

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

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.ДВ.12.01 Идентификация и
фальсификация продукции животноводства**

Направление подготовки (специальность): 36.03.02 Зоотехния

Профиль подготовки: Технология производства продуктов животноводства

Квалификация выпускника: бакалавр

Форма обучения: заочная

1. Цели освоения дисциплины

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

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

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

Таблица 2.1 – Требования к пререквизитам дисциплины

Дисциплина	Раздел
ОПК-2	Побочная продукция животноводства
ОК-7	Биохимия
ОПК-4	Стандартизация и сертификация продукции животноводства
ПК-9	Технология первичной переработки продуктов животноводства

Таблица 2.2 – Требования к постреквизитам дисциплины

Дисциплина	Раздел
ОПК-2	Защита выпускной квалификационной работы, включая подготовку к процедуре защиты и процедуру защиты (работа бакалавра)
ОК-7	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков в том числе умений и навыков научно-исследовательской деятельности
ОПК--4	Технохимический контроль производства продуктов животноводства
ПК-9	Производственная (преддипломная) 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
ОПК-2 – способностью осуществлять сбор, анализ и	Этап 1 возможные виды и способы фальсификации продуктов животноводства	Этап 1 определять ассортиментную группу продуктов животноводства	Этап 1 методами идентификации Этап 2 определением

интерпретацию материалов области животноводства	в	Этап 2 методы отбора продуктов животноводства на уровне, необходимом для решения задач, возникающих при выполнении профессиональных функций	Этап 2 проводить ассортиментную идентификацию продуктов животноводства	фальсификации продуктов животноводства
ОК-7 способностью самоорганизации и самообразованию	– к и	Этап 1 основные термины и их определения в области идентификации, прослеживаемости и фальсификации продуктов животноводства Этап 2 критерии и методы обнаружения фальсификации продуктов животноводства	Этап 1 выбирать критерии идентификации фальсифицированного продукта животноводства Этап 2 идентифицировать информационную, количественную, качественную фальсификацию продуктов животноводства	Этап 1 методами идентификации Этап 2 определением фальсификации продуктов животноводства
ОПК - 4 способностью использовать достижения науки в оценке качества кормов и продукции, стандартизации и сертификации племенных животных	– 4 -	Этап 1: оценка качества продукции животноводства. Этап 2: предупреждения товарных потерь	Этап 1: использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов. Этап 2: определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление	Этап 1: методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров; Этап 2: методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения;
ПК-9 способностью использовать современные технологии производства	–	Этап 1: выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения Этап 2: общие и	Этап 1: оформлять акты идентификационно й экспертизы; Этап 2: обосновывать	Этап 1: навыками работы с рекламациями и претензиями. Этап 2:

продукции животноводства и выращивания молодняка	специфичные идентифицирующие признаки однородных групп товаров	оценки, выдачей заключений по результатам исследований и определением путей использования продуктов.	методами идентификации и обнаружения фальсификации однородных групп товаров
--	--	--	---

4. Объем дисциплины

Объем дисциплины «Идентификация и фальсификация продукции животноводства» составляет 2 зачетных единиц (72 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 № 9	
				КР	СР
1	2	3	4	5	6
1	Лекции (Л)	6		6	
2	Лабораторные работы (ЛР)	6		6	
3	Практические занятия (ПЗ)				
4	Семинары(С)				
5	Курсовое проектирование (КП)				
6	Рефераты (Р)		28		28
7	Эссе (Э)				
8	Индивидуальные домашние задания (ИДЗ)				
9	Самостоятельное изучение вопросов (СИБ)		30		30
10	Подготовка к занятиям (ПкЗ)				
11	Промежуточная аттестация	2		2	
12	Наименование вида промежуточной аттестации	х	х	зачет	
13	Всего	14	58	14	58

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	9	4	4	-	-	-	x	-	20	-	x	ОК-7 ОПК-2 ОПК-4 ПК-9
1.1.	Тема 1 Понятие об идентификации мяса и мясопродуктов	9	2	-						10			ОК-7 ОПК-2 ОПК-4 ПК-9
1.3.	Тема 2 Виды идентификация продуктов животноводства	9	-	4						-			ОК-7 ОПК-2 ОПК-4 ПК-9
1.4	Тема 3 Идентификация продуктов животноводства	9	2	-						10			ОК-7 ОПК-2 ОПК-4 ПК-9
2.	Раздел 2 Фальсификация продуктов животноводства	9	2	2	-	-	-	x		20	-	x	ОК-7 ОПК-2 ОПК-4 ПК-9
2.4.	Тема 11 Методы и способы обнаружения фальсификации	9	-	2						10			ОК-7 ОПК-2

№ 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
	продуктов животноводства												ОПК-4 ПК-9
2.5.	Тема 12 Фальсификация продуктов животноводства	9	2	-						10			ОК-7 ОПК-2 ОПК-4 ПК-9
3.	Контактная работа	9	12	12				х				2	х
4.	Самостоятельная работа	9						18		40			х
5.	Всего по дисциплине	х	12	12				18		40		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	2
Л-2.	Идентификация продуктов животноводства	2
Л-6,7	Фальсификация продуктов животноводства	2
Итого по дисциплине		$\Sigma = 6$

5.2.2 – Темы лабораторных работ

№ п.п.	Наименование темы лабораторной работы	Объем, академические часы
ЛР-1,2.	Виды идентификация продуктов животноводства	4
ЛР-3.	Методы и способы обнаружения фальсификации продуктов животноводства	2
Итого по дисциплине		$\Sigma = 6$

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	10
2.	Идентификация продуктов животноводства	1. Способы идентификация молочной продукции 2. Виды и способы идентификации мясной продукции	10
3.	Методы определения фальсификации продуктов животноводства	1. Фальсификация яичной продукции 2. Виды фальсификации продукции животноводства 3. Способы подделки сертификации 4. Что такое информационная фальсификация	10
4.	Фальсификация продуктов животноводства	1. История фальсификации продовольственных товаров 2. Экспертиза подлинности товара 3. Оценка качества товаров 4. Фальсификация мяса и мясных продуктов	10
Итого по дисциплине			Σ = 40

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1 Основная литература, необходимая для освоения дисциплины

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

2. Боровков, М.Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] : учебник / М.Ф. Боровков, В.П. Фролов, С.А. Серко ; под ред. Боровкова М.Ф.. Электрон. дан. Санкт-Петербург : Лань, 2013. 480 с

6.2 Дополнительная литература, необходимая для освоения дисциплины

1. Урбан, В.Г. Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.Г. Урбан. Электрон. дан. Санкт-Петербург : Лань, 2010. 384 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;

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-1,2.	Виды 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.	Методы и способы обнаружения 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)	JoliTest (JTRun, JTEditor, TestRun), регистрация 16.06.2009 г. Open Office регистрация 2004 г.

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.

Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине представлен в Приложении 6.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.03.02 Зоотехния.

Разработал(и): _____

С.С. Жаймышева