

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.07.01 Идентификация и
фальсификация продуктов животноводства**

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль подготовки Технология производства и переработки продукции животноводства

Квалификация выпускника бакалавр

Форма обучения очная

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Идентификация и фальсификация продуктов животноводства» являются: подготовка специалистов, обладающих теоретическими знаниями, практическими навыками по идентификации и фальсификации продуктов животноводства

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Идентификация и фальсификация продуктов животноводства» относится к вариативной части. Требования к предшествующим знаниям представлены в таблице 2.1. Перечень дисциплин, для которых дисциплина «Идентификация и фальсификация продуктов животноводства» является основополагающей, представлен в табл. 2.2.

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-5	Санитария и гигиена перерабатывающих производств
ПК-7	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и продуктов переработки

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Компетенция	Дисциплина
ПК-5	Безопасность продукции животноводства
ПК-7	Производственная технологическая практика

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Таблица 3.1 – Взаимосвязь планируемых результатов обучения по дисциплине и планируемых результатов освоения образовательной программы

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-5 готовностью реализовывать технологии хранения и переработки продукции растениеводства и животноводства	- Этап 1 возможные виды и способы фальсификации продуктов животноводства Этап 2 методы отбора продуктов животноводства на уровне, необходимом для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций	Этап 1 определять ассортиментную группу продуктов животноводства Этап 2 проводить ассортиментную идентификацию продуктов животноводства	Этап 1 методами идентификации Этап 2 определением фальсификации продуктов животноводства
ПК-7 готовностью	- Этап 1 основные термины и их определения в области	Этап 1 выбирать критерии	Этап 1 методами идентификации

реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы	идентификации, прослеживаемости и фальсификации продуктов животноводства Этап 2 критерии и методы обнаружения фальсификации продуктов животноводства	идентификации фальсифицированного продукта животноводства Этап 2 идентифицировать информационную, количественную, качественную фальсификацию продуктов животноводства	Этап 2 определением фальсификации продуктов животноводства	2
--	---	--	---	---

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Идентификация и фальсификация продуктов животноводства» составляет 3 зачетных единиц (108 академических часа), распределение объема дисциплины на контактную работу обучающихся с преподавателем (КР) и на самостоятельную работу обучающихся (СР) по видам учебных занятий и по периодам обучения представлено в таблице 4.1.

Таблица 4.1 – Распределение объема дисциплины по видам учебных занятий и по периодам обучения, академические часы

№ п/п	Вид учебных занятий	Итого КР	Итого СР	Семестр № 8	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	24		24	
2	Лабораторные работы (ЛР)	36		36	
3	Практические занятия (ПЗ)				
4	Семинары(С)				
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)		10		10
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИВ)		20		20
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)		16		16
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	зачет	
13	Всего	62	46	62	46

5. Структура и содержание дисциплины

Структура дисциплины представлена в таблице 5.1.

Таблица 5.1 – Структура дисциплины

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
1.	Раздел 1 Идентификация продуктов животноводства	8	12	18				х		10		х	ПК-5 ПК-7
1.1.	Тема 1 Понятие об идентификации мяса и мясопродуктов	8	4	-						5			ПК-5 ПК-7
1.2.	Тема 2 Товароведение убойных животных	8	-	6						-			ПК-5 ПК-7
1.3.	Тема 3 Ассортиментная идентификация продуктов животноводства	8	-	2						-			ПК-5 ПК-7
1.4.	Тема 4 Идентификация продуктов животноводства	8	4	-						5			ПК-5 ПК-7
1.5.	Тема 5 Квалиметрическая идентификация продуктов животноводства	8	-	2						-			ПК-5 ПК-7
1.6.	Тема 6 Товароведение продуктов животноводства	8	4	-						-			ПК-5 ПК-7
1.7.	Тема 7 Разделка туш на отрубы в некоторых странах европейского Союза	8	-	6						-			ПК-5 ПК-7
1.8.	Тема 8 Информационная идентификация продуктов	8	-	2						-			ПК-5 ПК-7

№ п/п	Наименования разделов и тем	Семестр	Объем работы по видам учебных занятий, академические часы										Коды формируемых компетенций
			лекции	лабораторная работа	практические занятия	семинары	курсовое проектирование	рефераты (эссе)	индивидуальные домашние задания	самостоятельное изучение вопросов	подготовка к занятиям	промежуточная аттестация	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14
	животноводства												
2.	Раздел 2 Фальсификация продуктов животноводства	8	12	18	0			х		10		х	ПК-5 ПК-7
2.1.	Тема 9 Требования к качеству продуктов животноводства. Методы определения доброкачественности продуктов животноводства	8	4	4						-			ПК-5 ПК-7
2.2.	Тема 10 Способы и средства фальсификации продуктов животноводства	8	-	6						-			ПК-5 ПК-7
2.3.	Тема 11 Методы определения фальсификации продуктов животноводства	8	-	4						5			ПК-5 ПК-7
2.4.	Тема 12 Методы и способы обнаружения фальсификации продуктов животноводства	8	4	-						-			ПК-5 ПК-7
2.5.	Тема 13 Фальсификация продуктов животноводства	8	4	4						5			ПК-5 ПК-7
3.	Контактная работа	8	24	36				х				2	х
4.	Самостоятельная работа	8						10		20	16		х
5.	Всего по дисциплине	х	24	36				10		20	16	2	х

5.2. Содержание дисциплины

5.2.1 – Темы лекций

№ п.п.	Наименование темы лекции	Объем, академические часы
Л-1.	Понятие об идентификации мяса и мясопродуктов	4
Л-2.	Идентификация продуктов животноводства	4
Л-3.	Товароведение продуктов животноводства	4
Л-4.	Требования к качеству продуктов животноводства. Методы определения доброкачественности продуктов животноводства	4
Л-5.	Методы и способы обнаружения фальсификации продуктов животноводства	4
Л-6.	Фальсификация продуктов животноводства	4
Итого по дисциплине		$\Sigma = 24$

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1.	Товароведение убойных животных	6
ЛР-2.	Ассортиментная идентификация продуктов животноводства	2
ЛР-3.	Квалиметрическая идентификация продуктов животноводства	2
ЛР-4.	Разделка туш на отрубы в некоторых странах европейского Союза	6
ЛР-5.	Информационная идентификация продуктов животноводства	2
ЛР-6.	Требования к качеству продуктов животноводства. Методы определения доброкачественности продуктов животноводства	4
ЛР-7.	Способы и средства фальсификации продуктов животноводства	6
ЛР-8.	Методы определения фальсификации продуктов животноводства	4
ЛР-9.	Фальсификация продуктов животноводства	4
Итого по дисциплине		$\Sigma = 36$

5.2.3 – Темы практических занятий- не предусмотрены

5.2.4 – Темы семинарских занятий- не предусмотрены

5.2.5 Темы курсовых работ (проектов) - не предусмотрены

5.2.6 Темы рефератов

1. Идентификация продукции
2. Основные виды фальсификации пищевых продуктов
3. Определение видовой принадлежности мяса
4. Идентификация мясного полуфабрикатов
5. Маркировка продукции и кодирование товаров цифровым кодом
6. Фальсификация мясных баночных консервов
7. Фальсификация кожевенного и пушно-мехового сырья

8. Определение степени свежести мяса и мясо, полученного от убоя больных, убойных в агональном состоянии и павших животных
9. Определения пола животных по продуктам убоя
10. Подмене высокосортного мяса низкосортным. Выявления данного вида фальсификации
11. Фальсификация пищевых животных жиров
12. Фальсификация продуктов птицеводства
13. Видовая принадлежность мяса
14. Фальсификация полуфабрикатов
15. Идентификационные признаки мясо по его морозности
16. Фальсификация кисломолочной продукции
17. Фальсификация мороженого
18. Экспрессные методы установления подлинности пчелиного меда
19. Идентификация признаки мороженых яичных товаров
20. Фальсификация качественных рыбных товаров
21. Фальсификация рыбных консервов

5.2.7 Темы эссе- не предусмотрены

5.2.8 Темы индивидуальных домашних заданий- не предусмотрены

5.2.9 – Вопросы для самостоятельного изучения

№ п.п.	Наименования темы	Наименование вопроса	Объем, академические часы
1.	Понятие об идентификации мяса и мясопродуктов	1. История фальсификации продовольственных товаров 2. Экспертиза подлинности товара 3. Оценка качества товаров 4. Фальсификация мяса и мясных продуктов	5
2.	Идентификация продуктов животноводства	1. Способы идентификация молочной продукции 2. Виды и способы идентификации мясной продукции	5
3.	Методы определения фальсификации продуктов животноводства	1. Фальсификация яичной продукции 2. Виды фальсификации продукции животноводства 3. Способы подделки сертификации 4. Что такое информационная фальсификация	5
4.	Фальсификация продуктов животноводства	1. История фальсификации продовольственных товаров 2. Экспертиза подлинности товара 3. Оценка качества товаров 4. Фальсификация мяса и мясных продуктов	5
Итого по дисциплине			Σ = 20

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Шарафутдинов Г.С., Сибатуллин Ф.С., Балакирев Н.А. и др Стандартизация, технология переработки и хранения продукции животноводства: Учебное пособие. СПб: Лань, 2012. 608 с

6.2 Дополнительная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Мотовилов, О.К. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.К. Мотовилов, В.М. Позняковский, К.Я. Мотовилов, Н.В. Тихонова ; под ред. Позняковского В.М.. Электрон. дан. Санкт-Петербург : Лань, 2016. 320 с.

2. Позняковский В.М. Экспертиза мяса и мясопродуктов. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие. Электрон. текстовые данные. Саратов: Вузовское образование, 2014. 27 с.

6.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины и другие материалы к занятиям

Электронное учебное пособие включающее:

- конспект лекций;
- методические указания по выполнению лабораторных работ;

6.4 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

Электронное учебное пособие включающее:

- методические рекомендации для студентов по самостоятельной работе;
- методические рекомендации по подготовке реферата
- методические рекомендации по подготовке к занятиям

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

1. Open Office
2. JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun)

6.6 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. <https://elibrary>

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

Занятия лекционного типа проводятся в аудитории, оборудованной мультимедиапроектором, компьютером, учебной доской.

Таблица 7.1 – Материально-техническое обеспечение лабораторных работ

Номер ЛР	Тема лабораторной работы	Название специализированной лаборатории	Название спецоборудования	Название технических и электронных средств обучения и контроля знаний
1	2	3	4	5
ЛР-1	Товароведение убойных животных	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для	JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun), регистрация

		индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	студентов. Набор демонстрационного оборудования (переносной проектор, средства звуковоспроизведения, экран)	16.06.2009 г. Open Office регистрация 2004 г.
ЛР-2	Ассортиментная идентификация продуктов животноводства	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования (переносной проектор, средства звуковоспроизведения, экран)	Open Office регистрация 2004 г.
ЛР-3	Квалиметрическая идентификация продуктов животноводства	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования (переносной проектор, средства звуковоспроизведения, экран)	JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun), регистрация 16.06.2009 г. Open Office регистрация 2004 г.
ЛР-4	Разделка туш на отрубы в некоторых странах европейского Союза	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа, экран переносной, ноутбук. Стенды и плакаты, учебные столы, стулья, учебная доска, муляжи мясных изделий, приборы для обвалки мяса	JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun), регистрация 16.06.2009 г. Open Office регистрация 2004 г.
ЛР-5	Информационная идентификация продуктов	Учебная аудитория для проведения занятий	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул	JoliTest (JTRun, JTEditor,

	животноводства	семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования (переносной проектор, средства звуковоспроизведения, экран)	TestRun), регистрация 16.06.2009 г. Open Office регистрация 2004 г.
ЛР-6	Требования к качеству продуктов животноводства. Методы определения доброкачественности и продуктов животноводства	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа, экран переносной, ноутбук. Стенды и плакаты, учебные столы, стулья, учебная доска, муляжи мясных изделий, приборы для обвалки мяса	JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun), регистрация 16.06.2009 г. Open Office регистрация 2004 г.
ЛР-7	Способы и средства фальсификации продуктов животноводства	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования (переносной проектор, средства звуковоспроизведения, экран)	Open Office регистрация 2004 г.
ЛР-8	Методы определения фальсификации продуктов животноводства	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования (переносной проектор, средства звуковоспроизведения, экран)	Open Office регистрация 2004 г.

ЛР-9	Фальсификация продуктов животноводства	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации	Специализированная мебель: учебная доска, стол и стул преподавателя, посадочные места для студентов. Набор демонстрационного оборудования с возможностью использования мультимедиа, экран переносной, ноутбук. Стенды и плакаты, учебные столы, стулья, учебная доска, муляжи мясных изделий, приборы для обвалки мяса	Open Office регистрация 2004 г.
------	--	---	--	---------------------------------

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

Занятия лекционного типа проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа с набором демонстрационного оборудования, обеспечивающие тематические иллюстрации, укомплектованной специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Занятия семинарского типа проводятся в учебных аудиториях для проведения занятий семинарского типа, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Консультации по дисциплине проводятся в учебных аудиториях для групповых и индивидуальных консультаций, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Текущий контроль и промежуточная аттестация проводится в учебных аудиториях для текущего контроля и промежуточной аттестации, укомплектованных специализированной мебелью и техническими средствами обучения.

Самостоятельная работа студентов проводится в помещениях для самостоятельной работы, укомплектованном специализированной мебелью и техническими средствами обучения. Учебное оборудование хранится и обслуживается в помещениях для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Оценочные материалы для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлены в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Разработал(и): _____

С.С. Жаймышева