

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

Факультет ветеринарной медицины  
Анатомии, ветеринарного акушерства и хирургии



УТВЕРЖДЕНО:  
Декан, Руководитель подразделения  
Шевченко А.Н.  
(протокол от 18.07.2024 № 10)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)  
«АНАТОМО-ТОПОГРАФИЧЕСКИЕ ОСНОВЫ ТОВАРОВЕДНОЙ ОЦЕНКИ  
ПРОДУКТОВ УБОЯ ЖИВОТНЫХ»**

Уровень высшего образования: бакалавриат

Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки: Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Форма обучения: очная

Год набора: 2024

Срок получения образования: 4 года

Объем:  
в зачетных единицах: 3 з.е.  
в академических часах: 108 ак.ч.

2024

**Разработчики:**

Старший преподаватель, кафедра анатомии, ветеринарного акушерства и хирургии Коваль И.В.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Направление подготовки: 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Минобрнауки России от 19.09.2017 №939, с учетом трудовых функций профессиональных стандартов: "Работник в области ветеринарии", утвержден приказом Минтруда России от 12.10.2021 № 712н.

**Согласование и утверждение**

№	Подразделение или коллегиальный орган	Ответственное лицо	ФИО	Виза	Дата, протокол (при наличии)
---	---------------------------------------	--------------------	-----	------	------------------------------

## 1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - является формирование комплекса знаний о товаре как объекте производственной и коммерческой деятельности, приобретение навыков оценки и сохранения его качества на этапах производства, товародвижения и использования.

Задачи изучения дисциплины:

- подготовка к практической деятельности в области ветеринарно- санитарной экспертизы;
- формирование у студентов знаний о состоянии современного рынка продовольственных продуктов, их качестве и пищевой ценности, особенностях производства и хранения;
- формирование глубокого логического мышления и практических навыков в проведении оценки продуктов убоя животных, с точки зрения возможности и целесообразности использования их в общественном питании.

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

*Компетенции, индикаторы и результаты обучения*

ПК-П6 способностью проведения патоморфологических (анатомо-морфологических) изменений, возникших при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения

ПК-П6.1 внешние показатели состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных

*Знать:*

ПК-П6.1/Зн1 знать внешние показатели состояния туш и органов, анатомическое различие костей и внутренних органов различных видов животных

*Уметь:*

ПК-П6.1/Ум1 уметь определять внешние показатели состояния туш и органов, анатомическое различие костей и внутренних органов различных видов животных

*Владеть:*

ПК-П6.1/Нв1 владеть знаниями внешних показателей состояния туш и органов, анатомические различия костей и внутренних органов различных видов животных

ПК-П6.2 выявлять в ходе осмотра патоморфологические (анатомо-морфологические) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя, мясного сырья и в процессе производства мясной продукции

*Знать:*

ПК-П6.2/Зн1 знать патоморфологические изменения (анатомо-морфологические), возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и продуктов убоя мясного сырья и в процессе образования мясной продукции

*Уметь:*

ПК-П6.2/Ум1 уметь выявлять в ходе патоморфологического (анатомо-морфологического) изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения, а также дефекты, возникшие при хранении мяса и тд

*Владеть:*

ПК-П6.2/Нв1 владеть навыками осмотра и выявления в ходе осмотра патоморфологического изменения, возникшие при жизни животного в результате патологических процессов инфекционного или незаразного происхождения

ПК-П6.3 проведением лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности

*Знать:*

ПК-П6.3/Зн1 знать проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья и тд

*Уметь:*

ПК-П6.3/Ум1 уметь проводить лабораторные исследования мяса и продуктов убоя для определения показателей их качества и безопасности

*Владеть:*

ПК-П6.3/Нв1 владеть навыками проведения лабораторных исследований мяса и продуктов убоя для определения показателей их качества и безопасности

### 3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных» относится к формируемой участниками образовательных отношений части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 4.

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)
Четвертый семестр	108	3	53	3	20	30	28	Экзамен (27)
Всего	108	3	53	3	20	30	28	27

### 5. Содержание дисциплины

#### 5.1. Разделы, темы дисциплины и виды занятий (часы промежуточной аттестации не указываются)

Наименование раздела, темы	Историческая работа	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Учебные результаты, соответствующие сформированным компетенциям

	Всего	Внеауд	Лекцио	Практи	Самост	Планир обучени результ програм
<b>Раздел 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров</b>	<b>4</b>			<b>2</b>	<b>2</b>	ПК-П6.1 ПК-П6.2 ПК-П6.3
Тема 1.1. Формирование и развитие товароведения как науки	2				2	
Тема 1.2. Правовые основы товароведения	2			2		
<b>Раздел 2. Систематизация, кодирование и ассортимент товаров</b>	<b>6</b>			<b>4</b>	<b>2</b>	ПК-П6.1 ПК-П6.2 ПК-П6.3
Тема 2.1. Общероссийский классификатор продукции	4			2	2	
Тема 2.2. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности РФ	2			2		
<b>Раздел 3. Потребительские свойства и качество товаров</b>	<b>8</b>			<b>4</b>	<b>4</b>	ПК-П6.1 ПК-П6.2 ПК-П6.3
Тема 3.1. Формирование качества товаров	4			2	2	
Тема 3.2. Методы исследования, оценка и контроль качества товаров	2				2	
Тема 3.3. Экспертиза товаров: понятие, методы, порядок проведения	2			2		
<b>Раздел 4. Идентификация и фальсификация товаров</b>	<b>10</b>		<b>2</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	ПК-П6.1 ПК-П6.2 ПК-П6.3
Тема 4.1. Способы идентификации	4			2	2	
Тема 4.2. Способы фальсификации	2			2		
Тема 4.3. Виды и средства информации о товаре	4		2		2	
<b>Раздел 5. Маркировка товаров</b>	<b>8</b>		<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	ПК-П6.1 ПК-П6.2 ПК-П6.3
Тема 5.1. Способы маркировки товара	6		2	2	2	
Тема 5.2. Понятие ассортимента товаров	2		2			
<b>Раздел 6. Общероссийский классификатор продукции и товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности РФ</b>	<b>12</b>		<b>4</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	ПК-П6.1 ПК-П6.2 ПК-П6.3
Тема 6.1. Формирование качества товаров	4		2		2	
Тема 6.2. Градация качества	6		2	2	2	

Тема 6.3. Методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров	2			2		
<b>Раздел 7. Основы хранения и консервирования продовольственных товаров</b>	<b>15</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	ПК-П6.1 ПК-П6.2 ПК-П6.3
Тема 7.1. Товарная экспертиза консервированных продовольственных товаров	7	1	2	2	2	
Тема 7.2. Экспертиза в товароведении мяса и мясных продуктов	6		2	2	2	
Тема 7.3. Отбор проб для проведения товароведной экспертизы	2			2		
<b>Раздел 8. Товароведение, биобезопасность и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	<b>4</b>	ПК-П6.1 ПК-П6.2 ПК-П6.3
Тема 8.1. Экспертиза в товароведении молочных товаров	6		2	2	2	
Тема 8.2. Биобезопасность и экспертиза в товароведении жиров животного происхождения	2				2	
Тема 8.3. Отбор проб для проведения товароведной экспертизы	1	1				
<b>Раздел 9. Товароведение и биобезопасность и экспертиза рыбы и рыбных товаров</b>	<b>9</b>	<b>1</b>	<b>4</b>	<b>2</b>	<b>2</b>	ПК-П6.1 ПК-П6.2 ПК-П6.3
Тема 9.1. Экспертиза в товароведении. рыбы и рыбных товаров	6		2	2	2	
Тема 9.2. Ассортимент рыбных товаров	1	1				
Тема 9.3. Отбор проб для проведения товароведной экспертизы	2		2			
<b>Итого</b>	<b>81</b>	<b>3</b>	<b>20</b>	<b>30</b>	<b>28</b>	

## 5. Содержание разделов, тем дисциплин

### *Раздел 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров (Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)*

#### *Тема 1.1. Формирование и развитие товароведения как науки (Самостоятельная работа - 2ч.)*

Формирование и развитие товароведения как науки

*Тема 1.2. Правовые основы товароведения  
(Практические занятия - 2ч.)*

Правовые основы товароведения

***Раздел 2. Систематизация, кодирование и ассортимент товаров  
(Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)***

*Тема 2.1. Общероссийский классификатор продукции  
(Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)*

Общероссийский классификатор продукции

*Тема 2.2. Товарная номенклатура  
внешнеэкономической деятельности РФ  
(Практические занятия - 2ч.)*

Товарная номенклатура  
внешнеэкономической деятельности РФ

***Раздел 3. Потребительские свойства и качество товаров  
(Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)***

*Тема 3.1. Формирование качества товаров  
(Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)*

Формирование качества товаров

*Тема 3.2. Методы исследования, оценка и контроль качества товаров  
(Самостоятельная работа - 2ч.)*

Методы исследования, оценка и контроль качества товаров

*Тема 3.3. Экспертиза товаров: понятие, методы,  
порядок проведения  
(Практические занятия - 2ч.)*

Экспертиза товаров: понятие, методы,  
порядок проведения

***Раздел 4. Идентификация и фальсификация товаров  
(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)***

*Тема 4.1. Способы идентификации  
(Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)*

Способы идентификации

*Тема 4.2. Способы фальсификации  
(Практические занятия - 2ч.)*

Способы фальсификации

*Тема 4.3. Виды и средства информации о  
товаре  
(Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)*

Виды и средства информации о  
товаре

## **Раздел 5. Маркировка товаров**

*(Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)*

### **Тема 5.1. Способы маркировки товара**

*(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)*

Способы маркировки товара

### **Тема 5.2. Понятие ассортимента товаров**

*(Лекционные занятия - 2ч.)*

Понятие ассортимента товаров

## **Раздел 6. Общероссийский классификатор продукции и товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности РФ**

*(Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 4ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)*

### **Тема 6.1. Формирование качества товаров**

*(Лекционные занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)*

Формирование качества товаров

### **Тема 6.2. Градация качества**

*(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)*

Градация качества

### **Тема 6.3. Методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров**

*(Практические занятия - 2ч.)*

Методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров

## **Раздел 7. Основы хранения и консервирования продовольственных товаров**

*(Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 6ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)*

### **Тема 7.1. Товарная экспертиза консервированных продовольственных товаров**

*(Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)*

Товарная экспертиза консервированных продовольственных товаров

### **Тема 7.2. Экспертиза в товароведении мяса и мясных продуктов**

*(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)*

Экспертиза в товароведении мяса и мясных продуктов

### **Тема 7.3. Отбор проб для проведения**

**товароведной экспертизы**

*(Практические занятия - 2ч.)*

Отбор проб для проведения

товароведной экспертизы

## **Раздел 8. Товароведение, биобезопасность и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров**

*(Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 4ч.)*

*Тема 8.1. Экспертиза в товароведении молочных товаров*

*(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)*

Экспертиза в товароведении молочных товаров

*Тема 8.2. 2. Биобезопасность и экспертиза в товароведении жиров животного происхождения*

*(Самостоятельная работа - 2ч.)*

2. Биобезопасность и экспертиза в товароведении жиров животного происхождения

*Тема 8.3. Отбор проб для проведения товароведной экспертизы*

*(Внеаудиторная контактная работа - 1ч.)*

Отбор проб для проведения товароведной экспертизы

**Раздел 9. Товароведение и биобезопасность и экспертиза рыбы и рыбных товаров**

***(Внеаудиторная контактная работа - 1ч.; Лекционные занятия - 4ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)***

*Тема 9.1. Экспертиза в товароведении. рыбы и рыбных товаров*

*(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 2ч.; Самостоятельная работа - 2ч.)*

Экспертиза в товароведении. рыбы и рыбных товаров

*Тема 9.2. Ассортимент рыбных товаров*

*(Внеаудиторная контактная работа - 1ч.)*

Ассортимент рыбных товаров

*Тема 9.3. Отбор проб для проведения товароведной экспертизы*

*(Лекционные занятия - 2ч.)*

Отбор проб для проведения товароведной экспертизы

## **6. Оценочные материалы текущего контроля**

### **Раздел 1. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров**

*Форма контроля/оценочное средство: Кейс-задание*

*Вопросы/Задания:*

1. К основным задачам товароведения относятся:

- 1) Анализ и изучение общих закономерностей формирования и проявления потребительной ценности товаров
- 2) Идентификация и определение фальсификации продовольственных товаров
- 3) Изучение свойств и показателей ассортимента товаров
- 4) Выявление и исследование общих закономерностей формирования и проявления потребительной ценности товаров
- 5) Изучение технологии производства товаров и формирование ценовой политики

2. К методам товароведческой экспертизы не относится:

- 1) Компаративный
- 2) Биохимический
- 3) Органолептический
- 4) Гистологический

3. Выход продуктов убоя не зависит от:

- 1) Физиологического состояния животного
- 2) Вида животного

- 3) Возраста животного
- 4) Упитанности животного

## **Раздел 2. Систематизация, кодирование и ассортимент товаров**

*Форма контроля/оценочное средство: Кейс-задание*

*Вопросы/Задания:*

1. Цифровой код общероссийского классификатора продукции содержит:

- 1) 4 цифры
- 2) 6 цифр
- 3) 8 цифр
- 4) 10 цифр

2. Структурными элементами в общероссийском классификаторе продукции не являются:

- 1) Разделы
- 2) Классы
- 3) Группы
- 4) Виды

## **Раздел 3. Потребительские свойства и качество товаров**

*Форма контроля/оценочное средство: Кейс-задание*

*Вопросы/Задания:*

1. Мясо обваленное - это:

- 1) Мышцы, отделенные от соединительнотканых образований, лимфатических узлов и жира
- 2) Туши, полутуши, четвертины
- 3) Мясо, частично или полностью освобожденное от жировой и соединительной ткани
- 4) Мышцы, отделенные от костей

2. Какие основные ткани входят в состав мяса ?

- 1) Костная, мышечная, хрящевая
- 2) Мышечная, соединительная, жировая, костная
- 3) Соединительная, костная, хрящевая
- 4) Мышечная, соединительная, хрящевая

3. Укажите основные показатели мышечной ткани:

- 1) Консистенция, вкус
- 2) Цвет, запах
- 3) Равномерность окраски
- 4) Характер автолиза

4. Сколько процентов в среднем составляет мышечная ткань ?

- 1) 20-40
- 2) 50-60
- 3) 65
- 4) 80

5. Что применяют для улучшения качества мяса ?

- 1) Автоклавирование
- 2) Глубокую заморозку
- 3) Обработку парами формалина
- 4) Искусственную ферментацию

## **Раздел 4. Идентификация и фальсификация товаров**

*Форма контроля/оценочное средство: Кейс-задание*

*Вопросы/Задания:*

1. Фальсификацию одного вида мяса можно выявить:

- 1) Изучением анатомического строения частей скелета, внутренних органов
- 2) По физико-химическим показателям мышечной, жировой тканей
- 3) Микробиологическим исследованием мышечной ткани
- 4) По органолептическим показателям

2. Наименьший объем костной ткани содержится в туше:

- 1) Овцы
- 2) Свины
- 3) Коровы
- 4) Козы

3. Белок соединительной ткани:

- 1) Ретикулин
- 2) Казеин
- 3) Эластин
- 4) Миозин

4. Установите соответствие вида убойного животного цвету мышц

L1: Крупный рогатый скот

L2: Свинья

L3: Лошадь

L4: Мелкий рогатый скот

L5: Птицы

R1: Малиново-красный

R2: Светло-красный или красновато-серый

R3: Густой красный

R4: Кирпично-красный

R5: Белый

5. Перечислите физико-химические показатели для определения видовой принадлежности мяса животных:

- 1) Качественная реакция на гликоген, определение йодного числа, реакция преципитации
- 2) Температура плавления жира, коэффициент рефракции жира
- 3) Качественная реакция на пероксидазку, реакция нейтрализации и плазмокоагуляции
- 4) Формольная проба, иммуноферментный и иммунофлуоресцентный методы

### **Раздел 5. Маркировка товаров**

*Форма контроля/оценочное средство: Кейс-задание*

*Вопросы/Задания:*

1. Что составляет основную составную часть мяса ?

- 1) Жир
- 2) Кости
- 3) Лимфатические узлы и нервы
- 4) Скелетная поперечно-полосатая мускулатура

2. Из чего состоит мясо?

- 1) Вода, белки, жир, азотистые экстрактивные вещества, минеральные вещества, углеводы
- 2) Вода, белки, жиры, минеральные вещества, углеводы
- 3) Белки, жиры, углеводы
- 4) Белки, жиры

3. О чем свидетельствует наличие овального клейма на продуктах убоя ?

- 1) Прошли ветсанэкспертизу в полном объеме

- 2) Доставлены из благополучных хозяйств
- 3) Проведен предубойный осмотр
- 4) Направлены на промпереработку

4. Кто имеет право проводить клеймение овальным клеймом ?

- 1) Ветеринарные врачи, работающие в учреждениях государственной ветеринарной сети
- 2) Ветеринарные фельдшеры, работающие в учреждениях государственной ветеринарной сети
- 3) Ветеринарные врачи, работающие на бойнях и убойных пунктах
- 4) Ветеринарные фельдшеры, работающие на бойнях и убойных пунктах

5. Ветеринарное клеймо прямоугольной формы:

- 1) Не дает право на реализацию мяса и субпродуктов без ограничения
- 2) Дает право на реализацию мяса и субпродуктов без ограничения
- 3) Дает право на изготовление колбасных изделий
- 4) Дает право на изготовление мясных консервов

6. Органы каких систем относятся к внутренностям ?

- 1) Пищеварения, дыхания и мочеполовой и эндокринной систем.
- 2) Пищеварения, дыхания, размножения и кроветворения
- 3) Пищеварения, дыхания и мочеполовой систем
- 4) Пищеварения, дыхания

## **Раздел 6. Общероссийский классификатор продукции и товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности РФ**

*Форма контроля/оценочное средство: Кейс-задание*

*Вопросы/Задания:*

1. Что является классификационным признаком в общероссийском классификаторе продукции на уровне класса ?

- 1) Принадлежность продукции к какой-либо отрасли промышленности
- 2) Цвет продукции
- 3) Способ производства продукции
- 4) Геометрические размеры продукции

2. Какое условное обозначение используется при кодировании продукции в общероссийский классификатор продукции ?

- 1) Индекс
- 2) Шифр
- 3) Код
- 4) Артикул

3. Какой метод классификации используется в общероссийском классификаторе продукции ?

- 1) Фасетный
- 2) Иерархический
- 3) Фасетно-иерархический
- 4) Последовательно-параллельный

## **Раздел 7. Основы хранения и консервирования продовольственных товаров**

*Форма контроля/оценочное средство: Кейс-задание*

*Вопросы/Задания:*

1. Перечислите виды порчи мяса:

- 1) Гниение
- 2) Дрожжевание

- 3) Мутнение
- 4) Замораживание
- 5) Загар
- 6) Плесневение

2. Упитанность живой птицы и тушек определяют:

- 1) По мышечной ткани
- 2) По жировой ткани
- 3) По возрасту
- 4) По массе
- 5) По породе

3. Перечислите виды порчи мяса:

- 1) Гниение
- 2) Плесневение
- 3) Ослизнение
- 4) Размораживание
- 5) Замораживание

4. Как следует поступить с мясом и субпродуктами, изменившие при хранении или транспортировки свои ветеринарно-санитарные характеристики ?

- 1) Отправить на переработку
- 2) Уничтожить
- 3) Провести повторную ветсанэкспертизу и переклеймение
- 4) Подвергнуть обеззараживанию

5. Какие составные части мяса особенно подвержены гниению?

- 1) Костная ткань
- 2) Мышечная ткань
- 3) Субпродукты
- 4) Жировая ткань
- 5) Соединительная ткань

## **Раздел 8. Товароведение, биобезопасность и экспертиза молочных товаров и пищевых жиров**

*Форма контроля/оценочное средство: Кейс-задание*

*Вопросы/Задания:*

1. Как можно определить наличие в молочных продуктах загустителей, в частности крахмала?

- 1) Небольшую порцию продукта смешивают с раствором Бертрана, появление синей окраски указывает на наличие крахмала;
- 2) Небольшую порцию продукта смешивают с раствором Фелинга, появление синей окраски указывает на наличие крахмала;
- 3) Небольшую порцию продукта смешивают с раствором Люголя, появление синей окраски указывает на наличие крахмала;
- 4) Небольшую порцию продукта смешивают с раствором Кареза, появление синей окраски указывает на наличие крахмала

2. Перечислите антропозоонозные болезни, передающиеся человеку через молоко:

- 1) Ящур
- 2) Бруцеллез
- 3) Туберкулез
- 4) Мастит

3. Какие физико-химические показатели используют для определения видовой принадлежности мяса животных ?

- 1) Качественная реакция на гликоген, определение йодного числа, реакция преципитации
- 2) Температура плавления жира, коэффициент рефракции жира
- 3) Качественная реакция на пероксидазку, реакция нейтрализации и плазмокоагуляции

4) Формольная проба, иммуноферментный и иммунофлуоресцентный методы

### **Раздел 9. Товароведение и биобезопасность и экспертиза рыбы и рыбных товаров**

*Форма контроля/оценочное средство: Кейс-задание*

*Вопросы/Задания:*

1. Какой из перечисленных видов фальсификации рыбных товаров не относится к ассортиментной фальсификации?

- 1) Использование некачественного сырья;
- 2) Подмена одного вида рыбы другим;
- 3) Пересортица;
- 4) Подмена одной степени разделки рыбы другой

2. По строению скелета промысловые рыбы подразделяют на:

- 1) Хрящевые и костистые
- 2) Хрящекостные и круглоротые
- 3) Круглоротые и хрящевые
- 4) Хрящевые и хрящекостные

## **7. Оценочные материалы промежуточной аттестации**

*Четвертый семестр, Экзамен*

*Контролируемые ИДК: ПК-П6.1 ПК-П6.2 ПК-П6.3*

*Вопросы/Задания:*

1. Предмет товароведения. Задачи на разных этапах развития страны.
2. Возникновение товароведения.
3. Предмет, метод, содержание, задачи товароведения как науки.
4. Назовите и дайте характеристику веществам-загрязнителям, применяемым в растениеводстве.
5. Какие контаминанты - загрязнители обладают способностью аккумулироваться и передаваться по пищевым цепям?
6. Трансформация задач на разных этапах развития страны.
7. Классификация и кодирование продукции. Понятие, цели и задачи классификации товаров.
8. Классификация и кодирование продукции. Понятие, цели и задачи классификации товаров.
9. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности России.
10. Понятие ассортимента товаров, виды, показатели, структура ассортимента. Ассортиментная политика. А. продукции и услуг. Особенности классификации многокомпонентных товаров.

11. Общероссийский классификатор видов экономической деятельности, продукции и услуг. Особенности классификации многокомпонентных товаров.
12. Перечислите основные пути загрязнения продовольственного сырья и продуктов питания.
13. Классификация и кодирование продукции. Понятие, цели и задачи классификации товаров.
14. Организация проведения товарной экспертизы.
15. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте краткую характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.
16. Методы классификации товаров. Классификационные признаки. Условные обозначения при кодировании. Структура кода.
17. Виды и способы фальсификации и методы ее обнаружения.
18. Что такое ассортиментная фальсификация пищевых продуктов.
19. Управление ассортиментом
20. Какую роль в питании играют сахара, крахмал, клетчатка?
21. Пестициды как загрязнители пищевых продуктов.
22. Природные свойства товаров – основа для формирования потребительских свойств.
23. Что такое зольность продукта? Как она влияет на качество?
24. Что такое качественная фальсификация пищевых продуктов?
25. Потребительские свойства и показатели качества.
26. Роль воды в процессе обмена веществ и её влияние на пищевую Ценность, качество и сохраняемость продуктов.
27. Нитраты, нитриты, нитрозоамины как загрязнители пищевых продуктов.
28. Понятие о качестве товаров, требования к качеству, показатели и параметры качества.

А. 30. {Что такое количественная фальсификация пищевых продуктов?

29. Показатели доброкачественность и органолептические свойства продуктов, их влияние на характеристики продовольственных товаров.
30. Что такое количественная фальсификация пищевых продуктов?
31. Уровень качества товаров. Градации качества.
32. Дайте определение энергетической ценности продукта? Как рассчитывается энергетическая ценность?
33. Что такое информационная фальсификация пищевых продуктов.
34. Нормативные документы, регламентирующие порядок отбора проб. Выборочный характер контроля качества
35. Контроль качества ввозимых товаров, функции таможенных органов РФ
36. Пищевые добавки, гигиенические принципы их нормирования.
37. Понятие экспертизы, цели и задачи, классификация отличия товарной экспертизы от других видов оценочной деятельности товарных экспертиз.
38. Чем характеризуется пищевая, биологическая и физиологическая ценность продукта?
39. Что такое стоимостная фальсификация?
40. Экспертные учреждения. Функции и задачи экспертных учреждений. Требования к экспертным учреждениям.
41. Процессы протекающие в товаре при его хранении, товарные потери.
42. Радиоактивное загрязнение пищевых продуктов.
43. Правовая основа проведения экспертиз.
44. Физические, цветные, вкусовые и ароматические свойства их влияние на выбор упаковки и тары, способов транспортирования и хранения.

45. Что такое антиалиментарные факторы питания? Назовите и дайте характеристику этим компонентам пищевого сырья и продуктов питания.
46. Эксперт, требования к эксперту. Права, обязанности и ответственность эксперта.
47. Способы сохранения продуктов.
48. Перечислите токсичные металлы, источники загрязнения пищевых продуктов.
49. Средства товарной информации. Общие требования к информации о продовольственных товарах.
50. Процессы протекающие в товаре при его хранении, товарные потери.
51. Вещества-загрязнители, применяемые в животноводстве?
52. Этапы товародвижения.
53. Назовите основные природные токсиканты, дайте оценку степени их опасности для организма человека.
54. Перечислите методы определения микотоксинов. Как осуществляется контроль за загрязнением микотоксинами?
55. Как классифицируют соединения, содержащиеся в пищевых продуктах?
56. Что такое микотоксины? Перечислите и дайте характеристику наиболее распространенным микотоксинам.
57. Диоксины и диоксиноподобные соединения – как источник загрязнения пищевых продуктов.
58. Что такое генетически модифицированные продукты питания? В чем может заключаться их опасность для здоровья человека?
59. Стадии жизненного цикла продукции.
60. Дайте определение понятий «качество», «система качества», «политика в области качества», «управление качеством», «обеспечение качества».

61. Какие показатели характеризуют токсичность ксенобиотиков?
62. Чем отличаются твердые сыры от мягких?
63. Перечислите виды контроля качества продовольственных товаров.
64. Антибиотики как загрязнители пищевых продуктов.
65. Ассортимент. Виды ассортимента.
66. Какую информацию должна содержать потребительская маркировка продовольственных товаров?.
67. Перечислите факторы, влияющие на метаболизм чужеродных соединений.
68. Что такое калорийность продуктов? Определите энергетическую ценность 100 г сахара-рафинада, если он содержит 99,9% сахарозы; 0,1% – воды.
69. Как определить наличие растительного жира в консервах?
70. Методы и системы классификации товаров.
71. Что такое адаптированные продукты.
72. Роль и виды консервантов в производстве.
73. Номенклатура потребительских свойств продовольственных товаров.
74. Способы увеличения сроков хранения.
75. К каким группам сыров относятся алтайский, российский, рокфор, сулугуни, янтарь?
76. Глобальные идентификационные номера, применяемые для идентификации товара :  
их назначение и структура.
77. Методы и замораживания мяса скота. Режимы и сроки хранения подмороженного мяса.
78. По какой системе оценивают качество твердых сычужных сыров?
79. Линейные и двухмерные символики кодирования.
80. Процессы, происходящие в замороженном мясе при хранении.

## 8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

#### *Основная литература*

1. САРБАТОВА Н. Ю. Технология переработки мяса и мясопродуктов: метод. рекомендации / САРБАТОВА Н. Ю., Забашта Н. Н.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 64 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=7324> (дата обращения: 16.10.2024). - Режим доступа: по подписке

2. БЕЗВЕРХАЯ Н. С. Технология переработки молока и молочных продуктов: метод. рекомендации / БЕЗВЕРХАЯ Н. С.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 66 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=8320> (дата обращения: 02.05.2024). - Режим доступа: по подписке

3. Маюрникова Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания: учебное пособие для вузов / Маюрникова Л. А., Губаненко Г. А., Кокшаров А. А.. - 4-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2023. - 196 с. - 978-5-507-46103-5. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/297662.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

#### *Дополнительная литература*

1. Товароведение, экспертиза и стандартизация: Учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - 5 - Москва: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2023. - 676 с. - 978-5-394-05002-2. - Текст: электронный. // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znaniyum.com/cover/2084/2084817.jpg> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

2. Терещенко В. П. Товароведение продовольственных товаров (практикум) / Терещенко В. П., Альшевская М. Н.. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 240 с. - 978-5-8114-1773-5. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/211718.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

3. Товарный менеджмент и экспертиза жировых товаров / Рудаков О. Б., Лесникова Э. П., Семенова И. Н., Полянский К. К.. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 304 с. - 978-5-8114-1954-8. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/212369.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - 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. <http://meduniver.com> - Медунивер – медицинский информационный портал

### 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

1вм

Облучатель-рециркулятор воздуха 600 - 1 шт.

Лаборатория

207вм

микроскоп бинокул.Микмед - 1 шт.

микроскоп МБИ - 1 шт.

ноутбук ASUS/2048/200/15,4" - 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, 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 студентам с нарушениями зрения:

– предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскочечную 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, 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.

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 четкой 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 взаимобратный 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 четкой 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);

– четкое 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 «Анатомо-топографические основы товароведной оценки продуктов убоя животных» ведется в соответствии с календарным учебным планом и расписанием занятий по неделям. Темы проведения занятий определяются тематическим планом рабочей программы дисциплины