

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

Факультет ветеринарной медицины
Паразитологии, всэ и зоогигиены



УТВЕРЖДЕНО:

Декан, Руководитель подразделения
Шевченко А.Н.
(протокол от 24.04.2024 № 12)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)
«ИДЕНТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО
ПРОИСХОЖДЕНИЯ»**

Уровень высшего образования: магистратура

Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Направленность (профиль) подготовки: Государственный ветеринарный надзор

Квалификация (степень) выпускника: магистр

Форма обучения: очная

Год набора: 2024

Срок получения образования: 2 года

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

2024

Разработчики:

Доцент, кафедра паразитологии, всэ и зоогигиены
Кривонос Р.А.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки Направление подготовки: 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Минобрнауки России от 28.09.2017 №982, 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	Паразитологии, ВСЭ и зоогигиены	Заведующий кафедрой, руководитель подразделения, реализующего ОП	Забашта С.Н.	Согласовано	13.05.2024, № 22
2	Паразитологии, ВСЭ и зоогигиены	Руководитель образовательной программы	Забашта С.Н.	Согласовано	20.05.2024, № 5

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - подготовка обучающегося, владеющего методами и навыками определения идентифицирующих при-знаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации.

Задачи изучения дисциплины:

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

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

Компетенции, индикаторы и результаты обучения

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

ОПК-6.1 имеет представление об условиях возникновения и распространения болезней различной этиологии

Знать:

ОПК-6.1/Зн1

Уметь:

ОПК-6.1/Ум1

Владеть:

ОПК-6.1/Нв1

ОПК-6.2 способен анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения болезней различной этиологии

Знать:

ОПК-6.2/Зн1

Уметь:

ОПК-6.2/Ум1

Владеть:

ОПК-6.2/Нв1

ОПК-6.3 обладает навыками проведения программ профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска возникновения и распространения болезней различной этиологии.

Знать:

ОПК-6.3/Зн1

Уметь:

ОПК-6.3/Ум1

Владеть:

ОПК-6.3/Нв1

ПК-П7 Способен проводить ветеринарно-санитарный контроль, идентификацию и порядок оформления сопроводительной документации при осуществлении экспортно-импортных операций с грузами подконтрольных государственной ветеринарной службе

ПК-П7.1 имеет представление об основных положениях Федерального закона о технических регламентах, о биологической безопасности, европейских требований ВОЗЖ, методах проведения идентификации грузов, требованиях при оформлении ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные грузы при поступлении на таможенную территорию РФ

Знать:

ПК-П7.1/Зн1 имеет представление об основных положениях Федерального закона о технических регламентах, о биологической безопасности, европейских требований ВОЗЖ, методах проведения идентификации грузов, требованиях при оформлении ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные грузы при поступлении на таможенную территорию РФ

ПК-П7.2 способен проводить контроль за поступлением грузов подконтрольных госветслужбе на таможенной территории РФ, идентифицировать сопроводительную документацию

Владеть:

ПК-П7.2/Вн1 способен проводить контроль за поступлением грузов подконтрольных госветслужбе на таможенной территории РФ, идентифицировать сопроводительную документацию

ПК-П7.3 способен пользоваться методами отбора, консервирования, упаковки и доставки проб подконтрольных грузов в ветеринарную лабораторию

Уметь:

ПК-П7.3/Ум1 способен пользоваться методами отбора, консервирования, упаковки и доставки проб подконтрольных грузов в ветеринарную лабораторию

3. Место дисциплины в структуре ОП

Дисциплина (модуль) «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» относится к обязательной части образовательной программы и изучается в семестре(ах): 2.

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)
Второй семестр	144	4	31	3	2	26	59	Экзамен (54)
Всего	144	4	31	3	2	26	59	54

5. Содержание дисциплины

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

Наименование раздела, темы	Всего	Внеаудиторная контактная работа	Лекционные занятия	Практические занятия	Самостоятельная работа	Планируемые результаты обучения, соотношенные с результатами освоения программы
Раздел 1. Законодательная база дисциплины. Нормативная документация. Фальсификация продовольственных товаров	25		2	7	16	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-П7.1 ПК-П7.2 ПК-П7.3
Тема 1.1. Законодательная база дисциплины. Нормативная документация. Фальсификация продовольственных товаров	25		2	7	16	
Раздел 2. Фальсификация продовольственных товаров	21			7	14	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-П7.1 ПК-П7.2 ПК-П7.3
Тема 2.1. Фальсификация продовольственных товаров	21			7	14	
Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификация продуктов растительного происхождения	17			6	11	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-П7.1 ПК-П7.2 ПК-П7.3
Тема 3.1. Идентификация и обнаружение фальсификация продуктов растительного происхождения.	17			6	11	
Раздел 4. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения	24			6	18	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-П7.1 ПК-П7.2 ПК-П7.3
Тема 4.1. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения	24			6	18	
Раздел 5. Промежуточная аттестация	3	3				ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-П7.1 ПК-П7.2 ПК-П7.3
Тема 5.1. Экзамен	3	3				
Итого	90	3	2	26	59	

5. Содержание разделов, тем дисциплин

Раздел 1. Законодательная база дисциплины. Нормативная документация. Фальсификация продовольственных товаров
(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 7ч.; Самостоятельная работа - 16ч.)

Тема 1.1. Законодательная база дисциплины. Нормативная документация. Фальсификация продовольственных товаров

(Лекционные занятия - 2ч.; Практические занятия - 7ч.; Самостоятельная работа - 16ч.)

1. Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе.
2. Борьба с фальсификацией. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства.
3. Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители: их отличия.

Раздел 2. Фальсификация продовольственных товаров
(Практические занятия - 7ч.; Самостоятельная работа - 14ч.)

Тема 2.1. Фальсификация продовольственных товаров

(Практические занятия - 7ч.; Самостоятельная работа - 14ч.)

1. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, информационная.
2. Виды фальсификации в зависимости от места ее осуществления: технологическая, предреализационная.
3. Способы фальсификации в разрезе разных видов.
4. Средства для разных видов фальсификации

Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификация продуктов растительного происхождения
(Практические занятия - 6ч.; Самостоятельная работа - 11ч.)

Тема 3.1. Идентификация и обнаружение фальсификация продуктов растительного происхождения.

(Практические занятия - 6ч.; Самостоятельная работа - 11ч.)

1. Идентифицирующие признаки зерномучных, плодоовощных, кондитер-ских и вкусовых товаров. Показатели ассортиментной, квалиметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.
2. Методы идентификации и оценки соответствия зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров.

Раздел 4. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения
(Практические занятия - 6ч.; Самостоятельная работа - 18ч.)

Тема 4.1. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения

(Практические занятия - 6ч.; Самостоятельная работа - 18ч.)

1. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров.
2. Показатели ассортиментной, квалиметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.
3. Методы идентификации и оценки соответствия пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров.

Раздел 5. Промежуточная аттестация
(Внеаудиторная контактная работа - 3ч.)

Тема 5.1. Экзамен
(Внеаудиторная контактная работа - 3ч.)
Экзамен

6. Оценочные материалы текущего контроля

Раздел 1. Законодательная база дисциплины. Нормативная документация.
Фальсификация продовольственных товаров

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. На какие категории по упитанности подразделяют живую птицу?
 - 1.первую и вторую
 - 2.первую, вторую, третью
 - 3.первую, вторую, третью, четвертую
 - 4.первую, вторую, третью, четвертую, пятую
2. Сколько сантиметров оставляют полоску шкурки на левой лапке ниже скакательного сустава тушки кролика?
 - 1.не менее 3 см
 - 2.не менее 5 см
 - 3.не более 3 см
 - 4.не более 6 см
3. В каком виде доставляют пернатую дичь в целях установления видовой принадлежности для осмотра?
 - 1.в оперении
 - 2.в потрошенном виде
 - 3.не потрошенную
 4. после ошпаривания кипятком
4. К какой категории мяса относятся туши, полутуши, четвертины?
 - 1.мясо на костях
 - 2.мясо обваленное
 - 3.мясо жилованное
 - 4.мясо полуфабрикатное
5. Что не клеймят большим овальным клеймом?
 - 1.туши
 - 2.полутуши
 - 3.четвертины крупных животных
 - 4.субпродукты
6. Какие тушки относят к нестандартным тушкам птиц?
 - 1.не удовлетворяющие по упитанности требованиям 2-ой категории, техническим условиям по обработке, дважды замороженные и тушки с измененным цветом
 - 2.не удовлетворяющие требованиям 1-ой категории
 - 3.тушки с наличием дефектов обработки
 - 4.тушки без маркировки
7. Что относят ко второму сорту говядины?
 - 1.шейная часть, пашина
 - 2.тазобедренная и спинная части
 - 3.антрекот, плечевая часть
 - 4.окорок, грудная часть
8. Где используется мясо сомнительной свежести?

- 1.на вареные колбасы
- 2.сыро-копченые колбасы
- 3.пускают в реализацию без ограничений
- 4.утилизируют

Раздел 2. Фальсификация продовольственных товаров

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что делают с тушкой и органами при патологоанатомических изменениях в мышцах при рожистой септицемии птиц?

- 1.утилизируют
- 2.выпускают без ограничений
- 3.перерабатывают на вареные колбасы
- 4.выпускают после проварки

2. Что делают с тушкой при фибринозном поражении воздухоносных мешков при респираторном микоплазмозе птиц?

- 1.утилизируют
- 2.выпускают без ограничений
- 3.направляют на промпереработку
- 4.проваривают

3. Сколько сохраняется в замороженных тушках вирус гриппа птиц?

- 1.300 суток
- 2.10 дней
- 3.30 суток
- 4.2 месяца

4. Что делают с молоком, полученном от животных, больных туберкулезом?

- 1.кипятят в течение 10 минут и используют для откорма животных
- 2.после кипячения в течение 30 минут уничтожают
- 3.используют в сыром виде внутри хозяйства
- 4.допускают в пищу после кипячения

5. Как используют яйца от птиц, больных бруцеллезом, ботулизмом?

- 1.уничтожают
- 2.кипятят 13 минут и используют в хозяйствах
- 3.пускают в реализацию
- 4.направляют на промпереработку

Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификация продуктов растительного происхождения

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. При какой температуре производят обезвреживание условно годного мяса?

- 1.не ниже 100оС
- 2.не ниже 200 оС
- 3.не более 60 оС
- 4.не ниже 50 оС

2. При какой температуре варят колбасу?

- 1.88-90 оС
- 2.100-150 оС
- 3.50-60 оС
- 4.70-80 оС

3. При каких условиях тушки кроликов обеззараживают проваркой?

- 1.температуре 100 оС не менее 1 часа
- 2.температуре 100 оС не менее 30 минут
- 3.температуре 60 оС не менее 2-х часов

4.температуре 90 оС не менее 40 минут

4. Какая рыба считается наименее ценной?

- 1.замороженная
- 2.охлажденная
- 3.парная
- 4.свежая

5. Через какой период времени наступает порча свежей рыбы в летний период?

- 1.12-24 часа
- 2.5-8 часов
- 3.48 часов
- 4.3 дня

6. Что поражает кошльцевая гниль картофеля?

- 1.сосудистое кольцо клубня
- 2.стебли и клубни растения
- 3.листья и стебли картофеля
- 4.поврежденные клубни картофеля

7. Что относится к листовым овощам?

- 1.капуста, щавель
- 2.салат, шпинат
- 3.морковь, репа
- 4.лук, чеснок

Раздел 4. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Что относится к лабораторным методам исследования меда?

- 1.определение содержания воды; общей кислотности; оптической активности
- 2.определение переваримости питательных веществ; наличия витаминов
- 3.определение количества белков, жиров, углеводов
- 4.определение наличия примесей

2. Как называется отделение мясной мякоти от костей?

- 1.обвалка мяса
- 2.разморозка мяса
- 3.гниение мяса
- 4.тримминг

3. Что используют для производства корейки?

- 1.свинину
- 2.баранину
- 3.ягнятину
- 4.говядину

4. Что делают с рыбой при обнаружении в мышечной ткани рыб сомнительной свежести лептоспир?

- 1.скармливают животным после проварки при 100 °С в течение 20 - 30 мин. с момента закипания
- 2.утилизируют
- 3.уничтожают
- 4.выпускают в свободную реализацию
- 5.выпускают для немедленной реализации

5. Какая форма лимфатических узлов у свиней?

- 1.конгломератная, бугристая, круглая
- 2.бобовидная, овальная, округленная
- 3.гроздевидная, в виде пакетов

4.грушевидная

5.овальная

6. Как маркируют говядину 2 категории?

1.квадратным клеймом

2.круглым клеймом

3.треугольным клеймом

4.прямоугольным клеймом

5.не маркируют

7. Что применяют для изготовления натуральных оболочек в колбасном производстве?

1.кишки животных

2.бумагу

3.целлофан

4.кутизин

Раздел 5. Промежуточная аттестация

Форма контроля/оценочное средство:

Вопросы/Задания:

.

7. Оценочные материалы промежуточной аттестации

Второй семестр, Экзамен

Контролируемые ИДК: ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-П7.1 ПК-П7.2 ПК-П7.3

Вопросы/Задания:

1. Понятие идентификации.
2. Цели идентификации.
3. Виды деятельности по оценке соответствия качества.
4. Оценка качества.
5. Сертификация.
6. Объекты идентификации.
7. Виды идентификации.
8. Критерии идентификации.
9. Физико-химические показатели как критерии идентификации.
10. Физико-химические показатели как критерии идентификации.
11. Фальсифицированные товары и товары-заменители.
12. Ассортиментная фальсификация.
13. Непищевые заменители.

14. Пищевые добавки.
15. Количественная фальсификация.
16. Виды нарушения работы с измерительными приборами.
17. Стоимостная фальсификация.
18. Информационная фальсификация.
19. Причины возможных фальсификаций сертификатов.
20. Последствия фальсификации.
21. Возможные решения о дальнейшей судьбе фальсифицированного товара.
22. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров.
23. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.
24. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации плодоовощных товаров.
25. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации яйца и яичных продуктов.
26. Задачи идентификации.
27. Функции идентификации.
28. Место идентификации в разных видах оценочной деятельности.
29. Контроль качества.
30. Структура идентификации.
31. Субъекты идентификации.
32. Средства идентификации.
33. Органолептические показатели как критерии идентификации.
34. Методы идентификации.
35. Актуальность проблемы фальсификации.
36. Виды фальсификации.

37. Пищевые заменители.
38. Качественная фальсификация.
39. Пересортица.
40. Методы и средства количественной фальсификации.
41. Способы неправильных измерений товара.
42. Виды стоимостной фальсификации.
43. Виды подделки сертификатов.
44. Два способа фальсификации в зависимости от места ее осуществления.
45. Предупреждения фальсификации.
46. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных товаров.
47. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации рыба и рыбных товаров.
48. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров.
49. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации пищевых жиров.
50. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров.

8. Материально-техническое и учебно-методическое обеспечение дисциплины

8.1. Перечень основной и дополнительной учебной литературы

Основная литература

1. Вытовтов, А. А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебник / А. А. Вытовтов. - 1 - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020. - 576 с. - 978-5-16-108920-0. - Текст: электронный. // Общество с ограниченной ответственностью «ЗНАНИУМ»: [сайт]. - URL: <https://znanium.com/cover/0961/961708.jpg> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке
2. Асминкина, Т. Н. Ветеринарно-санитарная экспертиза: учебник / Т. Н. Асминкина. - Ветеринарно-санитарная экспертиза - Москва: Ай Пи Ар Медиа, 2021. - 297 с. - 978-5-4497-0990-5. - Текст: электронный. // IPR SMART: [сайт]. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/104357.html> (дата обращения: 20.02.2024). - Режим доступа: по подписке

3. Чернигова С. В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения / Чернигова С. В., Якушкин И. В., Довгань Н. Б.. - Омск: Омский ГАУ, 2015. - 82 с. - 978-5-89764-539-8. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/90743.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум / Лыкасова И. А., Крыгин В. А., Безина И. В., Солянская И. А.. - 2-е изд., перераб. - Санкт-Петербург: Лань, 2022. - 304 с. - 978-5-8114-1812-1. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/211973.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

2. Рензиева Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия: учебное пособие / Рензиева Т. В.. - 2-е изд., стер. - Санкт-Петербург: Лань, 2020. - 360 с. - 978-5-8114-4989-7. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/130191.jpg> (дата обращения: 21.02.2024). - Режим доступа: по подписке

3. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров: учебно-методические пособие по изучению дисциплины студентам факультета ветеринарной медицины для направления подготовки 36.03.01 – ветеринарно-санитарная экспертиза / Казань: КГАВМ им. Баумана, 2018. - 44 с. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/122946.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

1. <http://e.lanbook.com/> - Лань

Ресурсы «Интернет»

1. <http://www.fsvps.ru/> - Официальный сайт Федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору (Россельхознадзор)

2. <https://edu.kubsau.ru/> - Образовательный портал КубГАУ

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.

Лаборатория

214вм

аппарат выделения личинок трихинелл Гастрол - 1 шт.

баня-встряхиватель - 1 шт.

весы AR 5120 - 1 шт.

весы AR3130 ONAUS - 1 шт.

камера-окуляр для микроскопа DCM500 цифровая - 1 шт.

микроскоп Биомед-3 - 1 шт.

микроскоп МБС-10 - 1 шт.

микроскоп МБС-9 - 1 шт.

микроскоп Микмед 1 вар 2-6 - 1 шт.

микроскоп-1 вар.2-6 - 1 шт.
микроскоп-1 вар-2 - 1 шт.
Панель плазменная PHILIPS 42 PFL3605/60 - 1 шт.
проектор ACER P1266 - 1 шт.
центрифуга ОПН-8 - 1 шт.
центрифуга СМ-50 - 1 шт.
экран универсальный Classic Solution на штативе - 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 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 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», «прожектор» при работе с интерактивной доской;

- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;

- обеспечение раздаточным материалом, дублирующим информацию, выводимую на экран;

- наличие подписей и описания у всех используемых в процессе обучения рисунков и иных графических объектов, что даёт возможность перевести письменный текст в аудиальный;

- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается

- интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;
- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;
- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);
- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;
- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;
- применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

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 плоскпечатную 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 чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;
- обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;
- особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть

- более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);
- чёткое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);
 - соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);
 - минимизация внешних шумов;
 - предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;
 - сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

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 "Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения" ведётся в соответствии с календарным учебным планом и расписанием занятий по неделям. Темы проведения занятий определяются тематическим планом рабочей программы дисциплины.