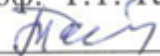


**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ  
АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Ветеринарная медицина и биотехнология»  
Кафедра - «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
декан ФВМиБ  
проф. Т.Т. Тарчоков



«27» мая 2025г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.1.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного  
происхождения**

Программа подготовки – **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Направленность (профиль) - **Ветеринарно-санитарная экспертиза**

Квалификация выпускника - **бакалавр**

Курс обучения 2(2)

Семестр 4(3)

Форма обучения **очная (заочная)**

**Нальчик 2025**

Рабочая программа дисциплины **Б1.В.1.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения** составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки **36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза** утвержденного приказом Минобрнауки России от 19 сентября 2017 г. № 939 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

к.б.н., доцент



Жуков А.А.

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Зоотехния и ветеринарно-санитарная экспертиза»

Протокол от «22» мая 2025г. No10

Зав. кафедрой, к.в.н., доцент



К.К. Умаров

Одобрено методической комиссией факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

Протокол от «23» мая 2025г. No5

Председатель МК факультета «Ветеринарная медицина и биотехнология»

д.с-х.н., профессор



Т.Т. Тарчоков

Согласовано:

/ Директор научной библиотеки  И.А. Шогенова

«22» мая 2025г

## 1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

**Цель дисциплины:** освоение студентами теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области товароведения и экспертизы сырья животного и растительного происхождения.

**Задачами дисциплины** является изучение:

- готовность и способность студента использовать в профессиональной деятельности приобретенную совокупность знаний, умений, навыков для обеспечения безопасности в сфере профессиональной деятельности;
- состояния отечественного рынка продуктов животного и растительного происхождения; основных нормативно-правовых документов в области системы менеджмента качества и безопасности пищевой продукции,
- осветить вопросы, касающиеся товароведения, экспертизы и создать концептуальную базу для реализации междисциплинарных структурно-логических связей с целью выработки навыков творческой ветеринарно-санитарной работы/

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения	ИД-1ПК-1 Применяет знания о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	<b>Знать:</b> порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья <b>Уметь:</b> осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода <b>Владеть:</b> навыками лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки

ПК-2	Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	ИД-2ПК-2 Организует ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	<p><b>Знать:</b> эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления</p> <p><b>Уметь:</b> проводить ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации</p> <p><b>Владеть:</b> навыками определения эффективности проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления</p>
ПК-3	Способностью	ИД-2ПК-3 Осуществляет	<b>Знать:</b> нормативные и

	использовать нормативные и технические документы по ветеринарно-санитарным мероприятиям	подготовку по результатам ветеринарно-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	технические документы по ветеринарно-санитарным мероприятиям <b>Уметь:</b> пользоваться документами подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, <b>Владеть:</b> навыками решения поставленной проблемной ситуации на основе доступных источников информации
ПК-8	Способностью обеспечить ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	ИД-3пк-8 Обеспечивает ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	<b>Знать:</b> ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья <b>Уметь:</b> проводить эффективные методы профилактических мероприятий <b>Владеть:</b> навыками на предприятиях по переработке сырья и продуктов животноводства и растениеводства

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения» входит в часть, формируемая участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность (профиль) Ветеринарно-санитарная экспертиза

#### 4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	4	3
	з.е./час	з.е./час
<b>1. Контактная работа (з.е./час.), в том числе:</b>	<b>2,42/87</b>	<b>0,56/20</b>
лекции	36(8)*	6(2)*
практические занятия	36(8)*	6(2)*
групповые консультации	3	3
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-

промежуточная аттестация: экзамен	9	5
--------------------------------------	---	---

<b>2. Самостоятельная работа (з.е./час.)</b> в том числе:	<b>2,58/93</b>	<b>4,44/160</b>
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к лабораторным работам и т.п.;	66	156
контроль (подготовка к промежуточной аттестации)	27	4
<b>Общая трудоемкость (з. е./час.)</b>	<b>5/180</b>	<b>5/180</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

**Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий**  
(очная

**форма обучения)**

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. Раб.
	Лекции	Прак.	Сам. изуч. отд. тем
<b>Раздел 1. Теоретические основы товароведения, экспертиза товаров.</b>			
1. Теоретические основы товароведения	2	2	4
2. Биологическая безопасность сырья и продовольственных продуктов.	2	2	4
<b>Раздел 2. Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения.</b>			
3. Товароведение и экспертиза молока	2(2)*	2(2)*	4
4. Товароведение и экспертиза молочных продуктов	2	2	4
5. Товароведение и экспертиза мяса	2	2	4
6. Товароведение и экспертиза мясных продуктов	2(2)*	2(2)*	4
7. Товароведение и экспертиза рыбы	2	2	4
8. Товароведение и экспертиза рыбных продуктов	2(2)*	2(2)*	4
9. Товароведение и экспертиза яиц	2	2	4
10. Товароведение и экспертиза животных жиров	2	2	4
<b>Раздел 3. Товароведение и экспертиза сырья растительного происхождения.</b>			
11. Товароведение и экспертиза муки	2(2)*	2(2)*	4
12. Товароведение и экспертиза крупы	2	2	4
13. Товароведение и экспертиза плодов	2	2	4
14. Товароведение и экспертиза овощей	2	2	4
15. Товароведение и экспертиза сахара	2	2	4
16. Товароведение и экспертиза меда	2	2	2
17. Товароведение и экспертиза алкогольной продукции	2	2	2
18. Товароведение и экспертиза растительных жиров	2	2	2
<b>Итого по дисциплине:</b>	<b>36(8)*</b>	<b>36(8)*</b>	<b>66</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

**Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)**

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия	Сам. Раб.
--	--------------------	-----------

	<b>Лекции</b>	<b>Прак.</b>	<b>Сам. изуч. отд. тем</b>
--	---------------	--------------	------------------------------------



<b>Раздел 1. Теоретические основы товароведения, экспертиза товаров.</b>			
1. Теоретические основы товароведения	-	-	8
2. Биологическая безопасность сырья и продовольственных продуктов.	-	-	8
<b>Раздел 2. Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения.</b>			
3 Товароведение и экспертиза молока	-	-	8
4 Товароведение и экспертиза молочных продуктов	2	2	8
5 Товароведение и экспертиза мяса	2	2	8
6 Товароведение и экспертиза мясных продуктов	-	-	8
7 Товароведение и экспертиза рыбы	-	-	8
8 Товароведение и экспертиза рыбных продуктов	-	-	8
9 Товароведение и экспертиза яиц	-	-	8
10 Товароведение и экспертиза животных жиров	-	-	8
<b>Раздел 3. Товароведение и экспертиза сырья растительного происхождения.</b>			
11 Товароведение и экспертиза муки	-	-	8
12 Товароведение и экспертиза крупы	2(2)*	2(2)*	8
13 Товароведение и экспертиза плодов	-	-	10
14 Товароведение и экспертиза овощей	-	-	10
15 Товароведение и экспертиза сахара	-	-	10
16 Товароведение и экспертиза меда	-	-	10
17 Товароведение и экспертиза алкогольной продукции	-	-	10
18 Товароведение и экспертиза растительных жиров	-	-	10
<b>Итого по дисциплине:</b>	<b>6(2)*</b>	<b>6(2)*</b>	<b>156</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

## Содержание разделов дисциплины (модуля)

### Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер и тема лекции Содержание лекции	Трудоемкости час.	
			очно	заочно
1.	Теоретические основы товароведения, экспертиза товаров.	<b>ЛЕКЦИЯ №1 Тема: Теоретические основы товароведения.</b> Предмет и задачи товароведения Место курса и его связь с другими дисциплинами Классификация и качество продовольственных товаров Методы определения качества продовольственных товаров Химический состав продовольственных товаров	2	-
		<b>ЛЕКЦИЯ №2 Тема: Биологическая безопасность сырья и продовольственных продуктов.</b> Безопасность пищевой продукции Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья. Наиболее опасные химические вещества, используемые в современном сельскохозяйственном производстве, с точки зрения загрязнения продуктов питания и негативного влияния на здоровье населения.	2	-

2	Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения.	<b>ЛЕКЦИЯ №3 Тема: Товароведение и экспертиза молока.</b> Потребительские свойства и состав молока. Основные компоненты коровьего молока. Физико-химические свойства молока. Факторы, формирующие и сохраняющие качество питьевого молока Ассортимент молока, требования к качеству и безопасности.	2(2)*	-
		<b>ЛЕКЦИЯ №4 Тема: Товароведение и экспертиза молочных продуктов.</b> Дело в том, что продукция отрасли занимает существенное место в потреблении российского населения — доля расходов на молочные продукты составляет 14% от общих расходов на продовольствие (это 4-е место после расходов на хлебобулочные, мясные, мучные и макаронные изделия — соответственно 19%, 18% и 17%). Помимо вышесказанного не стоит забывать еще и о повышенной социальной роли отрасли, так как именно она занимается производством продуктов для детского питания.	2	2
		<b>ЛЕКЦИЯ №5 Тема: Товароведение и экспертиза мяса.</b> Морфологический состав мяса убойных животных. Химический состав мяса. Классификация мяса по виду, полу, возрасту, технологической обработке. Требования, предъявляемые к качеству мяса. Дефекты. Маркировка (клеймения) мяса, категории клейм и порядок их нанесения.	2	2
		<b>ЛЕКЦИЯ №6 Тема: Товароведение и экспертиза мясных продуктов.</b> Таким образом, можно сделать вывод, что в настоящее время производство мяса и мясопродуктов становится перспективным для инвесторов, а российские производители прочно закрепляются на внутреннем рынке, почти полностью вытеснив импортных производителей. Производство мясных полуфабрикатов представляет в настоящее время крупную специализированную отрасль, имеющую перспективную программу развития как в нашей стране, так и за рубежом.	2(2)*	-

	<p><b>ЛЕКЦИЯ №7 Тема: Товароведение и экспертиза рыбы.</b>  Химический состав и пищевую ценность рыбы. Строение тела. Характеристика рыб основных семейств  Классификация рыбы и требования, предъявляемые к качеству и методы его оценки  Товароведческая характеристика и дефекты</p>	2	-
	<p><b>ЛЕКЦИЯ №8 Тема: Товароведение и экспертиза рыбных продуктов.</b> При поступлении снулой рыбы при заморах проводят бактериологические, физико-химические исследования: определение концентрации водородных ионов (рН), содержание сероводорода, аминокислотного азота и продуктов распада белков (реакция с сернокислой медью), реакцию на пероксидазу и редуктазную пробу; проводят люминесцентно-спектральный анализ. Данные исследования проводят лаборатории ветеринарно-санитарной экспертизы на рынках, ветеринарные и другие аккредитованные лаборатории. Бактериоскопия. На предметных стеклах делают два мазка-отпечатка, один - из поверхностных слоев, другой - из глубоких слоев мышц. Приготовленные препараты красят по Грамму. Под микроскопом подсчитывают среднее число микроорганизмов в одном поле зрения.</p>	2(2)*	-
	<p><b>ЛЕКЦИЯ №9 Тема: Товароведение и экспертиза яиц.</b>  Морфологический состав куриного яйца, строение. Химический состав яйца.  Классификация яиц куриных пищевых, дефекты. Куриные яйца бывают столовые и диетические, которые в свою очередь делятся на пять категорий. Сроки и режим хранения яиц в холодильниках и складах, методы оценки качества пищевых яиц.</p>	2	-
	<p><b>ЛЕКЦИЯ №10 Тема: Товароведение и экспертиза животных жиров.</b> Свиной жир-сырец. Для вытопки используют сальник, околопочечный жир, обрезки хребтового шпика (свежие и несоленые), брыжеечный (оточный), кишечный, средостенный, сердечный жир. Для вытопки пищевых топленых жиров используют только доброкачественное сырье, полученное от здоровых животных.  Жировое сырье можно консервировать сухой поваренной солью (30% массы) или замораживать при температуре не выше —18 °С. Соленое сырье хранят не более 5...7 сут при температуре не выше 20°С. Замороженный жир-сырец хранят при температуре — 18 °С и относительной влажности воздуха 85...90% не более 6 мес, сальник и око-</p>	2	-

		лопочечный жир —не более 3 мес.		
3.	Товароведение и экспертиза сырья растительного происхождения.	<p><b>ЛЕКЦИЯ №11 Тема: Товароведение и экспертиза муки.</b> Мука представляет собой порошкообразный продукт переработки зерна пшеницы и ржи, в меньшем количестве муку вырабатывают из зерна ячменя, кукурузы и других культур.</p> <p>Выход муки — количество муки, выраженное в процентах к массе переработанного зерна.</p> <p>Помолом называют процесс производства муки. В зависимости от целевого назначения муки сначала составляют помольные партии зерна, т.е. подбирают и смешивают партии зерна разных типов и качества в пропорциях, обеспечивающих оптимальные свойства муки.</p> <p>Производство муки состоит из следующих основных процессов: подготовка зерна к помолу и собственно помол зерна.</p> <p>Процесс подготовки зерна к помолу заключается в отделении примесей, находящихся в помольной партии зерна, очистке поверхности зерна и частичном шелушении оболочек, кондиционировании зерна при сортовых помолах.</p>	2(2)*	-
		<p><b>ЛЕКЦИЯ №12 Тема: Товароведение и экспертиза крупы.</b> Пищевые и биологические свойства круп зависят от вида зерновой культуры и характера технологической обработки, которой они подвергаются. Уровень освобождения зерна от периферических частей влияет на степень усвоения крупы.</p> <p>В последнее время получили распространение быстро-разваривающиеся крупы, плющенные и взорванные зерна. Для изготовления этих видов круп используют зёрна кукурузы, овса и риса. Крупы обладают высокой энергетической ценностью, в них много углеводов и мало воды. Разные виды круп значительно отличаются по отдельным показателям биологической ценности. Одни богаче белками, витаминами, минеральными веществами, балластными соединениями, другие беднее ими, но лучше усваиваются и пригодны для питания детей и лечебных диет.</p>	2	2(2)*
		<p><b>ЛЕКЦИЯ №13 Тема: Товароведение и экспертиза плодов</b></p> <p>Классификация плодов.</p> <p>Требования к качеству однородных групп плодов</p> <p>Переработка плодов. Характеристика способов</p>	2	-

		<p><b>ЛЕКЦИЯ №14 Тема: Товароведение и экспертиза овощей</b>  Классификация овощей.  Требования к качеству однородных групп овощей.  Переработка овощей. Характеристика способов</p>	2	-
		<p><b>ЛЕКЦИЯ №15 Тема: Товароведение и экспертиза сахара</b> Сахар-песок фасуют механизированным способом в бумажные и полиэтиленовые пакеты массой нетто 0,5 – 1,0 кг. Сахар-песок также фасуют в художественно оформленные пакетики массой нетто от 5 до 20 г, изготовленные из комбинированного материала – бумага с полиэтиленовым или микровосковым покрытием. Пакеты с сахаром-песком упаковывают массой по 20 кг в ящики из гофрированного картона. Сахар-песок упаковывают также в джутовые или льноджутовые мешки по 50 кг в новые или бывшие в употреблении мешки не ниже 2-й категории.</p>	2	-
		<p><b>ЛЕКЦИЯ №16 Тема: Товароведение и экспертиза меда</b> Натуральный монофлерный мед - мед, вырабатываемый пчелами из нектара, собранного преимущественно с растений одного вида. По виду этих растений монофлерный мед называют, например, гречишным, липовым, донниковым и т. д. В действительности монофлерный мед получают лишь с отдельных видов медоносных растений. Чистый монофлерный мед попадает редко, т. к. в нектар основного медоноса почти всегда попадают примеси нектара других медоносных растений, цветущих в это же время.. К монофлерному меду относятся: акациевый, донниковый, клеверный, кипрейный, лавандовый, липовый, малиновый, подсолнечниковый, хлопковый, клеверный, эспарцетовый - светлые сорта; барбарисовый, вересковый, васильковый, гречишный, мятный - тёмные.</p>	2	-
		<p><b>ЛЕКЦИЯ №17 Тема: Товароведение и экспертиза алкогольной продукции.</b> Спирт этиловый получают методом спиртового брожения сахара - и крахмалосодержащих продуктов — сахарной свеклы, тростника, картофеля, зерна, а также отходов их переработки (мелассы, патоки, отходов виноделия). В зависимости от содержания примесей и крепости спирт этиловый ректификованный (C<sub>2</sub>H<sub>5</sub>OH) выпускают сортов: Люкс, Экстра, высшей очистки и 1-го. Спирт этиловый ректификованный представляет собой прозрачную, бесцветную жидкость без посторонних запахов и привкусов.</p>	2	-

		Спирты сортов Люкс и Экстра получают только из кондиционного зерна. Для спирта высшей очистки и 1-го сорта используют любое крахмалосодержащее пищевое сырье.		
		<p><b>ЛЕКЦИЯ №18 Тема: Товароведение и экспертиза растительных жиров</b> Подсолнечное масло (товарная позиция 1512) получают из семян подсолнечника. Вырабатывают рафинированное, нерафинированное и гидратированное. Рафинированное масло на сорта не делят. Вырабатывают рафинированное недезодорированное и дезодорированное масла. Рафинированное дезодорированное масло делят на две марки: Д (для производства продуктов детского и диетического питания) и П (для поставки в торговую сеть и сеть общественного питания).</p> <p>Рафинированное дезодорированное масло должно быть обезличенным по вкусу и запаху. Рафинированное недезодорированное, гидратированное и нерафинированное масло высшего и 1-го сортов должно иметь вкус и запах подсолнечного масла без посторонних запахов, привкусов и горечи. Подсолнечное масло имеет золотисто-желтый цвет. Наиболее интенсивно окрашено нерафинированное масло, наименее интенсивно — рафинированное дезодорированное.</p>	2	-
<b>Итого по дисциплине</b>			<b>36(8)*</b>	<b>6(2)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

#### 4.3.2 Практические занятия.

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практического занятия	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Теоретические основы товароведения, экспертиза товаров.	Практ. зан. №1. Предмет, цели и задачи товароведения	2	-
		Практ. зан. №2. Безопасность пищевой продукции	2	-
2	Товароведение и экспертиза сырья животного происхождения.	Практ. зан. №3. Экспертиза молока	2(2)*	-
		Практ. зан. №4. Определение качества творога	2	2
		Практ. зан. №5. Экспертиза мяса.	2	2
		Практ. зан. №6. Оценка качества колбасных изделий.	2(2)*	-
		Практ. зан. №7. Определение качества живой товарной рыбы	2	-
		Практ. зан. № 8. Экспертиза рыбных продуктов	2(2)*	-

		<b>Практ. зан. №9. Определение качества яиц</b>	2	-
--	--	---	---	---

		куриных пищевых.		
		Практ. зан. №10. Экспертиза сливочного масла.	2	-
3	Товароведение и экспертиза сырья растительного происхождения.	Практ. зан. №11. Экспертиза муки	2(2)*	-
		Практ. зан. №12. Оценка качества крупы	2	2(2)*
		Практ. зан. №13. Определение качества плодов	2	-
		Практ. зан. №14. Экспертиза овощей	2	-
		Практ. зан. №15. Оценка качества сахара	2	-
		Практ. зан. №16. Определение качества меда	2	-
		Практ. зан. №17. Экспертиза алкогольной продукции	2	-
		Практ. зан. №18. Экспертиза подсолнечного масла	2	-
Итого:			36(8)*	6(2)*

### 5.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной (заочной) формам обучения соответственно 93(160) часа, из них 66(156) часов выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятельном изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к практическим занятиям, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, подготовки к практическим занятиям, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

Контроль самостоятельной работы здесь осуществляется проверкой работы на правильность выполнения и оформления и ее защиты автором.

Объем часов выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (27 ч. по очной форме и 4 ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к экзаменам. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

Основными формами самостоятельной работы студентов при изучении дисциплины являются: проработка вопросов, выносимых на самостоятельное изучение, изучение основной и дополнительной литературы, конспектирование материалов, подготовки к практическим занятиям, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

№ № раз дел ов	Тема и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (заочно)	Перечень учебно-методического обеспечения	Форма контроля
----------------------------	---	---------------------------------	---	----------------



1	<p>Какие основные требования, предъявляют к упаковке?</p> <p>Как классифицируется упаковка?</p> <p>Что означает безопасная упаковка?</p> <p>Назовите основной недостаток полиэтилена как упаковочного материала.</p> <p>Назовите основной источник поступления нитритов в организм человека.</p> <p>Назовите наиболее опасный источник диоксинов.</p> <p>Какие отличительные признаки и ориентиры грудной клетки имеются у рогатого скота (коров, быков, буйволов, яков, оленей)?</p> <p>Строение, точки закрепления мышц грудной клетки?</p> <p>Топография и доступы к лимфатическим узлам грудной клетки?</p> <p>Доступы к плечеголовному стволу и сердцу?</p> <p>Органы расположенные в грудной полости?</p> <p>Структурный контроль органов брюшной полости животных, относящихся к дополнительному сырью мясной промышленности.</p>	8(16)	[1];[2];[3];[5]; [7]; [10];	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
2	<p>Какие отличительные признаки и ориентиры органов брюшной полости имеются у рогатого скота (коров, быков, буйволов, яков, оленей)?</p> <p>Строение, точки закрепления мышц брюшной полости и поясницы?</p> <p>Топография и доступы к лимфатическим узлам брюшной полости, их корни и топография поясничной цистерны?</p> <p>Расположение магистральных кровеносных сосудов, иннервация стенок и органов брюшной полости?</p> <p>Органы расположенные в брюшной полости, и их использование?</p> <p>Структурный контроль органов тазовой полости животных, относящихся к дополнительному сырью мясной промышленности.</p> <p>Какие видовые отличительные признаки скелета конечностей имеются у рогатого скота (коров, быков, буйволов, яков, оленей)?</p>	32(64)	[1];[2];[3];[5]; [7]; [10];	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена

3	<p>Пищевое и лечебно-диетическое значение и дефекты кисломолочных продуктов, возникающих в процессе производства и их хранении.</p> <p>Какие дефекты могут быть обнаружены при экспертизе сливочного масла и какие меры необходимо принимать для их предотвращения?</p> <p>Потребительская упаковка молочных консервов, требования к маркировке, условия хранения и сроки годности.</p> <p>Строение, точки закрепления мышц грудных и тазовых конечностей?</p> <p>Топография и доступы к лимфатическим узлам конечностей, их корни?</p> <p>Расположение магистральных кровеносных сосудов, иннервация грудных и тазовых конечностей?</p> <p>Органы аутоподия грудных и тазовых конечностей, их использование?</p> <p>Структурный контроль органов птиц.</p> <p>Какие отличительные признаки скелета имеются у домашних и диких птиц?</p> <p>Строение, точки закрепления основных мышц птиц?</p> <p>Топография и доступы к внутренним органам птиц?</p> <p>Способы убоя и разделки птицы?</p> <p>Убойный выход мяса и яиц, тушки и полуфабрикаты птиц?</p> <p>СКК и ВСЭ кожевенного сырья и кормов животного происхождения</p> <p>От чего зависит доброкачественность колбасных изделий?</p> <p>Что включает теххимическое исследование колбас?</p> <p>Содержание нитратов в вареных колбасных изделиях.</p> <p>Назовите группы колбас?</p> <p>Что такое штриховка?</p> <p>Масса одной разовой пробы колбасных изделий для органолептического исследования?</p> <p>ВСЭ мяса кроликов и нутрий</p> <p>Какими способами убивают кроликов?</p> <p>Что относят к орудиям убоя кроликов?</p> <p>Какие имеются особенности первичной переработки кроликов и нутрий?</p> <p>Каким требованиям по качеству должны отвечать тушки кроликов?</p> <p>Какую дополнительную продукцию получают из кроликов?</p>	26(76)	[1];[2];[3];[5]; [7]; [10];	Подготовка к балльно-рейтинговому контрольным мероприятиям и к сдаче экзамена
---	---	--------	--------------------------------	---

	При каких болезнях запрещен убой кроликов и нутрий? Товароведную характеристику сушеных и замороженных плодов и овощей, изучить дефекты, их классификацию и требования к качеству и безопасности. Какие способы высушивания и замораживания существуют, какие из них наиболее эффективные.			
	Подготовка к промежуточной аттестации	27(4)	[1];[2];[3];[5]; [7]; [10];	Сдача экзамена
<b>Итого:</b>		<b>93(160)</b>		

**6. Фонд оценочных средств, для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)**

**Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущими промежуточном контроле знаний обучающихся.**

<b>№ модуля</b>	<b>Структурированные модули</b>	<b>Коды формируемых компетенций</b>	<b>Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины</b>
<b>1</b>	Теоретические основы товароведения. Предмет и задачи товароведения	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8.	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практического занятия и их защита
	Биологическая безопасность сырья и продовольственных продуктов.	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8.	
<b>2</b>	Товароведение и экспертиза молока.	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8.	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практического занятия и их защита
	Товароведение и экспертиза молочных продуктов.	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8.	
	Товароведение и экспертиза мяса	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8.	

3			3-ий рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практического занятия и их защита
	Товароведение и экспертиза мясных продуктов	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8.	
	Товароведение и экспертиза рыбы	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8.	
	Товароведение и экспертиза рыбных продуктов	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8.	
	Товароведение и экспертиза яиц	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8.	
	Товароведение и экспертиза животных жиров	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8.	
	Товароведение и экспертиза муки	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8.	
	Товароведение и экспертиза крупы	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8.	
	Товароведение и экспертиза плодов	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8..	
	Товароведение и экспертиза овощей	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8.	
	Товароведение и экспертиза сахара	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8.	
	Товароведение и экспертиза меда	ПК-1; ПК-2;	

	ПК-3; ПК-8.	
--	-------------	--

	Товароведение и экспертиза алкогольной продукции	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8.	
	Товароведение и экспертиза растительных жиров	ПК-1; ПК-2; ПК-3; ПК-8.	

**Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.**

**Текущий контроль** - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения профессиональных компетенций по дисциплине.

**Промежуточный контроль** проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно, календарного учебного графика направления подготовки.

Промежуточный контроль – это своего рода микроэкзамен по пройденному материалу учебной дисциплины. Он может проводиться, как в устной, так и в письменной форме, а также в виде тестового контроля.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту практических занятий, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы);

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структурируется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов, из которых на долю текущего контроля приходится 10 баллов, а остальные 10 баллов студент может получить по результатам промежуточного контроля.

Критериями оценки сформированности компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплин.

Согласно этих критериев при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

**15-20 баллов** – студент получает при **высоком** уровне овладения компетенциями и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

Это позволяет получить студенту «автоматом» (при 55 и более баллов) или на

промежуточной аттестации (при 45 и более баллов) оценку «отлично».

**10-14 баллов** – студент получает при **среднем** уровне овладения компетенциями и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

**До 10 баллов** – студент получает при **пороговом** уровне овладения компетенциями и частично с пробелом освоении знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

## **7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

### **Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы**

Рабочей программой дисциплины «Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

**ПК-1.** Способностью проводить ветеринарно-санитарную экспертизу сырья и продуктов убоя животного происхождения

**ПК-2.** Способностью организовать, планировать и контролировать ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора

**ПК-3.** Способностью использовать нормативные и технические документы по ветеринарно-санитарным мероприятиям

**ПК-8.** Способностью обеспечить ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства

В процессе освоения образовательной программы 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза компетенций **ПК-1. ПК-2. ПК-3. ПК-8.** формируются при изучении следующих дисциплин и прохождении практик.

### **Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Ветеринарно-санитарная экспертиза»**

<b>Код компетенции</b>	<b>Дисциплины, практики, через которые формируется компетенция (компоненты)</b>	<b>Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы</b>
<b>ПК-1</b>	Б1.В.1.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения	4
	Б1.В.1.14 Радиобиология и радиобиологическая экспертиза	
	Б2.О.01(У) Учебная практика, общепрофессиональная	
	Б1.В.1.09 Судебная ветеринарно-санитарная экспертиза	7
	Б1.В.1.ДВ.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках	
	Б1.В.1.ДВ.03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях чрезвычайных ситуаций	
	Б1.О.30 Ветеринарно-санитарная экспертиза	8
	Б1.В.1.ДВ.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на	

	предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности	
	Б1.В.1.ДВ.04.02 Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах	
	Б1.В.1.ДВ.05.01 Пищевые токсикозы и токсикоинфекции	
	Б1.В.1.ДВ.05.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза кормов и кормовых добавок	
	Б2.О.04(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная	
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
<b>ПК-2</b>	Б1.В.1.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения	4
	Б1.В.1.14 Радиобиология и радиобиологическая экспертиза	
	Б2.О.01(У) Учебная практика, общепрофессиональная	
	Б1.В.1.12 Основы технологии производства продукции птицеводства	5
	Б1.В.1.05 Ветеринарно-санитарный контроль сырья и продуктов животного и растительного происхождения	6
	Б1.В.1.ДВ.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на продовольственных рынках	7
	Б1.В.1.ДВ.03.02 Ветеринарно-санитарная экспертиза в условиях чрезвычайных ситуаций	
	ФТД.01 Гражданское население в противодействии распространению идеологии терроризма	
	Б2.О.04(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная	8
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
<b>ПК-3</b>	Б1.В.1.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения	4
	Б1.В.1.15 Биобезопасность продукции пчеловодства и рыбоводства	
	Б2.О.01(У) Учебная практика, общепрофессиональная	
	Б1.О.17 Принятие решений в профессиональной деятельности	5
	Б1.О.23 Животноводство с основами зоогигиены	
	Б1.В.1.06 Основы государственного ветеринарного надзора	
	Б1.О.33 Организация ветеринарного дела	8
	Б2.О.04(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная	
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	
<b>ПК-8</b>	Б1.В.1.04 Технология молока и молочных продуктов	4
	Б1.В.1.13 Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения	
	Б1.В.1.03 Технология мяса, мясных продуктов и гидробионтов	5
	Б1.В.1.08 Санитарная микробиология	
	Б1.В.1.12 Основы технологии производства продукции птицеводства	



	Б1.В.1.ДВ.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза на предприятиях пищевой и перерабатывающей промышленности	8
	Б1.В.1.ДВ.04.02 Ветеринарно-санитарный контроль на промышленных комплексах и фермах	
	Б2.О.04(П) Производственная практика, ветеринарно-санитарная	
	Б3.01(Д) Выполнение и защита выпускной квалификационной работы	

*\* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин и прохождения практик.*

### **Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания**

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

#### **Промежуточная аттестация – экзамен.**

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от семестрового экзамена (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент по итогам текущего рейтинга набрал в семестре **49-54** баллов то он получает, «автоматом» оценку - «хорошо», **55** и выше «отлично».
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации (экзамен).

Студент, получивший по итогам текущего и промежуточного контроля меньше **45** баллов, не может претендовать на оценку «отлично».

#### **Индикаторы достижения компетенций\***

Код и наименование индикатора достижения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			

<b>я компетенции, этапы освоения</b>		<b>неудовлетворительно</b>	<b>удовлетворительно</b>	<b>хорошо</b>	<b>отлично</b>
ИД-1ПК-1 Применяет знания о порядке проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки	<b>Знать:</b> параметры биологического статуса и нормативные общеклинические показатели организма животных	Не знает параметры биологического статуса и нормативные общеклинические показатели организма животных	Частично знаком с параметрами и биологического статуса и нормативные общеклинические показатели организма животных	Достаточно владеет знаниями о параметрах биологического статуса и нормативные общеклинические показатели организма животных	В полной мере знает параметры биологического статуса и нормативные общеклинические показатели организма животных владеет
	<b>Уметь:</b> проводит реализацию мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных	Не обладает умениями проводит реализацию мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных	Частично обладает умениями проводит реализацию мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных	Умеет хорошо проводит реализацию мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных	В полной мере может проводит реализацию мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных
	<b>Владеть:</b> навыками по обеспечению биологической безопасности продукции	Не владеет навыками по обеспечению биологической безопасности продукции	Не в полной мере навыками по обеспечению биологической безопасностью продукции	Способен обеспечить на достаточном уровне навыками по обеспечению биологической безопасностью продукции	Владеет на высоком уровне навыками по обеспечению биологической безопасностью продукции

ИД-2ПК-2 Организует ветеринарно-санитарные мероприятия по дезинфекции, дезинсекции, дезинвазии, дератизации и дезактивации на предприятиях по переработке сырья и продуктов животного происхождения и объектах ветеринарного надзора	Знать: мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции	Не знает мероприятия по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасности продукции	Частично знаком с мероприятиями по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасностью продукции	Достаточно владеет знаниями о мероприятиях по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасностью продукции	В полной мере владеет мероприятиями по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных и биологической безопасностью продукции
	Уметь: проводить реализацию мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных	Не обладает умениями проводить реализацию мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных	Частично обладает умениями проводить реализацию мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных	Умеет хорошо проводить реализацию мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных	В полной мере может проводить реализацию мероприятий по обеспечению ветеринарно-санитарного благополучия животных
	Владеть: навыками по обеспечению биологической безопасности продукции	Не владеет навыками по обеспечению биологической безопасности продукции	Не в полной мере навыками по обеспечению биологической безопасностью продукции	Способен обеспечить на достаточном уровне навыками по обеспечению биологической безопасностью продукции	Владеет на высоком уровне навыками по обеспечению биологической безопасностью продукции
ИД-2ПК-3 Осуществляет подготовку по результатам ветеринарно-	<b>Знать:</b> эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления	Не знает эффективность проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления	Частично знает эффективность проведенных профилактических мероприятий	Знает на достаточно высоком уровне эффективность проведенных профилактических мероприятий	На высоком уровне эффективность проведенных профилактических мероприятий

О-санитарной экспертизы документов, подтверждающих безопасность мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	я	я	й и способов их осуществления	ческих мероприятий и способов их осуществления	й и способов их осуществления
	<b>Уметь:</b> проводить эффективные методы профилактических мероприятий	Не умеет проводить эффективные методы профилактических мероприятий	Не в полной мере умеет проводить эффективные методы профилактики мероприятий	На достаточно хорошем уровне умеет проводить эффективные методы профилактики мероприятий	На высоком уровне умеет проводить эффективные методы профилактики мероприятий
	<b>Владеть:</b> методами определения эффективности и проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления	Не владеет методами определения эффективности и проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления	Знаком с некоторыми методами определения эффективности проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления	Достаточно владеет методами определения эффективности проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления	На высоком уровне владеет методами определения эффективности проведенных профилактических мероприятий и способов их осуществления
ИД-3пк-8 Обеспечивает ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по	<b>Знать:</b> ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по	Не знает ветеринарно-санитарное благополучие предприятий по	Частично знает ветеринарно-санитарное благополучие	Знает на достаточно высоком уровне ветеринарно-санитарное	Знает на высоком уровне Ветеринарно-санитарное

санитарное благополучие предприятий по переработке сырья и продуктов животноводства	переработке сырья	переработке сырья	предприятием по переработке сырья	благополучие предприятий по переработке сырья	благополучие предприятий по переработке сырья
	<b>Уметь:</b> проводить эффективные методы профилактических мероприятий	Не умеет проводить эффективные методы профилактических мероприятий	Не в полной мере умеет проводить эффективные методы профилактики мероприятий	На достаточно хорошем уровне умеет проводить эффективные методы профилактики мероприятий	На высоком уровне умеет проводить эффективные методы профилактики мероприятий
	<b>Владеть:</b> навыками на предприятиях по переработке сырья и продуктов животноводства и растениеводства	Не владеет навыками на предприятиях по переработке сырья и продуктов животноводства и растениеводства	Знаком с некоторыми навыками на предприятиях по переработке сырья и продуктов животноводства и растениеводства	Достаточно владеет навыками на предприятиях по переработке сырья и продуктов животноводства и растениеводства	На высоком уровне навыками на предприятиях по переработке сырья и продуктов животноводства и растениеводства

*\*На этапе освоения дисциплины*

Для допуска к экзамену, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к экзамену или зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

Для допуска к экзамену студенту необходимо восстановить пробелы, как по текущему, так и по промежуточному контролю. На экзамене студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче экзамена и остальные **20-40** баллов он получает на экзамене.

Студент, набравший по итогам текущего и промежуточного контроля по дисциплине менее 30 баллов, после всех разрешенных отработок может получить оценку не выше «удовлетворительно».

### Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень «5» (отлично)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенций и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень «4» (хорошо)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения, компетенций и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень «3» (удовлетворительно)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения, компетенций и теоретический материал, многие учебные задания либо не выполнил, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень «2» (не удовлетворительно)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

**Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижений компетенций ИД-1ПК-1, ИД-2ПК-2, ИД-2ПК-3, ИД-3пк-8 в процессе освоения образовательной программы**

#### 7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся Тестовые задания

##### **1. Теоретические основы товароведения**

1. Предметом товароведения является:

1) Ассортимент товаров;

**2) Потребительская стоимость товара;**

3) Факторы, формирующие потребительную стоимость товаров;

4) Качество товаров.

2. Полезность вещи определяется:

1) Качеством товара;

2) Эстетическими свойствами товара;

**3) Потребительской стоимостью (ценностью) товара;**

4) Функциональным назначением товара.

3. Потребительная стоимость товаров - это:

**4) Способность товаров удовлетворять потребности людей, быть полезными;**

2) Свойства товара, его функциональность;

3) Показатели качества товаров;

4) Показатели уровня качества товаров.

**5. Потребительную стоимость продукта реализует как:**

1) Товар;

2) Продукт производства;

3) Модель;

**б) Интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью предметов потребления ;**

3) интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, эстетическими свойствами предметов потребления;

4) Интенсивностью использования, полезностью, необходимостью, распространенностью, экологическими характеристиками предметов потребления.

**7. Что такое безопасность пищевой продукции?**

а) показатель качества, гарантирующий отсутствие негативного влияния на живой организм;

б) показатель, оценивающий уровень ее соответствия строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам;

в) соответствие пищевой продукции строго установленным санитарно-гигиеническим нормативам, стандартам, ГОСТам, гарантирующее отсутствие вредного влияния на здоровье людей нынешнего и будущего поколения.

**8. Что подразумевают под сертификацией пищевой продукции?**

а) деятельность, направленную на подтверждение соответствия пищевой продукции, установленным требованиям нормативных документов по стандартизации;

б) контроль экологической чистоты пищевой продукции;

в) экологическую экспертизу пищевой продукции.

**9. Какие вещества относятся к контаминантам?**

а) экологически вредные вещества;

б) вещества, не способные оказывать вредное воздействие;

в) экологические вредные вещества, которые способны аккумулировать пищевые продукты из окружающей среды и концентрировать их в избыточно опасных количествах.

**10. Какие вещества относятся к антиалиментарным факторам питания?**

а) вещества, не обладающие общей токсичностью, но способные избирательно ухудшать или блокировать усвоение нутриентов;

б) вещества, не обладающие токсичностью;

в) вещества, не способные блокировать усвоение нутриентов.

**11. Что такое пищевая ценность продукта?**

а) совокупность свойств пищевого продукта;

б) интегральный показатель, оценивающий в пищевых продуктах содержание углеводов, белков, витаминов, макро- и микронутриентов;

в) совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

**12. Молоко представляет собой:**

а) полидисперсионную систему +

б) грубодисперсную систему

в) молекулярную дисперсную систему

**13. Сухое молоко получают методом:**

а) сгущения или подсгущения

б) выпаривания +

в) распылительной сушки

**14. Фрезерование – это процесс:**

а) взбивание молочной смеси

б) закаливание мол. смеси

в) замораживание и закаливание мол. смеси +

**15. При производстве сметаны используют закваски из:**

а) мезофильной микроорганизмов +

б) с добавлением сычного фермента

в) не используются закваски

**16. Пастеризация молока это:**

- а) нагревания молока до 100 гр.С
- б) нагревания молока до 50 гр.С
- в) нагревания молока до 90 гр.С +

**17. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза мясных продуктов**

1. К породам мясного направления крупного рогатого скота относят:

- а) герефордскую,
- б) симментальскую,
- с) бесстужевскую.

**18. В зависимости от пола и возраста крупный рогатый скот подразделяют на:**

- а) 4 группы,
- б) 6 групп,
- с) 8 групп.

**19. Молодняк крупного рогатого скота – это нетели, телки, бычки, бычки-кастраты в возрасте**

- а) от 4 месяцев до 2 лет,
- б) от 3 месяцев до 3 лет,
- с) от 2 месяцев до 1,5 лет.

**20. В зависимости от упитанности говядину и телятину подразделяют на:**

- а) 2 категории,
- б) 3 категории,
- с) 4 категории.

**21. Телята – это крупный рогатый скот независимо от пола в возрасте**

- а) от 14 дней до 3 месяцев,
- б) от рождения до 2 месяцев,
- с) от 7 дней до 4 месяцев.

**22. Телята, получавшие подкормку, не очень развитая мускулатура, остистые отростки спинных и поясничных позвонков немного выступают; слизистая оболочка век, десен, губ и неба может быть красноватого оттенка, относятся к**

- а) I категории,
- б) II категории,
- с) III категории.

**23. Породы крупного рогатого скота по направлениям продуктивности делят на**

- а) молочное и мясное,
- б) молочное, мясное и двойной продуктивности,
- с) молочное, мясное и смешанной продуктивности.

**24. По характеру скелета все промысловые рыбы подразделяются на:**

хрящевые и костистые  
хрящевые и хрящекостные  
хрящекостные и круглоротые  
круглоротые и хрящевые

**25. К придонным и донным относятся следующие рыбы:**

треска, пикша, палтус, камбала, морской окунь  
камбала, палтус, сельдь, тунец, скумбрия  
камбала, треска, палтус, сельдь, сардина  
пикша, палтус, камбала, скумбрия, сельдь

**26. К инфекционным болезням живой рыбы относят:**

краснуху, септицемию, описторхоз  
септицемию, фурункулез, дефиллоботриоз  
краснуху, фурункулез, септицемию  
сапролегниоз, фурункулез, скребни

**27. \_\_\_\_\_ - наилучший способ охлаждения рыбы с сохранением пищевых достоинств.**



смесь льда и соли  
чешуйчатый или снежный лёд  
естественный лёд  
смесь льда и соль с антисептиком

**28. Минимальные изменения структуры тканей рыбы происходят при температуре замораживания \_\_\_\_\_оС:**

- от -6 до -8
- от -10 до -18
- от -25 до -35
- от -19 до -25

**29. Мясо каких рыб используют для производства балычных изделий?**

- А.Карповые
- Б.Корюшковые
- В. Лососевые
- Г. Тресковые

**30. Чем отличается производство рыбных консервов от пресервов?**

- А. Стерилизацией
- Б. Добавлением консервантов
- В.Герметической закаткой
- Г. Вакуумированием

**31. В результате снижения температуры яйца после снесения белок и желток уменьшаются в объеме, и на тупом конце между оболочками появляется:**

- а) Белочная оболочка в) Воздушная камера
- б) Градинки г) Поры

**32. Яйцо куриное состоит из трех основных частей:**

- 1 Скорлупы а) 56%
- 2 Белка распределите соответственно от массы яйца б) 12%
- 3 Желтка в) 32%

**33. Как называют мороженые, яичные продукты, которые изготавливают в виде смеси яичных белков и желтков, освобожденных от скорлупы, перемешанных, профильтрованных, охлажденных и замороженных в специальной таре?**

- а) Омлет в) Яичный порошок
- б) Лъезон г) Яичный меланж

**34. Какая часть яйца считается более ценной в пищевом отношении?**

- а) Белок
- б) Желток

**35. Перечислите дефекты яиц относящиеся к пищевым неपूर्णным \_\_\_\_\_,**

\_\_\_\_\_.

**36. Перечислите дефекты яиц относящиеся к техническому браку \_\_\_\_\_,**

\_\_\_\_\_.

**37. Мука это:**

- а) исходное сырье для производства зерномучных товаров
- б) зерно, частично или полностью освобожденное от плодовых и семенных оболочек, иногда от зародыша.
- в) продукт, полученный из зерна путем дробления или размола.

**38. Вещество, содержащееся в муке в количестве 75 %:**

- а) жиры
- б) белки
- в) углеводы ( крахмал)
- г) витамины

**39. Мука, вырабатываемая из мягких пшениц без отсева отрубей:**

- а) сеяная
- б) обдирная
- в) обойная

**40. Свежая доброкачественная мука должна иметь вкус:**

- а) сладковатый
- б) безвкусный
- в) кисловатый

**41. Количество и качество клейковины получают путем:**

- а) просеиванием муки на проволочных или шелковых ситах
- б) отмыванием водой теста
- в) отделением золы

**42. Основное сырье при производстве хлеба:**

- а) вода, соль, мука, яйца
- б) вода, соль, мука, дрожжи
- в) мука, жир, молоко, сахар, солод и т.д.

**43. Мука, используемая в хлебопечении:**

- а) пшеничную и ячменную всех сортов
- б) пшеничную и ржаную всех сортов

**44. К ложным ягодам относятся**

- 1) виноград, облепиха
- 2) малина, ежевика
- 3) смородина, крыжовник
- 4) земляника, клубника+

**45. При высушивании целых абрикосов без косточек получают**

- 1) урюк
- 2) курагу +
- 3) изюм
- 4) кишмиш

**46. К семечковым плодам относятся яблоки, рябина, ...**

- 1) груши, айва, +
- 2) айва, вишня, черешня
- 3) груши, вишня, ирга
- 4) вишня, айва, груши

**47. Сливы, абрикосы, персики относятся к группе свежих плодов:**

- 1) семечковых
- 2) цитрусовых
- 3) ягод
- 4) косточковых +

**48. Лучшей желирующей способностью обладают плоды**

- 1) моркови
- 2) свеклы
- 3) дыни
- 4) яблок +

**49. Топинамбур относится к группе овощей:**

- 1) томатные
- 2) корнеплоды
- 3) тыквенные
- 4) клубнеплоды +

**50. Наиболее высоким содержанием витамина С характеризуются:**

- 1) цитрусовые +
- 2) хурма
- 3) черная смородина +

- 4) ананасы
- 5) яблоки

### **Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.**

#### **1- ый рейтинг контроль**

1. Цель и задачи курса «Структурный контроль качества сырья и продуктов животного происхождения».
2. Место курса и его связь с другими дисциплинами.
3. Сырьё мясной промышленности: краткая характеристика, направления, плановые породы, живая масса, убойный выход мяса крупного рогатого скота, свиней, мелкого рогатого скота, лошадей верблюдов, оленей, птицы, кроликов, нутрий.
4. Ткани организма животных. Строение кожи.
5. Кожное и меховое сырьё. Пороки кожного сырья.
6. Фасции, послойное расположение тканей организма
7. Подкожный, сальниковый, кишечный и костный жир
8. Понятие о «мясе». Разновидности мышечной ткани, строение скелетных мышц

#### **2-ой рейтинг контроль**

1. Краткая характеристика сердечно-сосудистой системы и доступы к сосудам при убое продуктивных животных.
2. Краткая характеристика кроветворных органов и крови.
3. Структурный контроль при использовании органов сердечно-сосудистой системы и крови.
4. Краткая характеристика лимфатической системы животных и её значение при структурном контроле животного сырья.
5. Структурный контроль упитанности крупного рогатого скота;
6. Структурный контроль упитанности мелкого рогатого скота;
7. Структурный контроль упитанности свиней;
8. Структурный контроль упитанности лошадей;
9. Структурный контроль упитанности кроликов и нутрий.

#### **3-ий рейтинг контроль**

1. Структурный контроль сортовой разрубки говяжьих полутуш;
2. Структурный контроль сортовой разделки баранины и козлятины;
3. Структурный контроль сортовой разделки свиней;
4. Общие понятия о мясе.
5. Морфологический состав туши и характеристика входящих в нее тканей.
6. Химический состав мяса убойных животных. Созревание мяса.
7. Нормативно-правовые документы, касающиеся молока и молочных продуктов.
8. Понятие о молоке, химический состав и свойства молока.
9. Особенности молока различных животных. Влияние различных факторов на молочную продуктивность.
10. Пороки молока. Первичная обработка молока

#### **Перечень вопросов выносимых на промежуточную аттестацию**

1. Определение упитанности у живых крупного и мелкого рогатого скота.
2. Определение упитанности у живых свиней, лошадей, оленей, верблюдов, кроликов и нутрий.

3. Определение возраста и пола по туше рогатого скота, свиней и лошадей.
4. Определение упитанности туши крупного рогатого скота.
5. Определение упитанности туши мелкого рогатого скота.
6. Определение упитанности туш свиней.
7. Определение упитанности туш лошадей и верблюдов.
8. Определение упитанности туш оленей.
9. Определение упитанности туш кроликов.
10. Товароведческая маркировка и ветеринарное клеймение мяса.
11. Сортная разрубка говяжьих туш, полутуш, четвертинок на отрубы. Особенности сортной разрубке телятины.
12. Морфологический состав зареза и шейного отрубов говядины.
13. Морфологический состав лопаточного отруба говядины.
14. Морфологический состав спинного отруба говядины.
15. Морфологический состав грудного отруба и пашины говядины.
16. Морфологический состав филейного отруба и оковалка говядины.
17. Морфологический состав костреца и огузка говядины.
18. Морфологический состав передней и задней голяшки говяжьей туши.
19. Определение фальсификации говяжьего мяса.
20. Сортная разрубка туш баранины и козлятины на отрубы, исключение фальсификаций.
21. Сортная разрубка свиных туш, полутуш, четвертинок на отрубы, её особенности.
22. Сортная разрубка туш, полутуш, четвертинок конины на отрубы.
23. Сортная разрубка туш, полутуш, четвертинок верблюдов на отрубы.
24. Сортная разрубка туш оленей на отрубы.
25. Обваленное и жилованное мясо. Сортировка и использование отрубов говядины.
26. Обваленное и жилованное мясо. Сортировка и использование отрубов свинины.
27. Обваленное и жилованное мясо. Сортировка и использование отрубов баранины и телятины.
28. Скелет, определение возраста и видовой принадлежности по нижнечелюстной кости продуктивных животных.
29. Определение возраста крупного рогатого скота по резцовым зубам нижней челюсти, грудине, лобным пазухам.
30. Определение возраста лошадей по резцовым зубам нижней челюсти.
31. Определение возраста мелкого рогатого скота по резцовым зубам нижней челюсти.
32. Определение возраста свиней по резцовым зубам нижней челюсти.
33. Ослизнение, плесневение и загар мяса. Ветсаноценка мяса при этих процессах.
34. Технология обработки, способы консервирования и ветсаноценка кишечного сырья.
35. Технология убоя и первичной переработки с/х птицы на конвейерных линиях птицефабрик. Особенности методики осмотра тушек и внутренних органов.
36. Морфология и химия мяса рыб. Особенности созревания (ферментации).
37. Изменение жира в процессе производства и хранения. Виды порчи и методы исследования жиров.
38. Лимфатическая система животных. Значение исследования лимфатических узлов при ветеринарно-санитарной экспертизе мяса.
39. Способы охлаждения и замораживания мяса. Ветеринарно-санитарный надзор на холодильниках.
40. Болезни рыб грибковой и бактериальной этиологии. Санитарная оценка тушек при этих болезнях.

41. Изменение мяса при хранении в холодильниках и предельные сроки хранения охлажденного и мороженого мяса.
42. Правила доставки мяса и мясопродуктов на холодильники. Документация.
43. Сущность процесса гниения мяса и факторы, влияющие на этот процесс.
44. Методы исследования на свежесть консервированной рыбы.
45. Методика ветеринарно-санитарной экспертизы тушек и органов кроликов. Ветсаноценка при инфекционных заболеваниях (туберкулез, пастереллез, миксоматоз, стафилококкоз, стрептококковая септицемия).
46. Морфология и химия мяса продуктивных животных (на примере свинины и говядины).
47. Условно-годное мясо животных, птиц и рыб и режимы обезвреживания.
48. Органолептические и лабораторные методы исследования на свежесть консервированной и мороженой рыбы.
49. Сущность процесса созревания (ферментации) мяса и факторы, влияющие на него.
50. Технология вытопки пищевых животных жиров. Виды и сорта пищевого топленого жира.
51. Контроль качества мяса и мясных полуфабрикатов из птицы.
52. Классификация мяса по виду животных, полу, возрасту, упитанности, термическому состоянию и пищевому назначению.
53. Распознавание мяса различных видов животных.
54. Технология обработки и консервирования кишок крупного рогатого скота и свиней. Назначение кишечного сырья.
55. Структура и содержание нормативного документа «Правила ветеринарного осмотра убойных животных и ветеринарно-санитарной экспертизы мяса и мясных продуктов».
56. Термины и определения, применяемые в колбасном производстве.
57. Ветсанэкспертиза тушек рыбы при инфекционных заболеваниях (краснуха, оспа карпов, чума шук и раков).
58. Технологическая обработка, классификация и пищевая ценность субпродуктов.
59. Требования ГОСТ Р 52054-2008. Молоко натуральное коровье - сырье. Технические условия.
60. Классификация шкур, их первичная обработка и клеймение. Способы консервирования.
61. Дезинфекция и дезинсекция шкур.
62. Пороки шкур крупного рогатого скота.
63. Сбор и обработка щетины, волоса, копыт и рогов.
64. Порядок заготовки и транспортировки кожевенно-мехового и технического сырья животного происхождения.
65. Ветеринарно-санитарные требования к складам, предприятиям по переработке технического сырья и утилизационным предприятиям.
66. Сухие и вареные корма животного происхождения: основы технологии и ветеринарно-санитарный контроль.
67. Размораживание мяса. Пороки охлажденного и замороженного мяса и мясопродуктов. GDR на холодильниках.
68. Дезинфекция и дератизация в холодильниках.
69. Химический состав и пищевая ценность крови.
70. Ветеринарно-санитарные требования к сбору и обработке крови.
71. Переработка крови на пищевые, лечебные, технические и кормовые продукты.
72. Ветеринарно-санитарные требования при сборе, первичной обработке и консервировании эндокринного сырья.

73. Морфология и химия мяса кроликов и нутрий.
74. Болезни, при которых кроликов и нутрий не допускают к убою.
75. Особенности убоя кроликов и нутрий. Методика осмотра тушек и внутренних органов.
76. Предубойная и послеубойная диагностика инфекционных болезней кроликов.
77. Методы определения свежести мяса нутрий.
78. Ветеринарно-санитарная оценка тушек и внутренних органов при инфекционных болезнях нутрий.
79. Методы определения свежести мяса кроликов.
80. Производственные пороки колбасных изделий.
81. Виды дефектов колбасных изделий и причины их возникновения.
82. Отбор проб колбасных и ветчинно-штучных изделий для микробиологического контроля.
83. Сроки проведения исследований колбасных изделий на показатели безопасности.
84. Ветеринарно-санитарная оценка колбасных изделий.
85. Технология производства ветчинно-штучных изделий.
86. Технология производства сырокопченых колбас.
87. Требования нормативных документов к качеству колбасных изделий.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятия и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки, которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

### **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

#### **Основная литература:**

1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. / Учебное пособие М.А. Николаева, М.А. Положишникова.- М.: ИНФРА – М, 2018-464 с.
2. Товароведение однородных групп продовольственных товаров; Учебник для бакалавров/Л.Г.Елисеева, Т.Г.Родина, А.В.Рыжакова и др.; под редакцией д.т.н., проф.Л.Г. Елисеевой. М.: Дашков и К,2017-903с.
3. Теоретические основы товароведения и экспертизы./ Учебное пособие для бакалавров/ Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н.- М.: Дашков и К, 2018- 192с.

#### **Дополнительная литература:**

4. Теоретические основы товароведения. Учебник. /Николаева М.А. – М.:ИНФРА-М, 2015-448с.

5. Товароведение и товарная экспертиза сырья и пищевых продуктов [Текст]: учебное пособие / А. И. Волков [и др.]; Казанская государственная академия ветеринарной медицины им. Н.Э. Баумана. - Казань: [б.и.], 2013. - 110 с. <http://lib.ksavm.senet.ru>
6. Товароведение и экспертиза плодов и овощей. / Колобов С.В., Памбухчянц О.В. – М.: Дашков и К, 2018. - 400с.
7. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность. [Электронный ресурс] : учеб. пособие / О.К. Мотовилов [и др.]. — Электрон. Дан. — СПб. : Лань, 2016. — 320 с. <http://e.lanbook.com/book>

## **9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.**

- ЭБС «Издательства Лань»

**Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»**

**ООО «Издательство Лань».**

Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год

<http://e.lanbook.com/>

- Сетевая электронная библиотека

**ООО «ЭБС ЛАНЬ»**

Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный

<http://e.lanbook.com/>

<http://seb.e.lanbook.com/>

- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть

**ООО «Директ-Медиа»**

Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год

<http://biblioclub.ru>

- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)

**ООО Научная электронная библиотека.**

Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год

<http://elibrary.ru>

- Антиплагиат.ВУЗ 5.0

**Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020»**

**АО «Антиплагиат»**

Лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

**Гарант**

ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

### **Интернет-ресурсы свободного доступа**

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
<u>«Российское образование» - федеральный портал</u>	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Информационная система "Единое окно доступа к образовательным ресурсам"	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Система «Антиплагиат»	<a href="http://www.antiplagiat.ru">www.antiplagiat.ru</a>
Справочно-правовая система ГАРАНТ.	<a href="http://www.garant.ru;">http://www.garant.ru;</a>
Консультат Плюс.	<a href="http://www.consultant.ru.">http://www.consultant.ru.</a>

## **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения

непонятных вопросов.

**Подготовка к практическим занятиям.**

Для подготовки и выполнения практических работ студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практическому занятию студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы к практическим занятиям. Студент



должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособии, дополнительной литературы, интернет - источников.

Защита лабораторных работ, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оценивается в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

**Подготовка к лекциям.**

Знакомство с дисциплиной происходит уже на первой лекции, где от Вас требуется не просто внимание, но и самостоятельное оформление конспекта. При работе с конспектом лекций необходимо учитывать тот фактор, что одни лекции дают ответы на конкретные вопросы темы, другие – лишь выявляют взаимосвязи между явлениями, помогая студенту понять глубинные процессы развития изучаемого предмета как в истории, так и в настоящее время.

Конспектирование лекций – сложный вид вузовской аудиторной работы, предполагающий интенсивную умственную деятельность студента. Конспект является полезным тогда, когда записано самое существенное и сделано это Вами. Не надо стремиться записать дословно всю лекцию. Такое «конспектирование» приносит больше вреда, чем пользы. Целесообразно вначале понять основную мысль, излагаемую лектором, а затем записать ее. Желательно запись осуществлять на одной странице листа или оставляя поля, на которых позднее, при самостоятельной работе с конспектом, можно сделать дополнительные записи, отметить непонятные места.

Конспект лекции лучше подразделять на пункты, соблюдая красную строку. Этому в большой степени будут способствовать вопросы плана лекции, предложенные преподавателям. Следует обращать внимание на акценты, выводы, которые делает лектор, отмечая наиболее важные моменты в лекционном материале замечаниями «важно», «хорошо запомнить» и т.п. Можно делать это и с помощью разноцветных маркеров или ручек, подчеркивая термины и определения.

Целесообразно разработать собственную систему сокращений, аббревиатур и символов. Однако при дальнейшей работе с конспектом символы лучше заменить обычными словами для быстрого зрительного восприятия текста.

Работая над конспектом лекций, Вам всегда необходимо использовать не только учебник, но и ту литературу, которую дополнительно рекомендовал лектор. Именно такая серьезная, кропотливая работа с лекционным материалом позволит глубоко овладеть теоретическим материалом.

#### **Подготовка к промежуточной аттестации.**

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;

- внимательно прочитать рекомендованную литературу;

- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

**Самостоятельная работа** студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя. Вы можете дополнить список использованной литературы современными источниками, не представленными в списке рекомендованной литературы, и в дальнейшем использовать собственные подготовленные учебные материалы при написании курсовых и дипломных работ.

Ваша самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- выполнение контрольных работ;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;

- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
  - участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
  - участие в тестировании и др.
- Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:
- повторение лекционного материала;
  - подготовки к семинарам (практическим занятиям);
  - изучения учебной и научной литературы;
  - изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
  - решения задач, выданных на практических занятиях;
  - подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
  - подготовки к семинарам устных докладов (сообщений);
  - подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
  - выполнения выпускных квалификационных работ и др.
  - выделение наиболее сложных и проблемных вопросов по изучаемой теме, получение разъяснений и рекомендаций по данным вопросам с преподавателями кафедры на их еженедельных консультациях.
  - проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов, написания рефератов и эссе по отдельным вопросам изучаемой темы.

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.).

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенту следует тщательно готовиться к модульному тестированию, контрольным работам, контрольным опросам, прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

Дисциплина «Товароведение и экспертиза сырья животного и растительного происхождения» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается экзаменом.

## **11. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем**

### **11.1 Лицензионное программное обеспечение**

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/A от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

**12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

№ п./п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Для проведения занятий лекционного типа используется аудитории 101, 106, 305, 401, 412 корпуса №10, 104, 201 корпуса №6	Оснащенные наборами демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающих тематические иллюстрации, соответствующие рабочим учебным программам дисциплин (модулей): интерактивная доска StarBoard Hitachi FX-TRIO-77-E, 2 мультимедийных проектора Benq GP3 DLP 300Lm и 13 компьютеров Asus M70AD-RU006S i, обеспеченные доступом в Интернет и ЭИОС вуза;
2.	Практические занятия	Для проведения практических занятий используются аудитории корпусов №6, №10: 412, 103, 105, 202, 301, 306, 307, 308, 309,	Укомплектованные специализированной мебелью и оборудованием, техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации аудитории.
3.	Самостоятельная работа	Учебная аудитория (компьютерный класс с выходом в Интернет), для организации самостоятельной работы обучающихся; читальный зал научной библиотеки	Доска аудиторная, специализированная мебель, компьютера с выходом в интернет

