

Аннотация адаптированной рабочей программы дисциплины

«Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения»

1 Цель и задачи освоения дисциплины

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

Задачи дисциплины

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

3 Темы. Основные вопросы

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

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.

Тема 2. Фальсификация продовольственных товаров

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

Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификация продуктов растительного происхождения

1. Идентифицирующие признаки зерномучных, плодоовощных, кондитерских 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

Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов жи-

ботного происхождения

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

4 Трудоемкость дисциплины и форма промежуточной аттестации

Объем дисциплины - 4 зачетные единицы.

Форма промежуточной аттестации - экзамен.