

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

**ФАКУЛЬТЕТ ВЕТЕРИНАРНОЙ МЕДИЦИНЫ**



28.04.2021

## **Рабочая программа дисциплины**

### **ИДЕНТИФИКАЦИЯ СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ЖИВОТНОГО И РАСТИТЕЛЬНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

#### **Направление подготовки**

36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

#### **Направленность**

«Государственный ветеринарный надзор»  
(программа магистратуры)

#### **Уровень высшего образования**

магистратура

#### **Форма обучения**

очная

**Краснодар 2021**

Рабочая программа дисциплины «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» разработана на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» (уровень магистратура), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ 28 сентября 2017 г. N 982.

Автор:

канд. биол. наук,  
доцент кафедры паразитологии,  
ветсанэкспертизы и зоогигиены

А. В. Лунева

Рабочая программа обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры паразитологии, ветсанэкспертизы и зоогигиены от 05 апреля 2021 г., протокол № 22.

Заведующий кафедрой,  
д-р вет. наук, профессор

С. Н. Забашта

Рабочая программа одобрена на заседании методической комиссии факультета ветеринарной медицины от 07.04.2021 г., протокол № 8.

Председатель  
методической комиссии  
канд. вет. наук, доцент

М. Н. Лифенцова

Руководитель  
основной профессиональной  
образовательной программы ВО  
д-р вет. наук, профессор

А. А. Лысенко

## **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.

## **2 Перечень планируемых результатов по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП ВО**

В результате изучения дисциплины «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» обучающийся готовится к освоению трудовых функций и выполнению трудовых действий:

13.012 Профессиональный стандарт «Ветеринарный врач» (приказ Минтруда России № 547н от 23 августа 2018 г.)

Обобщенные трудовые функции:

Оказание ветеринарной помощи животным всех видов (В)

Трудовые функции:

Организация мероприятий по предотвращению возникновения незаразных, инфекционных и паразитарных болезней животных для обеспечения устойчивого здоровья животных (В/01.7)

**В результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции:**

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

ПКС-7 – Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль, идентификацию и порядок оформления сопроводительной документации при осуществлении экспортно-импортных операций с грузами подконтрольных государственной ветеринарной службе.

## **3 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО**

«Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» является дисциплиной обязательной части ОПОП ВО подго-

товки обучающихся по направлению 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», направленность «Государственный ветеринарный надзор» (программа магистратуры).

## 4 Объем дисциплины (144 часа, 4 зачетных единицы)

Виды учебной работы	Объем, часов
	Очная форма
<b>Контактная работа</b>	31
в том числе:	
– аудиторная по видам учебных занятий	28
– лекции	2
– практические	26
– внеаудиторная	3
– экзамен	3
<b>Самостоятельная работа</b>	113
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>144</b>

## 5 Содержание дисциплины

По итогам изучаемой дисциплины обучающиеся сдают экзамен. Дисциплина изучается на 1 курсе, во 2 семестре.

### Содержание и структура дисциплины по очной форме обучения

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
1	<b>Законодательная база дисциплины. Нормативная документация.</b> <b>Фальсификация продовольственных товаров</b> 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 от-	ОПК-6 ПКС-7	2	2	7	30

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая само- стоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
	личия.					
2	<b>Фальсификация продо- вольственных товаров</b> 1. Виды фальсификации в зависимости от изменяе- мых характеристик това- ра: ассортиментная, каче- ственная, количественная, информационная. 2. Виды фальсификации в зависимости от места ее осуществления: техноло- гическая, пред- реализационная. 3. Способы фальсифика- ции в разрезе разных ви- дов. 4. Средства для разных видов фальсификации.	ОПК-6 ПКС-7	2	-	7	29
3	<b>Идентификация и обна- ружение фальсификация продуктов растительно- го происхождения</b> 1. Идентифицирующие признаки зерномучных, плодовоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Показатели ассортиментной, квадратометрической и количественной иденти- фикации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продук- ции. 2. Методы идентификации и оценки соответствия зерномучных, плодо- овоовощных, кондитерских и вкусовых товаров	ОПК-6 ПКС-7	2	-	6	20
4	<b>Идентификация и обна- ружение фальсификации продуктов животного происхождения</b> 1. Идентифицирующие признаки пищевых жиров,	ОПК-6 ПКС-7	2	-	6	34

№ п/ п	Тема. Основные вопросы	Формируемые компетенции	Семестр	Виды учебной работы, включая само- стоятельную работу студентов и трудоемкость (в часах)		
				Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа
	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.					
Итого				2	26	113

## **6 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

### Методические указания (для самостоятельной работы)

1. МУ по ветеринарно-санитарной экспертизе растительных продуктов. Писаренко Н.Г., Хахов Л.А., Забашта С.Н., Лысенко А.А, Байлук Г.А., Хахова А.Л. Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH\\_rastit.produktov.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH_rastit.produktov.pdf)
2. МУ по ветеринарно-санитарной экспертизе меда. Писаренко Н.Г., Хахов Л.А., Забашта С.Н., Лысенко А.А, Байлук Г.А., Хахова А.Л. Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH\\_mjod.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH_mjod.pdf)
3. УМП по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов. Писаренко Н.Г., Хахов Л.А., Забашта С.Н., Лысенко А.А, Байлук Г.А., Хахова А.Л. [https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH\\_moloko2016.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH_moloko2016.pdf)
4. УП Система анализа рисков и контрольных критических точек в ветеринарной деятельности. А. А. Русинович, О. Ю. Черных, Н. С. Мотузко, С. Н. Мотузко, А. Г. Кощаев, А. А. Лысенко Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php>
5. УП Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Ш. В. Вацаев, О. Ю. Черных, А.А. Лысенко, А.Г. Кощаев, А.Н. Чернов, Р.А. Кривонос, Ю.Д. Дробин, Л.А. Хахов, А.А. Шевченко, Н.А. Солдатенко, Н.Н. Омельченко Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php>
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственных животных : метод. рекомендации / А. Г. Кощаев, Т. А. Инюкина, Н. Н. Гугушвили (ФГБОУ ВО Кубанский ГАУ), В. И. Дорожкин, М. И. Гулюкин, Т. В. Степанова, А. А. Шабейкин, Т. И. Алипер, А. Д. Забережный, М. Аноятбеков, М. И. Искандаров, С. С. Искандарова, А. В. Успенский, Ю. Г. Исаев, А. Х. Найманов, В. В. Страф-форд (ФГБНУ ФНЦ ВИЭВ

РАН). – Краснодар–Москва, 2019. – 99 с.  
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6733>

## **7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации**

### **7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения ОПОП ВО**

Номер семестра*	Этапы формирования компетенций по дисциплинам, практикам в процессе освоения ОПОП ВО
<b>ОПК-6</b> – способность анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии	
1	Организация государственного ветеринарного надзора
2	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения
2	Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов
2	Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения
3	Гигиена и санитария пищевых производств
4	Производственная практика: технологическая практика
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы
<b>ПКС-7</b> Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль, идентификацию и порядок оформления сопроводительной документации при осуществлении экспортно-импортных операций с грузами подконтрольных государственной ветеринарной службе	
2	Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения
2	Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях
2	Ветеринарно-санитарный контроль при экспорте и импорте сельскохозяйственных животных
3	Государственный ветеринарный надзор на таможне
4	Производственная практика: технологическая практика
4	Производственная практика: преддипломная практика
4	Выполнение и защита выпускной квалификационной работы

\*Номер семестра соответствует этапу формирования компетенции

### **7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания**

Планируемые	Уровень освоения	Оценочное
-------------	------------------	-----------

результаты освоения компетенции	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	средство
<b>ОПК-6</b> – Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии					
<b>ОПК-6.1:</b> знать условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Отсутствуют знания условий возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Фрагментарные знания условия возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Сформированные, но имеющие некоторые пробелы знания условий возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	На достаточно высоком уровне сформированы знания условий возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Реферат, тесты, кейс-задания, экзамены
<b>ОПК-6.2:</b> уметь анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Отсутствуют умение анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Фрагментарные умения анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Успешное, но не уделяющее внимание деталям умение анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Сформулированное умение анализировать и идентифицировать опасность риска возникновения и распространения заболеваний различной этиологии	Реферат, тесты, кейс-задания, экзамены
<b>ОПК-6.3:</b> владеть навыками проведения программ профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска	Отсутствуют навыки проведения программ профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Фрагментарные навыки проведения программ профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Систематизированное владение навыками проведения программ профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Успешное и систематическое владение навыками проведения программ профилактики, выбора и реализации мер, которые могут быть использованы для снижения уровня риска.	Реферат, тесты, кейс-задания, экзамены
<b>ПКС-7</b> – Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль, идентификацию и порядок оформления сопроводительной документации при осуществлении экспортно-импортных операций					

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
с грузами подконтрольных государственной ветеринарной службе					
<b>ПКС-7.1:</b> знать основные 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	Отсутствуют знания основные 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	Фрагментарные знания основных положений 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	Сформированы знания основных положений 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	Систематизированы и сформированы знания основных положений 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	Реферат, тесты, кейс-задания, экзамены,

Планируемые результаты освоения компетенции	Уровень освоения				Оценочное средство
	неудовлетворительно (минимальный)	удовлетворительно (пороговый)	хорошо (средний)	отлично (высокий)	
<b>ПКС-7.2:</b> уметь проводить контроль за поступлением грузов подконтрольных госветслужбе на таможенной территории РФ, идентифицировать сопроводительную документацию	Отсутствует умение проводить контроль за поступлением грузов подконтрольных госветслужбе на таможенной территории РФ, идентифицировать сопроводительную документацию	Фрагментарные умения проводить контроль за поступлением грузов подконтрольных госветслужбе на таможенной территории РФ, идентифицировать сопроводительную документацию	Сформированы умения проводить контроль за поступлением грузов подконтрольных госветслужбе на таможенной территории РФ, идентифицировать сопроводительную документацию	Успешно уметь проводить контроль за поступлением грузов подконтрольных госветслужбе на таможенной территории РФ, идентифицировать сопроводительную документацию	Реферат, тесты, кейс-задания, экзамены
<b>ПКС-7.3:</b> владеть требованиями нормативно-правовой документации к подконтрольным грузам, методами отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию	Отсутствуют навыки владения требованиями нормативно-правовой документации к подконтрольным грузам, методами отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию	Фрагментарное владение требованиями нормативно-правовой документации к подконтрольным грузам, методами отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию	Сформированы требования нормативно-правовой документации к подконтрольным грузам, методами отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию	Успешно владеть навыками требований нормативно-правовой документации к подконтрольным грузам, методами отбора, консервирования, упаковки и доставки проб в ветеринарную лабораторию	Реферат, тесты, кейс-задания, экзамены

### 7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения ОПОП ВО

#### Реферат

Реферат – это краткое изложение в письменном виде содержания и результатов индивидуальной учебно-исследовательской деятельности, имеет регламентированную структуру, содержание и оформление.

**Задачи реферата:**

1. Формирование умений самостоятельной работы студентов с источниками литературы, их систематизация;
2. Развитие навыков логического мышления;
3. Углубление теоретических знаний по проблеме исследования.

Текст реферата должен содержать аргументированное изложение определенной темы. Реферат должен быть структурирован (по главам, разделам, параграфам) и включать разделы: введение, основная часть, заключение, список используемых источников. В зависимости от тематики реферата к нему могут быть оформлены приложения, содержащие документы, иллюстрации, таблицы, схемы и т. д.

**Темы рефератов:**

1. Пути совершенствования правовой и нормативной базы идентификации продовольственных товаров.
2. Идентифицирующие функции маркировки продовольственных товаров.
3. Современное состояние потребительского рынка продовольственных товаров: вопросы качества, идентификации и фальсификации.
4. Идентификация продовольственных товаров как один из этапов сертификации.
5. Место идентификации в системе менеджмента качества продукции.
6. Фальсификация продовольственных товаров: исторический аспект.
7. Фальсификация продовольственных товаров в России на современном этапе.
8. Фальсификация продовольственных товаров за рубежом.
9. Характеристика органолептического метода идентификации продовольственных товаров.
10. Современные физико-химические методы исследования: перспективы использования для идентификации продовольственных товаров.
11. Методы идентификации продовольственных товаров, используемые в зарубежной практике.
12. Идентификация зернومучных (плодовоощных, кондитерских, вкусовых) товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
13. Фальсификация зерномучных (плодовоощных, кондитерских, вкусовых) товаров: способы, средства и методы обнаружения.
14. Идентификация молочных (мясных, рыбных, яичных) товаров (пищевых жиров) при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
15. Фальсификация молочных (мясных, рыбных, яичных) товаров (пищевых жиров): способы, средства и методы обнаружения.

## **Тест**

Тест – система стандартизованных заданий, позволяющая автоматизировать процедуру измерения уровня знаний и умений обучающегося.

Пример тестирования:

По упитанности живую птицу подразделяют на категории:

\* первую и вторую

первую, вторую, третью

первую, вторую, третью, четвертую

первую, вторую, третью, четвертую, пятую

На левой лапке ниже скакательного сустава тушки кролика оставляют полоску шкурки шириной:

\* не менее 3 см

не менее 5 см

не более 3 см

не более 6 см

Сравнить видовую принадлежность лимфатических узлов и их цвет:

Крупный рогатый скот=Интенсивно-серый

Свинья=Светло-желтый

Лошадь=Бледно-серый

Нутрия=Сероватый или бледно-розовый

=Светло-бежевый

Лимфатический узел, расположенный у крупного рогатого скота между нижнечелюстной слюнной железой и внутренней поверхностью ветви подчелюстной кости, позади ее сосудистой вырезки:

\*нижнечелюстной

околоушный

заглоточный

средостенний

Лимфатический узел, расположенный у крупного рогатого скота ниже челюстного сустава в вырезке заднего края нижней челюсти:

\*околоушной

нижнечелюстной

заглоточный

биfurкационный

### Кейс-задания

Результат выполнения кейс-задания оценивается с учетом следующих критериев:

- полнота проработки ситуации;
- полнота выполнения задания;
- новизна и неординарность представленного материала и решений;
- перспективность и универсальность решений;

– умение аргументировано обосновать выбранный вариант решения.

Если результат выполнения кейс-задания соответствует обозначенному критерию студенту присваивается один балл (за каждый критерий по 1 баллу).

Примеры Кейс-заданий:

**Задание № 1.** Компания «Миллер» (Германия) занимается производством пива. Определите страну происхождения товара и вид сертификата происхождения, если компания закупает сырье в Чехии (солод, хмель). Заполните бланк соответствующего сертификата происхождения.

**Задание № 2.** Фирма «Х» (Россия) организовала выпуск безалкогольного напитка «Coca-Cola». Определите страну происхождения товара, если в производстве напитка использовалась технология и рецептура фирмы «Coca-Cola» (США).

**Задание № 3.** Фирма «Кубань-вино» (Россия) организовала выпуск виноградного вина с добавлением ароматизированных экстрактов и заключила контракт с фирмой «Кагор» (Молдова) на поставку виноматериала. Определите страну происхождения товара, если стоимость виноматериала 70 руб./л, цена вина 200 руб./л какой должен быть оформлен сертификат происхождения.

**Задание № 4.** Дать ответы на вопросы и заполнить таблицу.

1. Значение идентификации товаров на современном уровне развития рыночных отношений. Понятие идентификации.

2. Идентификационные признаки мяса. Фальсификация мяса

3. Изучив сопроводительные документы, маркировочные данные на мясо птицы, реализуемое в розничном торговом предприятии, проведите партионную идентификацию. Используя общие идентифицирующие признаки (органолептические), проведите ассортиментную идентификацию охлажденной птицы, реализуемой на розничном торговом предприятии.

*Результаты оформите в виде таблицы.*

Наименование показателей	Требования нормативного документа	Фактические результаты

### **Вопросы и задания для проведения промежуточного контроля (экзамен)**

**Компетенция:** Способен анализировать, идентифицировать оценку опасности риска возникновения и распространения болезней различной этиологии (ОПК-6).

**Вопросы к экзамену:**

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. Понятие фальсификации товаров.
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 плодовоощных товаров.
25. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации яйца и яичных продуктов.

**Задания к экзамену:**

1. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении ассортиментной идентификации пищевых жиров.
2. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении квадратической идентификации пищевых жиров.
3. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении количественной идентификации пищевых жиров.
4. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении ассортиментной идентификации молочных товаров.
5. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении квадратической идентификации молочных товаров.

6. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении количественной идентификации молочных товаров.

7. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении ассортиментной идентификации мясных товаров.

8. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении аквалиметрической идентификации мясных товаров.

9. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении количественной идентификации мясных товаров.

10. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении ассортиментной идентификации рыбных продуктов.

11. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении квалиметрической идентификации рыбных продуктов.

12. Перечислите идентифицирующие признаки, используемые при проведении количественной идентификации рыбных продуктов.

**Компетенция:** Способность проводить ветеринарно-санитарный контроль, идентификацию и порядок оформления сопроводительной документации при осуществлении экспортно-импортных операций с грузами подконтрольных государственной ветеринарной службе (**ПКС-7**).

#### **Вопросы к экзамену:**

1. Задачи идентификации.
2. Функции идентификации.
3. Место идентификации в разных видах оценочной деятельности.
4. Контроль качества.
5. Структура идентификации.
6. Субъекты идентификации.
7. Средства идентификации.
8. Органолептические показатели как критерии идентификации.
9. Методы идентификации.
10. Актуальность проблемы фальсификации.
11. Виды фальсификации.
12. Пищевые заменители.
13. Качественная фальсификация.
14. Пересортица.
15. Методы и средства количественной фальсификации.
16. Способы неправильных измерений товара.
17. Виды стоимостной фальсификации.
18. Виды подделки сертификатов.
19. Два способа фальсификации в зависимости от места ее осуществления.
20. Предупреждения фальсификации.
21. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных товаров.
22. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации рыба и рыбных товаров.

23. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров.

24. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации пищевых жиров.

25. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров.

**Задания к экзамену:**

1. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении ассортиментной идентификации пищевых жиров.

2. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении квалиметрической идентификации пищевых жиров.

3. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении количественной идентификации пищевых жиров.

4. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении ассортиментной идентификации молочных товаров.

5. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении квалиметрической идентификации молочных товаров.

6. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении количественной идентификации молочных товаров.

7. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении ассортиментной идентификации мясных товаров.

8. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении аквалиметрической идентификации мясных товаров.

9. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении количественной идентификации мясных товаров.

10. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении ассортиментной идентификации рыбных продуктов.

11. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении квалиметрической идентификации рыбных продуктов.

12. Перечислите идентифицирующие показатели, используемые при проведении количественной идентификации рыбных продуктов.

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

Контроль освоения дисциплины «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» и оценка знаний обучающихся на зачете по дисциплине производится в соответствии с локальным нормативным актом университета Пл КубГАУ 2.5.1 – 2018 «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся».

**Критериями оценки реферата** являются: новизна текста, обоснованность выбора источников литературы, степень раскрытия сущности вопроса, соблюдения требований к оформлению.

Оценка «**отлично**» ставится, если выполнены все требования к написанию реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность; сделан анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция; сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём; соблюдены требования к внешнему оформлению.

Оценка «**хорошо**» – основные требования к реферату выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «**удовлетворительно**» – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата; отсутствуют выводы.

Оценка «**неудовлетворительно**» – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы или реферат не представлен вовсе.

### **Критерии оценивания по результатам теста**

Оценка «**отлично**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 85 % тестовых заданий.

Оценка «**хорошо**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 70 % тестовых заданий.

Оценка «**удовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем на 51 %.

Оценка «**неудовлетворительно**» выставляется при условии правильного ответа студента менее чем на 50 % тестовых заданий.

### **Критерии оценивания по результатам выполнения кейс-задания**

Если результат выполнения кейс-задания соответствует обозначенному критерию студенту присваивается один балл (за каждый критерий по 1 баллу).

Оценка «**отлично**» – при наборе в 5 баллов.

Оценка «**хорошо**» – при наборе в 4 балла.

Оценка «**удовлетворительно**» – при наборе в 3 балла.

Оценка «**неудовлетворительно**» – при наборе в 2 балла.

### **Критерии оценки на экзамене:**

**Экзамен** – форма проверки теоретических знаний, развития творческого мышления и навыков самостоятельной работы студентов, а также их умений применять полученные знания в решении практических задач.

Вопросы, выносимые на экзамен, доводятся до сведения студентов за месяц до сдачи экзамена.

Контрольные требования и задания соответствуют требуемому уровню усвоения дисциплины и отражают ее основное содержание.

### *Критерии оценки*

**Оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, который обладает всесторонними, систематизированными и глубокими знаниями материала учебной программы, умеет свободно выполнять задания, предусмотренные учебной программой, усвоил основную и ознакомился с дополнительной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «отлично» выставляется студенту усвоившему взаимосвязь основных положений и понятий дисциплины в их значении для приобретаемой специальности, проявившему творческие способности в понимании, изложении и использовании учебного материала, правильно обосновывающему принятые решения, владеющему разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

**Оценка «хорошо»** выставляется обучающему, обнаружившему полное знание материала учебной программы, успешно выполняющему предусмотренные учебной программой задания, усвоившему материал основной литературы, рекомендованной учебной программой. Оценка «хорошо» выставляется студенту, показавшему систематизированный характер знаний по дисциплине, способному к самостоятельному пополнению знаний в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности, правильно применяющему теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеющему необходимыми навыками и приемами выполнения практических работ.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется обучающемуся, который показал знание основного материала учебной программы в объеме, достаточном и необходимым для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справился с выполнением заданий, предусмотренных учебной программой, знаком с основной литературой, рекомендованной учебной программой. Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, допустившему погрешности в ответах на экзамене или выполнении экзаменационных заданий, но обладающему необходимыми знаниями под руководством преподавателя для устранения этих погрешностей, нарушающему последовательность в изложении учебного материала и испытывающему затруднения при выполнении практических работ.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся, не знающему основной части материала учебной программы, допускающему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных учебной программой заданий, неуверенно с большими затруднениями выполняющему практические работы. Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не может продолжить обучение или приступить к деятельности по специальности по окончании университета без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.

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

### **Основная учебная литература:**

1. Чернигова, С. В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / С. В. Чернигова, И. В. Якушкин, Н. Б. Довгань. – Омск : Омский ГАУ, 2015. – 82 с. – ISBN 978-5-89764-539-8. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90743>.

2. Вытовтов, А. А. Современные методы идентификации, определения подлинности и оценки качества продуктов питания : учебное пособие / А. А. Вытовтов. – Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2019. – 230 с. – ISBN 978-5-6042462-6-9. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/89203.html>.

3. Асминкина, Т. Н. Участие в проведении ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов и сырья животного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / Т.Н. Асминкина. – Электрон. текстовые данные. – Саратов: Корпорация «Диполь», Ай Пи Эр Медиа, 2016. – 379 с. – 2227-8397. – Режим доступа <http://www.iprbookshop.ru/49849.html>.

#### **Дополнительная учебная литература:**

1. Попов, Г. В. Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособ. / Г. В. Попов, Н. Л. Клейменова. – Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012. – 52 с. – ISBN 978-5-89448-902-5. – Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: <http://www.iprbookshop.ru/57848.html>.

2. Рензяева, Т. В. Основы технического регулирования качества пищевой продукции. Стандартизация, метрология, оценка соответствия : учебное пособие / Т. В. Рензяева. – 2-е изд., стер. – Санкт-Петербург : Лань, 2020. – 360 с. – ISBN 978-5-8114-4989-7. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. – URL: <https://e.lanbook.com/book/130191>.

3. Товароведение, биологическая безопасность и экспертиза товаров : 2019-08-14 / Составители: Л. Ф Якупова, А. Х. Волков. – Казань : КГАВМ им. Баумана, 2018. – 44 с. – Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/122946>.

4. Лыкасова, И. А. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. – Электрон. дан. – Санкт-Петербург : Лань, 2015. – 304 с. – Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/61365>.

#### **9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»**

Электронно-библиотечные системы

№	Наименование	Тематика	ССылка
---	--------------	----------	--------

1	IPRbook	Универсаль- ная	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
2	Издательство «Лань»	Универсаль- ная	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
3	Образователь- ный портал КубГАУ	Универсаль- ная	<a href="https://edu.kubsau.ru/">https://edu.kubsau.ru/</a>

### **Рекомендуемые интернет сайты**

1. Научная электронная библиотека [www.eLIBRARY.RU](http://www.eLIBRARY.RU)
2. База данных «Ветеринарное законодательство» [Электронный ресурс] // Agrozoo : сайт. Режим доступа: [http://agrozoo.ru/base\\_gvc/vetzac/start.html](http://agrozoo.ru/base_gvc/vetzac/start.html);
3. ГАРАНТ.РУ. Информационно-правовой портал [Электронный ре-  
сурс]. – Режим доступа: <http://www.garant.ru>.
4. КонсультантПлюс. Официальный сайт компании «Консультант-  
Плюс» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.consultant.ru>.
5. <http://www.mcpx.ru/> – официальный Интернет – портал Министер-  
ства сельского хозяйства России.
6. Образовательный портал КубГАУ [Электронный ресурс]: Режим  
доступа: <http://edu.kubsau.local>.

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

1. МУ по ветеринарно-санитарной экспертизе растительных продуктов. Писаренко Н.Г., Хахов Л.А., Забашта С.Н., Лысенко А.А, Байлук Г.А., Хахова А.Л. Режим доступа: [https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH\\_rastit.produktov.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH_rastit.produktov.pdf)
2. МУ по ветеринарно-санитарной экспертизе меда. Писаренко Н.Г., Хахов Л.А., За-  
башта С.Н., Лысенко А.А, Байлук Г.А., Хахова А.Л. Режим доступа:  
[https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH\\_mjod.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH_mjod.pdf)
3. УМП по ветеринарно-санитарной экспертизе молока и молочных продуктов. Писа-  
ренко Н.Г., Хахов Л.А., Забашта С.Н., Лысенко А.А, Байлук Г.А., Хахова А.Л.  
[https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH\\_moloko2016.pdf](https://edu.kubsau.ru/file.php/106/VSEH_moloko2016.pdf)
4. УП Система анализа рисков и контрольных критических точек в ветеринарной дея-  
тельности. А. А. Русинович, О. Ю. Черных, Н. С. Мотузко, С. Н. Мотузко, А. Г. Коща-  
ев, А. А. Лысенко Режим доступа: <https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php>
5. УП Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства. Ш. В. Вацаев,  
О. Ю. Черных, А.А. Лысенко, А.Г. Кощаев, А.Н. Чернов, Р.А. Кривонос, Ю.Д. Дробин,  
Л.А. Хахов, А.А. Шевченко, Н.А. Солдатенко, Н.Н. Омельченко Режим доступа:  
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php>
6. Ветеринарно-санитарная экспертиза мяса сельскохозяйственных живот- ных : ме-  
тод. рекомендации / А. Г. Кощаев, Т. А. Инюкина, Н. Н. Гугушвили (ФГБОУ ВО Ку-  
банский ГАУ), В. И. Дорожкин, М. И. Гулюкин, Т. В. Степанова, А. А. Шабейкин, Т.  
И. Алипер, А. Д. Забережный, М. Аноятбеков, М. И. Искандаров, С. С. Искандарова,  
А. В. Успенский, Ю. Г. Исаев, А. Х. Найманов, В. В. Страф- форд (ФГБНУ ФНЦ ВИЭВ  
РАН). – Краснодар–Москва, 2019. – 99 с.  
<https://edu.kubsau.ru/mod/resource/view.php?id=6733>

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

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 презентационных технологий; контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования.

### **11.1 Перечень лицензионного ПО**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Краткое описание</b>
1	Microsoft Windows	Операционная система
2	Microsoft Office (включает Word, Excel, PowerPoint)	Пакет офисных приложений

### **11.2 Перечень профессиональных баз данных и информационных справочных систем**

<b>№</b>	<b>Наименование</b>	<b>Тематика</b>	<b>Электронный адрес</b>
1	Гарант	Правовая	<a href="https://www.garant.ru/">https://www.garant.ru/</a>
2	Консультант	Правовая	<a href="https://www.consultant.ru/">https://www.consultant.ru/</a>
3	Научная электронная библиотека eLibrary	Универсальная	<a href="https://elibrary.ru/">https://elibrary.ru/</a>

### **11.3 Доступ к сети Интернет**

Доступ к сети Интернет, доступ в электронную информационно-образовательную среду университета.

## **12 Материально-техническое обеспечение для обучения по дисциплине**

Планируемые помещения для проведения всех видов учебной деятельности

№ п/ п	Наименование учебных предметов, курсов, дисциплин (модулей), практики, иных видов учебной деятельности, предусмотренных учебным планом образовательной программы	Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом (в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
1	2	3	4
1	Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения	<p>Помещение №214 ВМ, посадочных мест — 28; площадь — 53,7кв.м; учебная аудитория для проведения учебных занятий.</p> <p>лабораторное оборудование (оборудование лабораторное — 1 шт.;</p> <p>микроскоп — 43 шт.;</p> <p>дистиллятор — 1 шт.);</p> <p>технические средства обучения (экран — 1 шт.;</p> <p>телевизор — 1 шт.);</p> <p>специализированная мебель(учебная доска, учебная мебель).</p> <p>Помещение №215 ВМ, площадь — 16,5кв.м; помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.</p> <p>холодильник — 2 шт.</p> <p>Помещение №108 ВМ, площадь — 52,7кв.м; помещение для самостоятельной работы обучающихся.</p> <p>технические средства обучения (компьютеры персональные);</p> <p>доступ к сети «Интернет»;</p> <p>доступ в электронную информационно-образовательную среду университета;</p> <p>специализированная мебель (учебная мебель).</p> <p>Программное обеспечение:</p> <p>Windows, Office, специализированное лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, предусмотренное в рабочей программе</p>	<p>350044, Краснодарский край, г. Краснодар, ул. им. Калинина, 13</p>