормальную или незначительно повышенную кислотность

3. Причиной порока является пептонизация молока, вызываемая маммококками (*Ent. liquefaciens*) и гнилостными микроорганизмами

4. Возбудителями порока являются флюоресцирующие палочки и другие виды, обладающие липолитической активностью

а. ослизнение и тягучесть молока

б. преждевременное свертывание

в. горький вкус

г. прогорклый вкус

27. Установите соответствие на методы определения посторонних веществ в молоке

1. Появление синей окраски указывает на присутствие

2. Появление желто-коричневая окраска на присутствие

3. Появление синего окрашивания свидетельствует о присутствии

4. Появление лимонно - жёлтой окраски указывает на присутствие

а. соды

б. перекиси водорода

в. аммиака

г. крахмала

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Первый семестр, Экзамен

Контролируемые ИДК: ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3

Вопросы/Задания:

1. Партия консервов «Горбуша натуральная с добавлением масла». Консервы упакованы в металлические банки по 300 г, объём партии составил 2500 банок. Экспертиза установила следующие показатели: массовая доля поваренной соли 2,3%, запах и вкус свойственные данному виду консервов, консистенция мягкая, куски рыбы слегка разваренные.

1. Определите соответствие данной партии консервов нормам стандарта.

2. Проведите полную экспертизу рыбных консервов.

3. Какие требования предъявляются к сырью для изготовления рыбных консервов?

2. Изготовлена партия пресервов, при этом доставка была просрочена для реализации была просрочена на 3 дня.

Было принято решение о проведении экспертизы, которая показала: массовая доля поваренной соли 8,3 %, массовая доля жира 10,9 %, массовая доля сельдей 75 %, массовая доля заливки 10 %. По наименованию пресервы не соответствуют сельди жирной атлантической, неразделённой и обезглавленной.

1. Дайте характеристику качества данной партии пресервов.
2. Какими методами была проведена экспертиза.
3. Установите идентификацию партии пресервов. Какие виды фальсификации пресервов можно обнаружить?

3. При экспертизе пастеризованного коровьего молока обнаружено:

Консистенция – однородная жидкость с небольшим осадком, оставляющая белый налёт на стенках ёмкости. Цвет – молочно-белый. Запах – чистый, специфический. Вкус – без посторонних примесей.

Кислотность – 19°. Плотность (удельный вес) – 1,029 г/см³ (29°). Белки – 2,3 %. Жиры – 2,2 %. Углеводы – 3 %. Сухой остаток – 8,5 %. Проба на фосфатазу – отрицательная. Общее количество бактерий – 5×10⁵. Сода – отсутствует. Крахмал – присутствует.

Исходя из существующего ГОСТ 32922-2014 на молоко коровье пастеризованное:

1. Составьте заключение о качестве молока по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям.
2. С какой целью в молоко добавляют крахмал?
3. Установите какими способами была установлена фальсификация молока.

4. Ванильное мороженое во взбитой шоколадной глазури. Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51174-2003.

Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному, ванильный, глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин).

Наличие на маркировке двух знаков соответствия свидетельствует о сертификации производства, в том числе в системе ХАССР.

Кроме обязательной товарной информации, в маркировке есть дополнительная надпись: «Это настоящее мороженое! Эдуард Успенский».

1. Проведите ассортиментную (групповую и видовую) идентификацию мороженого на соответствие его видового названия «Ванильное мороженое со взбитой шоколадной глазурью» требованиям ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия» и ГОСТ Р 52738—2007 «Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения».
2. К какой подгруппе можно отнести этот продукт: к молочным или к растительно-молочным продуктам?
3. Какие виды фальсификации мороженого можно обнаружить?

5. При проведении экспертизы качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты.

Докторская	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани
Молочная	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %
Чайная	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша

1. Проведите идентификацию колбас.
2. Какие виды фальсификации колбас можно обнаружить?
3. Проверьте качество колбас с дефектами на соответствие ГОСТ 23670-2019 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Каковы причины возникновения обнаруженных дефектов?

6. Для экспертизы была выбрана партия полутуш говядины. На полутушах нанесены следующие клейма: круглое клеймо диаметром 40 мм, справа от клейма имеется буква М высотой 20 мм. При этом мышцы мяса развиты хорошо, лопатки без впадин, бедра не подтянуты, остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклаки слегка выступают, температура в толще мышц у костей -4°C .

1. Определите категорию упитанности мяса и его соответствие нормам стандарта.
2. Дайте характеристику мяса исходя из температуры в толще мышц у костей.
3. Как подразделяется мясо говядины в зависимости от температурной обработки?

7. Для проведения экспертизы сыра «Домашний» (твёрдых сортов) в 15 ящиках массой нетто 250 кг. По органолептическим показателям сыр имеет вкус и запах сырный горьковато-пряный, цвет светло-жёлтый, неравномерный. По физико-химическим показателям доля влаги 45%, жира 58%, соли 3,1%.

1. Дайте заключение о качестве сыра и его сортовой принадлежности.
2. Определите величину выборки, порядок отбора точечных проб и массу объединённой пробы для анализа сыра.
3. Провести идентификацию сыра. Какие виды фальсификации сыра можно обнаружить?

8. От партии масла сладкосливочного классической жирности была отобрана проба и проведена экспертиза качества масла: консистенция плотная, поверхность на срезе влажная на вид, массовая доля жира 83%, массовая доля влаги 19,3%, массовая доля соли 1,7%.

1. Какие методики при экспертизе масла были проведены.
2. Дайте заключение о соответствии данной партии масла заявленному виду.
3. Составьте заключение о качестве масла по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям.

9. На мясокомбинат поступила партия телятины охлаждённой первой категории упитанности в полутушах. На каждой из полутуш нанесено квадратное клеймо с размером стороны 40 мм. Было принято решение о проведении экспертизы качества поставленной партии телятин, которая показала: температура в толще мышц у костей 2°C , мышечная ткань развита удовлетворительно, розово-молочного цвета, остистые отростки спинных и поясничных позвонков не выступают.

1. Объясните, почему было принято решение о проведении экспертизы.
2. Методы проведения экспертизы.
3. Как должно маркироваться мясо телятины?

10. Для проведения экспертизы сырокопчёной колбасы «Московской» от мясокомбината «Тихорецкий». Колбаса имеет резкий неприятный запах, а консистенция фарша – рыхлая. Проведённая экспертиза качества показала: батон колбасы с чистой поверхностью, без надрывов оболочки, консистенция фарша – рыхлая, фарш перемешан неравномерно, имеет неприятный резкий запах, массовая доля влаги 37%, массовая доля поваренной соли 7,3%.

1. Объясните, почему было принято решение о проведении экспертизы.
2. Методы проведения экспертизы.
3. Составьте заключение о качестве сырокопчёной колбасы по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям.

11. В лабораторию принят образец пастеризованного молока. При санитарно-гигиеническом исследовании получены результаты:

Органолептические свойства – белая, со слегка желтоватым оттенком однородная жидкость без осадка, без постороннего привкуса и запаха.

Физико-химические свойства – содержание жира – 2,5%, плотность – 1,024, кислотность – 25 Т 0

Проба на редуктазу – время обесцвечивания метиленовой синьки – 2 ч.

Бактериологические показатели – количество мезофильных и аэробных факультативно анаэробных микроорганизмов – 5 млн. в 1 мл, титр кишечной палочки – 1,3 мл.

1. Дайте заключение о доброкачественности молока
2. Оцените свежесть молока.
3. Рассчитайте сухой остаток молока.
4. Оцените натуральность и цельность молока.

12. При выпуске партии с молзавода сметана имела горький вкус, неоднородную консистенцию. Проведённая экспертиза качества также установила: содержание жира 12,3%, белка 3,6%, СОМО 1,5%.

1. Дайте заключение о качестве сметаны.
2. Каковы условия хранения и транспортировки сметаны?
3. Составьте заключение о качестве сметаны по органолептическим, физико-химическим и бактериологическим показателям.

13. При оценке качества партии консервов «Говядина тушеная» в металлических банках массой по 325 г было установлено следующее: запах и вкус свойственные, с пряностями, мясо порезано кусочками, сочное, при извлечении кусочки не распадаются. Содержание жира и мяса составляет 57%, жира – 17%, соли – 2,5%. Некоторые банки имеют вздутие с одной стороны, не исчезающее при надавливании.

1. Укажите, как называется дефект, имеющий место в консервных банках.
2. Какие отборы пробы для оценки качества, определите качество партии консервов.
3. Методы проведения экспертизы. Какие виды фальсификации мясных консервов можно обнаружить?

14. При приемке партиипельменей «Особые», упакованных в пачки по 500 г, установлено, чтопельмени неслипшиеся, в форме полукруга, поверхность сухая, при встряхивании издадут ясный отчетливый звук. При экспертизе было установлено следующее: масса одногопельменя равна 16 г, толщина тестовой оболочкипельменя – 3 мм, содержание соли – 2,1%, жира в фарше – 27%. Массовая доля фарша к массепельменя составляет 50%.

1. Определите массу объединенной пробы и средней пробы для оценки качества.
2. Сделайте заключение о качестве продукции.
3. Какие методы проведения экспертизы были проведены.

15. В лабораторию принят образец охлажденного говяжьего мяса для определения характера поражения. Образец доставлен завернутым в целлофан и оберточную бумагу, опечатан. Масса образца -300 г. Получены следующие результаты исследования:

внешний вид — образец представляет собой кусок сырого говяжьего мяса, состоящий из мышечной ткани с небольшим количеством жира без ко-сти. Корочка подсыхания выражена слабо;

цвет — на поверхности и в глубоких частях буро-красный, свой-ственный свежей говядине. жир желтоватый, обычный;

запах — как у свежего мяса.

1. Дайте заключение о доброкачественности охлажденного говяжьего мяса и рекомендации по использованию продукта.
2. Какими методами была проведена экспертиза.
3. Составьте заключение о качестве мяса по органолептическим, физи-ко-химическим и бактериологическим показателям.

16. Цели задачи, виды экспертизы.

17. Основные принципы экспертизы.
18. Нормативные документы и их роль в экспертизе.
19. Соответствие безопасности мяса и мясной продукции по микробиологическим показателям.
20. Классификация идентификации.
21. Способы идентификации продуктов питания животного происхождения.
22. Критерии и показатели идентификации.
23. Правила проведения идентификации продуктов животного происхождения.
24. Экспертиза и идентификация, фальсификация молока- сырья.
25. Экспертиза и идентификация фальсификация кисломолочных продуктов.
26. Экспертиза и идентификация, фальсификация мороженого.
27. Экспертиза и идентификация, фальсификация сыров.
28. Экспертиза и идентификация, фальсификация мяса.
29. Экспертиза и идентификация, фальсификация колбасных изделий.
30. Экспертиза и идентификация, фальсификация мясных консервов.
31. Экспертиза и идентификация, фальсификация мясных полуфабрикатов.
32. Экспертиза и идентификация, фальсификация рыбы
33. Экспертиза и идентификация, фальсификация рыбных изделий.
34. Идентификация и фальсификация: понятия, взаимосвязь между ними.
35. Меры по предупреждению фальсификации.
36. Органолептические методы для исследования продуктов питания животного происхождения.
37. Достоинства и недостатки инструментальных и органолептических методов исследования продуктов питания животного происхождения.
38. Достоинства и недостатки инструментальных и органолептических методов исследования продуктов питания животного происхождения.

39. Использование нормативных документов для органолептической оценки продукции.
40. Методы органолептического анализа.
41. Сенсорная характеристика продуктов питания животного происхождения.
42. Органолептический анализ мяса, мясных продуктов, птицы и продукции на её основе.
43. Органолептический анализ молока и молочных продуктов.
44. Факторы, влияющие на точность результатов органолептического анализа
45. Органолептические показатели качества продуктов питания животного происхождения.

Первый семестр, Контрольная работа

Контролируемые ИДК: ПК-П1.1 ПК-П1.2 ПК-П1.3

Вопросы/Задания:

1. Как оценивается свежесть мяса
2. Физико-химические и бактериологические показатели мяса
3. Органолептические исследования качества мясных полуфабрикатов.
4. Органолептические исследования качества мясных консервов
5. Органолептические исследование качества колбасных изделий
6. Дегустация мясных продуктов. Изучение методов и шкал органолептического анализа качества мяса и мясных продуктов.
7. Определение видовой принадлежности мяса по анатомическому строению костей и внутренних органов.
8. Идентификация и экспертиза продуктов из оленины.
9. Требования к качеству, маркировка, упаковка и хранение мясных полуфабрикатов.
10. Идентификация и экспертиза продуктов из свинины.
11. Характеристика мяса убойных животных.
12. Дефекты колбасных изделий.
13. Идентификация и экспертиза колбасных изделий.

14. Правила проведения экспертизы.
15. Правила и порядок проведения дегустации.
16. Показатели, влияющие на пищевую ценность мяса.
17. Основные нормативные документы для экспертизы мяса и мясопродуктов.
18. Нормативные документы и их роль в экспертизе.
19. Органолептические показатели несвежей птицы.
20. Органолептические показатели мяса птицы сомнительной свежести.
21. Органолептические показатели свежего мяса птицы.
22. Методы определения органолептических показателей качества (соотношения составных частей, внешнего вида содержимого консервов, цвета, запаха и вкуса, консистенции, прозрачности бульона).
23. Экспертиза мясных консервов на предприятии.
24. Методы определения содержания влаги, соли.
25. Требования к мясным тушам, доставляемым для исследований в лабораторию ветеринарно-санитарной экспертизы.
26. Идентификация и экспертиза проведения кисломолочных продуктов.
27. Идентификация и экспертиза проведения мороженого
28. Идентификация и экспертиза проведения твердых сыров.
29. Идентификация и экспертиза проведения мягких сыров.
30. Органолептические исследования молочной продукции

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Рязанова О. А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность / Рязанова О. А., Дацун В. М., Позняковский В. М.. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 572 с. - 978-5-8114-2259-3. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/212474.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

2. ПАТИЕВА С. В. Экспертиза продуктов питания животного происхождения: учеб. пособие / ПАТИЕВА С. В., Патиева А. М., Забашта Н. Н.. - Краснодар: КубГАУ, 2018. - 177 с. - 978-5-00097-347-9. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=5470> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

3. Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность: учебно-справочное пособие / Н. И. Дунченко,, А. Г. Храмцов,, И. А. Макеева, [и др.]; под редакцией В. М. Позняковский. - Экспертиза молока и молочных продуктов. Качество и безопасность - Новосибирск: Сибирское университетское издательство, 2017. - 480 с. - 978-5-379-02013-2. - Текст: электронный. // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/65296.html> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. Замедлина, Е.А. Товароведение и экспертиза товаров: Учебное пособие / Е.А. Замедлина. - 1 - Москва: Издательский Центр РИОР, 2023. - 156 с. - 978-5-16-014546-4. - Текст: электронный. // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znanium.com/cover/2022/2022260.jpg> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

2. САРБАТОВА Н. Ю. Экспертиза продуктов питания животного происхождения: метод. указания / САРБАТОВА Н. Ю., Забашта Н. Н.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 19 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=8313> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

3. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность / Мотовилов О. К., Позняковский В. М., Мотовилов К. Я., Тихонова Н. В.. - 6-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 316 с. - 978-5-507-44682-7. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/238532.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

4. Данильчук, Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: Учебное пособие / Ю. В. Данильчук. - 2 - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2022. - 176 с. - 978-5-16-108957-6. - Текст: электронный. // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znanium.com/cover/1871/1871022.jpg> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

8.2. Профессиональные базы данных и ресурсы «Интернет», к которым обеспечивается доступ обучающихся

Профессиональные базы данных

Не используются.

Ресурсы «Интернет»

1. <https://elib.kubsau.ru/MegaPro/Web/Search/Thru> - Образовательный портал КубГАУ
2. <http://elibrary.ru> - eLIBRARY.RU - научная электронная библиотека [Электронный ресурс].

8.3. Программное обеспечение и информационно-справочные системы, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине

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.

Перечень лицензионного программного обеспечения:

- 1 Microsoft Windows - операционная система.
- 2 Microsoft Office (включает Word, Excel, Power Point) - пакет офисных приложений.

Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем:

- 1 Гарант - правовая, <https://www.garant.ru/>
- 2 Консультант - правовая, <https://www.consultant.ru/>
- 3 Научная электронная библиотека eLibrary - универсальная, <https://elibrary.ru/>

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

Перечень программного обеспечения

(обновление производится по мере появления новых версий программы)

Не используется.

Перечень информационно-справочных систем

(обновление выполняется еженедельно)

Не используется.

8.4. Специальные помещения, лаборатории и лабораторное оборудование

Университет располагает на праве собственности или ином законном основании материально-техническим обеспечением образовательной деятельности (помещениями и оборудованием) для реализации программы бакалавриата, специалитета, магистратуры по Блоку 1 "Дисциплины (модули)" и Блоку 3 "Государственная итоговая аттестация" в соответствии с учебным планом.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронной информационно-образовательной среде университета из любой точки, в которой имеется доступ к информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", как на территории университета, так и вне его. Условия для функционирования электронной информационно-образовательной среды могут быть созданы с использованием ресурсов иных организаций.

Лекционный зал

743гл

Testo205 pH-метр базовый комплект в кейсе и с буф.растворами - 1 шт.

Анализатор качества молока "Лактан" исполнение 600 УЛЬТРА (расширенный) - 1 шт.

Анализатор качества молока "Термоскан Мини" - 1 шт.

баня водяная бместн.ЛАБ-ТБ-6 - 1 шт.

весы HL-100 портативные - 1 шт.

камера низкотемп. Саратов-105 - 1 шт.

Комплекс по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю "Кельтран" - 1 шт.

планиметр ППР - 1 шт.

Прибор для диагностики мастита "Милтек-3" - 1 шт.

Рефрактометр для измерения белка в молоке Master Milk - 1 шт.
сепаратор-сливкоотдел.Ж5-ОСБ - 1 шт.
термостат ТС-1/80 СПУ - 1 шт.
центрифуга MiniSpin Eppendorf - 1 шт.
центрифуга лабор.ЦЛМ-12 - 1 шт.

744гл

баня водяная термостат.ТБ-6 - 1 шт.
гомогенизатор Waring 800S - 1 шт.
камера низкотемп. Саратов-105 - 1 шт.
Лабораторный термостат-редуктазник "ЛТР-24" (с аттестацией) - 1 шт.
Люминоскоп "ФИЛИН LED" - 1 шт.
микроскоп тринок.Минрос с фотонасадкой - 1 шт.
мультимед.оборуд Sony KDL 46/DVD - 1 шт.
осциллограф Rigol DS1052E - 1 шт.
печь муфельная СНОЛ-8,2/1100 - 1 шт.
Прибор Чиждова ПЧМЦ - 1 шт.
РАБОЧЕЕ МЕСТО компьют.класса - 1 шт.
рефрактометр ИРФ-454 Б2М - 1 шт.
стерилизатор 18л DGM-200 пар. - 1 шт.
Трихинеллоскоп проекционный ТП1 "Бекон" - 1 шт.
центрифуга лабор.ЦЛМ-12 - 1 шт.
шкаф суш.СНОЛ 67/350 - 1 шт.
шкаф сушильный SNOL 75/350 - 1 шт.

747гл

Интерактивная панель Samsung - 1 шт.

9. Методические указания по освоению дисциплины (модуля)

Учебная работа по направлению подготовки осуществляется в форме контактной работы с преподавателем, самостоятельной работы обучающегося, текущей и промежуточной аттестаций, иных формах, предлагаемых университетом. Учебный материал дисциплины структурирован и его изучение производится в тематической последовательности. Содержание методических указаний должно соответствовать требованиям Федерального государственного образовательного стандарта и учебных программ по дисциплине. Самостоятельная работа студентов может быть выполнена с помощью материалов, размещенных на портале поддержки Moodle.

Методические указания по формам работы

Лекционные занятия

Передача значительного объема систематизированной информации в устной форме достаточно большой аудитории. Дает возможность экономно и систематично излагать учебный материал. Обучающиеся изучают лекционный материал, размещенный на портале поддержки обучения Moodle.

Практические занятия

Форма организации обучения, проводимая под руководством преподавателя и служащая для детализации, анализа, расширения, углубления, закрепления, применения (или выполнения) разнообразных практических работ, упражнений) и контроля усвоения полученной на лекциях учебной информации. Практические занятия проводятся с использованием учебно-методических изданий, размещенных на образовательном портале университета.

Описание возможностей изучения дисциплины лицами с ОВЗ и инвалидами

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 с нарушением зрения:

- 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.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением слуха:

- 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, звукоусиливающей аппаратуры и др.): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.

Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ с нарушением опорно-двигательного аппарата:

- 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, прочесть и оформить задание, общаться с преподавателем).

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

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями зрения:

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскостную 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», «проектор» 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, отчетливо, 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.

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам 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, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);
- обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания в 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.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с

нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие):

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскочечную 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 вербального 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; чёткость 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).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам 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.

10. Методические рекомендации по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина Экспертиза продуктов питания животного происхождения ведётся в соответствии с календарным учебным планом и расписанием занятий по неделям. Темы проведения занятий определяются тематическим планом рабочей программы дисциплины.