

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

Институт ветеринарной медицины, зоотехнии и биотехнологий
Паразитологии, всэ и зоогигиены



УТВЕРЖДЕНО

Директор

Гнеуш А.Н.

Протокол от 06.05.2025 № 1

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 (приема на обучение): 2025

Срок получения образования: 2 года

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

Разработчики:

Доцент, кафедра паразитологии, ВСЭ и зоогигиены
Мирошниченко П.В.

Рабочая программа дисциплины (модуля) составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза, утвержденного приказом Минобрнауки 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	28.04.2025, № 8
2	Ветеринарной медицины, зоотехнии и биотехнологии	Председатель методической комиссии/совета	Мачнева Н.Л.	Согласовано	06.05.2025, № 1
3		Председатель методической комиссии/совета	Мачнева Н.Л.	Согласовано	19.05.2025, № 5
4	Ветеринарной медицины, зоотехнии и биотехнологии	Руководитель образовательной программы	Забашта С.Н.	Согласовано	06.05.2025, № 1

1. Цель и задачи освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины - подготовка обучающегося, владеющего методами и навыками определения идентифицирующих признаков 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 Способен анализировать и идентифицировать условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Знать:

ОПК-6.1/Зн1 Знать условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Уметь:

ОПК-6.1/Ум1 Уметь анализировать и идентифицировать условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Владеть:

ОПК-6.1/Нв1 Владеть навыками анализа и идентификации условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

ОПК-6.2 Способен анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Знать:

ОПК-6.2/Зн1 Знать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Уметь:

ОПК-6.2/Ум1 Уметь анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

Владеть:

ОПК-6.2/Нв1 Владеть навыками анализа и идентификации опасности риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии

ОПК-6.3 Обладать навыками проведения программ профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска

Знать:

ОПК-6.3/Зн1 Знать программы профилактики, которые могут быть использованы для снижения уровня риска

Уметь:

ОПК-6.3/Ум1 Уметь проводить программы профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска

Владеть:

ОПК-6.3/Нв1 Владеть программами профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска

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 представления об основных положениях федерального закона о технических регламентах, федерального закона о биологической безопасности, европейских требований международного эпизоотического бюро, федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, методах проведения идентификации грузов, требования к оформлению ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные грузы при поступлении на таможенную территорию РФ

Знать:

ПК-П7.1/Зн1 знать об основных положениях федерального закона о технических регламентах, федерального закона о биологической безопасности, европейских требований международного эпизоотического бюро, федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, методах проведения идентификации грузов, требования к оформлению ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные грузы при поступлении на таможенную территорию РФ

Уметь:

ПК-П7.1/Ум1 уметь применять положения федерального закона о технических регламентах, федерального закона о биологической безопасности, европейских требований международного эпизоотического бюро, федеральной службы по ветеринарному и фитосанитарному надзору, методы проведения идентификации грузов, требования к оформлению ветеринарных сопроводительных документов на подконтрольные грузы при поступлении на таможенную территорию РФ

Владеть:

ПК-П7.1/Нв1 владеть навыками проведения идентификации грузов, требования к оформлению 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

Знать:

ПК-П7.2/Зн1 знать способы проведения контроля за поступлением грузов подконтрольных госветслужбе на таможенной территории РФ, идентификации сопроводительной документации

Уметь:

ПК-П7.2/Ум1 уметь контроль за поступлением грузов подконтрольных госветслужбе на таможенной территории РФ, идентифицировать сопроводительную документацию

Владеть:

ПК-П7.2/Нв1 владеть навыками проведения контроля за поступлением грузов подконтрольных госветслужбе на таможенной территории РФ, идентификации сопроводительной документации

ПК-П7.3 Обладает требованиями нормативно-правовой документации к подконтрольным грузам, методами отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию

Знать:

ПК-П7.3/Зн1 знать требования нормативно-правовой документации к подконтрольным грузам, методы отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию

Уметь:

ПК-П7.3/Ум1 уметь проводить отбор, консервирование, упаковку и доставку проб в ветеринарную лабораторию

Владеть:

ПК-П7.3/Нв1 владеть методами отбора, консервирования, упаковки и доставки проб 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 решению типов задач профессиональной деятельности, предусмотренных ФГОС ВО и образовательной программой.

4. Объем дисциплины (модуля) 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 (модуля)

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

Тема 1.1. Законодательная база дисциплины. Нормативная документация. Фальсификация продовольственных товаров	25		2	7	16	ПК-П7.3
Раздел 2. Фальсификация продовольственных товаров	21			7	14	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3
Тема 2.1. Фальсификация продовольственных товаров	21			7	14	ПК-П7.1 ПК-П7.2 ПК-П7.3
Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификация продуктов растительного происхождения	17			6	11	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-П7.1
Тема 3.1. Идентификация и обнаружение фальсификация продуктов растительного происхождения.	17			6	11	ПК-П7.2 ПК-П7.3
Раздел 4. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения	24			6	18	ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3 ПК-П7.1
Тема 4.1. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения	24			6	18	ПК-П7.2 ПК-П7.3
Раздел 5. Промежуточная аттестация	3	3				ОПК-6.1 ОПК-6.2 ОПК-6.3
Тема 5.1. Экзамен	3	3				ПК-П7.1 ПК-П7.2 ПК-П7.3
Итого	90	3	2	26	59	

5.2. 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. Сопоставьте виды фальсификации с их характеристиками:
1. Ассортиментная фальсификация
2. Качественная фальсификация
3. Количественная фальсификация

4. Стоимостная фальсификация

5. Информационная фальсификация

А. Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара от предельно допустимых норм показателей

Б. Обман потребителя за счет реализации товаров низкого качества по ценам высококачественных

В. Обман потребителя за счет недовеса или недолива продукции

Г. Обман потребителя путем предоставления неточной или искаженной информации о товаре

Д. Обман потребителя путем подмены товара одного вида или сорта товаром другого вида или сорта

2. Сопоставьте нормативные документы с их назначением:

1. Технический регламент

2. ГОСТ

3. ТУ (технические условия)

4. СанПиН

5. Codex Alimentarius

А. Документ, устанавливающий требования к продукции конкретного производителя

Б. Международный свод пищевых стандартов

В. Документ, устанавливающий обязательные требования к объектам технического регулирования

Г. Национальный стандарт, устанавливающий характеристики продукции

Д. Санитарные правила и нормы, регламентирующие гигиенические требования

3. Сопоставьте методы идентификации с их описанием:

1. Органолептический метод

2. Физико-химический метод

3. Микробиологический метод

4. Товароведная идентификация

5. Информационная идентификация

А. Определение соответствия маркировки товара требованиям нормативных и технических документов

Б. Установление соответствия товара его наименованию по ассортиментной принадлежности

В. Основан на определении вкуса, цвета, запаха и других показателей с помощью органов чувств

Г. Определение показателей с использованием химических реактивов или приборов

Д. Изучение микрофлоры пищевых продуктов

4. Сопоставьте законодательные акты с их областью регулирования:

1. ФЗ «О техническом регулировании»

2. ФЗ «О защите прав потребителей»

3. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

4. ТР ТС 021/2011

5. ФЗ «О стандартизации в Российской Федерации»

А. Регулирует отношения в области защиты потребителей при приобретении товаров

Б. Устанавливает правовые основы стандартизации в РФ

В. Устанавливает общие требования безопасности пищевой продукции

Г. Регулирует отношения в области установления обязательных требований к продукции

Д. Регулирует отношения в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов

5. Сопоставьте органы контроля с их функциями:

1. Роспотребнадзор

2. Россельхознадзор

3. Федеральная таможенная служба

4. Росстандарт

5. Роскачество

А. Осуществляет контроль и надзор в сфере ветеринарии и карантина растений

Б. Осуществляет контроль и надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического

благополучия населения

В. Проводит добровольную сертификацию товаров повышенного качества

Г. Осуществляет контроль товаров при пересечении таможенной границы

Д. Осуществляет контроль и надзор за соблюдением обязательных требований стандартов

6. Сопоставьте виды идентификации продукции с их характеристиками:

1. Ассортиментная идентификация

2. Качественная идентификация

3. Партионная идентификация

4. Количественная идентификация

5. Страны происхождения идентификация

А. Установление соответствия фасованных товаров требованиям к объему или массе

Б. Установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативными документами

В. Установление принадлежности продукции к определенной партии

Г. Установление принадлежности продукции к определенному наименованию

Д. Установление страны изготовления продукции

7. Сопоставьте виды фальсификации молочных продуктов с их признаками:

1. Фальсификация молока

2. Фальсификация сливочного масла

3. Фальсификация сыра

4. Фальсификация сгущенного молока

5. Фальсификация кисломолочных продуктов

А. Замена молочного жира растительными жирами

Б. Разбавление водой, добавление соды, крахмала

В. Замена молочного сырья соевыми компонентами

Г. Использование заменителей молочного жира, низкосортных сыров

Д. Замена сахарозы искусственными подсластителями

8. Сопоставьте требования маркировки с их содержанием:

1. ТР ТС 022/2011

2. ГОСТ Р 51074-2003

3. ФЗ «О защите прав потребителей» (ст. 10)

4. ТР ТС 005/2011

5. ТР ЕАЭС 040/2016

А. Требования к маркировке упаковки

Б. Технический регламент на пищевую продукцию в части ее маркировки

В. Общие требования к информации о товарах

Г. Общие требования к маркировке пищевых продуктов

Д. Требования к маркировке рыбной продукции

9. Сопоставьте методы выявления фальсификации с группами товаров:

1. Метод измерения электропроводности

2. Люминесцентный анализ

3. Хроматографический метод

4. Метод определения числа омыления

5. Поляриметрический метод

А. Определение фальсификации растительных масел

Б. Определение фальсификации меда

В. Выявление фальсификации молока водой

Г. Определение натуральности соков

Д. Выявление фальсификации кофе

10. Сопоставьте международные организации с их функциями в сфере безопасности и качества продуктов:

1. Codex Alimentarius Commission (CAC)

2. ISO (Международная организация по стандартизации)

3. ВОЗ (Всемирная организация здравоохранения)

- 4. ФАО (Продовольственная и сельскохозяйственная организация ООН)
- 5. WTO (Всемирная торговая организация)
 - А. Регулирует международную торговлю и таможенные правила
 - Б. Разрабатывает международные стандарты качества
 - В. Разрабатывает международные пищевые стандарты
 - Г. Занимается вопросами продовольственной безопасности
 - Д. Разрабатывает нормы здоровья и гигиены продуктов

Раздел 2. Фальсификация продовольственных товаров

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Установите правильную последовательность действий:
 - А. Проведение лабораторных исследований
 - Б. Изучение маркировки продукта
 - В. Составление экспертного заключения
 - Г. Отбор проб продукции
 - Д. Анализ нормативной документации на продукт
2. Установите правильную последовательность действий:
 - А. Определение плотности молока
 - Б. Проверка на наличие соды
 - В. Органолептическая оценка
 - Г. Определение кислотности
 - Д. Проверка на наличие крахмала
3. Установите правильную последовательность действий:
 - А. Изъятие образцов продукции для экспертизы
 - Б. Составление акта о выявлении фальсифицированного товара
 - В. Приостановление реализации партии товара
 - Г. Уведомление поставщика/производителя
 - Д. Информирование контролирующих органов
4. Установите правильную последовательность действий:
 - А. Определение диастазного числа
 - Б. Органолептическая оценка
 - В. Определение содержания воды
 - Г. Проверка на наличие крахмальной патоки
 - Д. Микроскопирование для выявления пылевых зерен
5. Установите правильную последовательность действий:
 - А. Определение показателя преломления
 - Б. Анализ жирнокислотного состава
 - В. Органолептическая оценка
 - Г. Определение числа омыления
 - Д. Определение йодного числа
6. Установите правильную последовательность действий:
 - А. Микроскопическое исследование структуры зерен
 - Б. Органолептическая оценка сухого продукта
 - В. Проверка влажности продукта
 - Г. Оценка аромата и вкуса заваренного напитка
 - Д. Химический тест на наличие посторонних примесей
7. Установите правильную последовательность действий:
 - А. Определение содержания метилового спирта
 - Б. Проверка акцизных марок и других защитных элементов
 - В. Органолептическая оценка
 - Г. Определение крепости напитка
 - Д. Хроматографический анализ состава
8. Установите правильную последовательность действий:

- А. Определение содержания какао-продуктов
- Б. Органолептическая оценка
- В. Анализ состава жировой фазы
- Г. Определение температуры плавления
- Д. Анализ маркировки на соответствие составу

9. Установите правильную последовательность действий:

- А. Микроскопическое исследование структуры мышечной ткани
- Б. Визуальная оценка содержимого консервной банки
- В. Анализ маркировки и сопроводительных документов
- Г. Проведение белковой идентификации
- Д. Органолептическая оценка продукта

10. Установите правильную последовательность действий:

- А. Проверка соответствия фактических свойств товара заявленным
- Б. Анализ полноты информации на упаковке
- В. Проверка наличия обязательных сведений в маркировке
- Г. Сверка информации с нормативными документами
- Д. Проверка достоверности указанного производителя

Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификация продуктов растительного происхождения

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
Какой метод наиболее часто используется для первичной идентификации продуктов растительного происхождения?
2. Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
Какой показатель определяют для выявления разбавления натурального меда водой?
3. Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
Какое число определяют для выявления фальсификации растительных масел?
4. Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
Какой прибор используется для экспресс-идентификации растительных масел?
5. Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
Какой метод применяется для определения разбавления кофе цикорием?
6. Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
Какое вещество добавляют в чай для имитации яркого цвета настоя?
7. Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
Какой фермент определяют для выявления фальсификации свежесжатых соков?
8. Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
Как называется метод идентификации продуктов с помощью ДНК-анализа?
9. Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
Какой прибор используется для выявления пестицидов в растительной продукции?
10. Прочитайте задание и запишите развернутый, обоснованный ответ
Какой показатель определяют для выявления фальсификации шоколада заменителями какао-масла?

Раздел 4. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения

Форма контроля/оценочное средство: Задача

Вопросы/Задания:

1. Какой метод является основным при определении фальсификации сливочного масла растительными жирами?
 - А) Органолептический метод
 - Б) Хроматографический анализ жирнокислотного состава

- В) Определение плотности
- Г) Люминесцентный анализ
- Д) Определение кислотности

2. Какой показатель является главным при выявлении фальсификации натурального молока разбавлением водой?

- А) Кислотность
- Б) Плотность
- В) Жирность
- Г) Вкус
- Д) Цвет

3. Какой из перечисленных методов наиболее эффективен для идентификации видовой принадлежности мяса?

- А) Гистологический анализ
- Б) Органолептическая оценка
- В) ПЦР-анализ (полимеразная цепная реакция)
- Г) Определение влагоудерживающей способности
- Д) Люминесцентный анализ

4. Какой из перечисленных признаков НЕ является достоверным индикатором фальсификации рыбных консервов?

- А) Наличие темных пятен на внутренней поверхности банки
- Б) Консистенция мяса рыбы
- В) Цвет заливки
- Г) Масса нетто
- Д) Форма банки

5. Какой метод используется для выявления фальсификации икры лососевых рыб?

- А) Хроматографический анализ
- Б) Определение жирнокислотного состава
- В) Определение содержания белка
- Г) ДНК-идентификация
- Д) Измерение показателя преломления

6. Какой метод наиболее достоверно выявляет фальсификацию сливочного масла растительными жирами?

- А) Определение температуры плавления
- Б) Органолептическая оценка
- В) Газожидкостная хроматография
- Г) Определение кислотности
- Д) Анализ цвета и запаха

7. Какой показатель является основным при идентификации разбавления молока водой?

- А) Содержание жира
- Б) Плотность
- В) Вкусовые качества
- Г) Кислотность
- Д) Цвет

8. Какой метод является наиболее точным для определения видовой принадлежности мяса?

- А) Микроструктурный анализ
- Б) ДНК-анализ
- В) Определение белкового состава
- Г) Органолептическая оценка
- Д) Определение консистенции

9. Какой признак является наиболее надежным при выявлении фальсификации натурального меда?

- А) Вязкость
- Б) Аромат
- В) Диастазное число
- Г) Цвет
- Д) Вкус

10. Какой показатель необходимо определить для выявления фальсификации икры осетровых рыб?

- А) Размер икринок
- Б) Содержание соли
- В) Генетический профиль
- Г) Цвет
- Д) Консистенция

11. Какие методы наиболее эффективны для выявления фальсификации сливочного масла растительными жирами?

- А) Газожидкостная хроматография
- Б) Определение температуры плавления
- В) Определение йодного числа
- Г) Визуальный осмотр упаковки
- Д) Анализ белкового состава

12. Какие показатели используются для выявления разбавления молока водой?

- А) Плотность
- Б) Точка замерзания
- В) Содержание сухих веществ
- Г) Кислотность
- Д) Цвет

13. Какие методы применяются для определения видовой принадлежности мяса?

- А) ДНК-анализ
- Б) Иммуноферментный анализ
- В) Гистологический анализ
- Г) Органолептическая оценка
- Д) Определение кислотности

14. Какие показатели свидетельствуют о фальсификации натурального меда?

- А) Низкое диастазное число
- Б) Высокое содержание оксиметилфурфура
- В) Наличие механических примесей
- Г) Мелкозернистая кристаллизация
- Д) Прозрачность

15. Какие методы используются для идентификации рыбной икры?

- А) ДНК-анализ
- Б) Микроскопическое исследование
- В) Органолептическая оценка
- Г) Определение соотношения масса икры/масса упаковки
- Д) Анализ маркировки

16. Какие признаки указывают на фальсификацию сыра?

- А) Нетипичная структура и рисунок
- Б) Использование растительных жиров
- В) Нарушение процесса созревания
- Г) Форма головки
- Д) Цвет упаковки

17. Какие методы эффективны для выявления фальсификации мясных консервов?

- А) Гистологический анализ
- Б) ДНК-анализ
- В) Определение соотношения мясо/жир

- Г) Оценка внешнего вида банки
- Д) Проверка наличия акцизной марки

18. Какие показатели используются для выявления фальсификации яиц?

- А) Анализ содержания каротиноидов
- Б) Определение содержания витамина D
- В) Овоскопирование
- Г) Вес яйца
- Д) Цвет скорлупы

19. Какие методы применяются для идентификации подлинности рыбы и рыбных продуктов?

- А) ДНК-анализ
- Б) Белковая электрофореграмма
- В) Анализ жирнокислотного состава
- Г) Определение срока хранения
- Д) Анализ цены

20. Какие признаки свидетельствуют о возможной фальсификации творога?

- А) Повышенная кислотность
- Б) Наличие растительных жиров
- В) Избыточное содержание влаги
- Г) Нестандартная форма упаковки
- Д) Товарный знак производителя

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. Динер Ю. А. Идентификация сырья и пищевой продукции: учебное пособие / Динер Ю. А., Скрябина О. В., Рябкова Д. С.. - Омск: Омский ГАУ, 2023. - 88 с. - 978-5-907687-22-6. - Текст: электронный. // RuSpLAN: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/img/cover/book/326471.jpg> (дата обращения: 19.06.2025). - Режим доступа: по подписке

2. 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: 19.06.2025). - Режим доступа: по подписке

Дополнительная литература

1. ТИЩЕНКО А. С. Организация государственного ветеринарного надзора: метод. рекомендации / ТИЩЕНКО А. С., Сердюченко И. В., Гугушвили Н. Н.. - Краснодар: КубГАУ, 2022. - 127 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=11724> (дата обращения: 08.09.2025). - Режим доступа: по подписке

2. 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: 19.06.2025). - Режим доступа: по подписке

3. ГОРКОВЕНКО Н. Е. Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения: метод. рекомендации / ГОРКОВЕНКО Н. Е.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 75 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=9175> (дата обращения: 08.09.2025). - Режим доступа: по подписке

4. ГОРКОВЕНКО Н. Е. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов: метод. рекомендации / ГОРКОВЕНКО Н. Е.. - Краснодар: КубГАУ, 2020. - 89 с. - Текст: электронный. // : [сайт]. - URL: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=9172> (дата обращения: 08.09.2025). - 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, прочитать и оформить задание, общаться с преподавателем).

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

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

- предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить плоскостную информацию в аудиальную или тактильную форму;

- возможность использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие адаптировать материалы, осуществлять приём и передачу информации с учетом индивидуальных особенностей и состояния здоровья студента;

- предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;

- использование чёткого и увеличенного по размеру шрифта и графических объектов в мультимедийных презентациях;

- использование инструментов «лупа», «проектор» при работе с интерактивной доской;

- озвучивание визуальной информации, представленной обучающимся в ходе занятий;

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

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

- обеспечение особого речевого режима преподавания: лекции читаются громко, разборчиво, отчётливо, с паузами между смысловыми блоками информации, обеспечивается интонирование, повторение, акцентирование, профилактика рассеивания внимания;

- минимизация внешнего шума и обеспечение спокойной аудиальной обстановки;

- возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, на ноутбуке, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);

- увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания и др.) на практических и лабораторных занятиях;

- минимизирование заданий, требующих активного использования зрительной памяти и зрительного внимания;

– применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы.

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями опорно-двигательного аппарата (маломобильные студенты, студенты, имеющие трудности передвижения и патологию верхних конечностей):

– возможность использовать специальное программное обеспечение и специальное оборудование и позволяющее компенсировать двигательное нарушение (коляски, ходунки, трости и др.);

– предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;

– применение дополнительных средств активизации процессов запоминания и повторения;

– опора на определенные и точные понятия;

– использование для иллюстрации конкретных примеров;

– применение вопросов для мониторинга понимания;

– разделение изучаемого материала на небольшие логические блоки;

– увеличение доли конкретного материала и соблюдение принципа от простого к сложному при объяснении материала;

– наличие четкой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

– увеличение доли методов социальной стимуляции (обращение внимания, апелляция к ограничениям по времени, контактные виды работ, групповые задания др.);

– обеспечение беспрепятственного доступа в помещения, а также пребывания в них;

– наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие обеспечить реализацию эргономических принципов и комфортное пребывание на месте в течение всего периода учёбы (подставки, специальные подушки и др.).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с нарушениями слуха (глухие, слабослышащие, позднооглохшие):

– предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате, позволяющем переводить аудиальную форму лекции в плоскостную информацию;

– наличие возможности использовать индивидуальные звукоусиливающие устройства и сурдотехнические средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации; осуществлять взаимобратный перевод текстовых и аудиофайлов (блокнот для речевого ввода), а также запись и воспроизведение зрительной информации;

– наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;

– наличие наглядного сопровождения изучаемого материала (структурно-логические схемы, таблицы, графики, концентрирующие и обобщающие информацию, опорные конспекты, раздаточный материал);

– наличие четкой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

– обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;

– особый речевой режим работы (отказ от длинных фраз и сложных предложений, хорошая артикуляция; четкость изложения, отсутствие лишних слов; повторение фраз без изменения слов и порядка их следования; обеспечение зрительного контакта во время говорения и чуть более медленного темпа речи, использование естественных жестов и мимики);

– четкое соблюдение алгоритма занятия и заданий для самостоятельной работы (называние темы, постановка цели, сообщение и запись плана, выделение основных понятий и методов их изучения, указание видов деятельности студентов и способов проверки усвоения материала, словарная работа);

– соблюдение требований к предъявляемым учебным текстам (разбивка текста на части; выделение опорных смысловых пунктов; использование наглядных средств);

– минимизация внешних шумов;

– предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное

использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;

– сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего).

Специальные условия, обеспечиваемые в процессе преподавания дисциплины студентам с прочими видами нарушений (ДЦП с нарушениями речи, заболевания эндокринной, центральной нервной и сердечно-сосудистой систем, онкологические заболевания):

– наличие возможности использовать индивидуальные устройства и средства, позволяющие осуществлять приём и передачу информации;

– наличие системы заданий, обеспечивающих систематизацию вербального материала, его схематизацию, перевод в таблицы, схемы, опорные тексты, глоссарий;

– наличие наглядного сопровождения изучаемого материала;

– наличие чёткой системы и алгоритма организации самостоятельных работ и проверки заданий с обязательной корректировкой и комментариями;

– обеспечение практики опережающего чтения, когда студенты заранее знакомятся с материалом и выделяют незнакомые и непонятные слова и фрагменты;

– предоставление возможности соотносить вербальный и графический материал; комплексное использование письменных и устных средств коммуникации при работе в группе;

– сочетание на занятиях всех видов речевой деятельности (говорения, слушания, чтения, письма, зрительного восприятия с лица говорящего);

– предоставление образовательного контента в текстовом электронном формате;

– предоставление возможности предкурсового ознакомления с содержанием учебной дисциплины и материалом по курсу за счёт размещения информации на корпоративном образовательном портале;

– возможность вести запись учебной информации студентами в удобной для них форме (аудиально, аудиовизуально, в виде пометок в заранее подготовленном тексте);

– применение поэтапной системы контроля, более частый контроль выполнения заданий для самостоятельной работы;

– стимулирование выработки у студентов навыков самоорганизации и самоконтроля;

– наличие пауз для отдыха и смены видов деятельности по ходу занятия.

10. Методические рекомендации по освоению дисциплины (модуля)