

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

**Автор** Тайгузин Р.Ш., профессор

**Наименование дисциплины:** Б1.В.08 Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения

### Цель освоения дисциплины:

- формирование знаний, умений и навыков по вопросам организации и функционирования систем управления качеством продукции на основе сырья животного и растительного происхождения на всех стадиях жизненного цикла.

### 1. Требования к результатам освоения дисциплины:

Индекс и содержание компетенции	Знания	Умения	Навыки и (или) опыт деятельности
ПК-12 способностью организовывать и планировать эксперименты по мероприятиям для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения	1-й этап: современные подходы к организации исследовательской работы; 2-й этап: мероприятия для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения	1-й этап: планировать свою индивидуальную научно-исследовательскую деятельность; 2-й этап: выбирать необходимые методы исследования для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения	1-й этап: выбирать необходимые методы исследования для повышения качества продуктов животного и растительного происхождения; 2-й этап: модифицировать существующие методы, исходя из задач конкретного исследования
ПК-13 способностью проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	1-й этап: идентифицирующие признаки и показатели идентификации продовольственных товаров; 2-й этап: средства фальсификации продовольственных товаров и методы их обнаружения	1-й этап: распознавать разные виды фальсификации продовольственных товаров; 2-й этап: проводить исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	1-й этап: владеть методами органолептического и физико-химического исследований мяса больных и здоровых животных, исследованиями мяса животных, птиц и рыб на свежесть, исследованиями пищевых жиров и растительных масел, яиц и меда, исследованиями молока и молочных продуктов, распознавания мяса различных видов животных, технохимического

			контроля консервированных продуктов; 2-й этап: проводить ветеринарно-санитарную оценку и контроль производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства и водного промысла
--	--	--	--

## 2. Содержание дисциплины:

**Раздел 1** Законодательная база дисциплины. Фальсификация продовольственных товаров

**Тема 1** Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Борьба с фальсификацией. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители: их отличия

**Тема 2** Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Визуализация

**Тема 3** Виды фальсификации в зависимости от места ее осуществления: технологическая, предреализационная. Способы фальсификации в разрезе разных видов. Средства для разных видов фальсификации

**Раздел 2** Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения

**Тема 4** Идентифицирующие признаки зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции

**Тема 5** Методы идентификации и оценки соответствия зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров

**Раздел 3** Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения

**Тема 6** Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции

**Тема 7** Методы идентификации и оценки соответствия пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров

## 3. Общая трудоёмкость дисциплины: 2 ЗЕ.