Министерство сельского хозяйства Российской Федерации

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования

«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета ВМиТЖ
Ф.И.О. Аристов А.В.
«26» июня 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.03 «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения»

по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии

Разработчики рабочей программы:
доцент, кандидат сельскохозяйственных наук Мармурова О.М.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 5766442635ADBC86110DA9D0F1A9CF25
Владелец: Агибалов Александр Владимирович
Действителен: с 13.05.2025 до 06.08.2026

Воронеж – 2021 г.

Рабочая программа разработана в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза», приказ Минобрнауки России № 939 от 19.09.2017 г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии (протокол № 15 от 24.06. 2021 г.)

Заведующий кафедрой (Семенов С.Н.)

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины и технологии животноводства (протокол №15 от 21.06.2019 г.).

Председатель методической комиссии (Шапошникова Ю.В.)

Рецензент рабочей программы (заместитель начальника управления ветеринарии Липецкой области, кандидат ветеринарных наук Андреев М.М.)

1. Общая характеристика дисциплины

Дисциплина «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продукции животного и растительного происхождения» относится к профессиональному циклу. Предметом изучения данной дисциплины является методика определения идентифицирующих признаков продукции и обнаружения их фальсификации.

1.2. Задачи дисциплины

Задачи:

– осуществлять идентификацию сырья и продукции животного и растительного происхождения при товароведной оценке или экспертизе качества;

– выявлять фальсификацию сырья и продукции животного и растительного происхождения с помощью принятых методов;

– разъяснять правовые, социальные и моральные последствия фальсификации.

1.3. Предмет дисциплины

Предмет дисциплины состоит в теоретической и практической подготовке бакалавров в области ветеринарно-санитарной экспертизы к профессиональному выполнению идентификации и фальсификации сельскохозяйственного сырья и продукции животного ирастительного происхождения.

1.4. Место дисциплины в образовательной программе

Дисциплина «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продукции животного и растительного происхождения» относится к блоку Б1.В вариативной части обязательная дисциплина **Б1.В.03**

1.5. Взаимосвязь с другими дисциплинами

Освоение учебной дисциплины «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продукции животного и растительного происхождения» основывается и взаимосвязано на знаниях и умениях, полученных при изучении таких дисциплин как «Частная ветсанэкспертиза продуктов животноводства», «Гигиена продуктов животноводства», «Ветеринарно-санитарная экспертиза органической продукции животного происхождения», «Ветеринарно-санитарная экспертиза»

2. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Компетенция		Индикатор достижения компетенции	
Код	**Содержание**	**Код**	**Содержание**
Тип задач профессиональной деятельности - экспертно-контрольный			
ПК-1	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевогомясного сырья, мяснойпродукции	З3	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.
		З6	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.
		З10	Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.
		У3	Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.
		У4	Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения.
		У7	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию.

		У8	Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве.
		Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.
		Н4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.
		Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.
		З2	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.
ПК-2	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.	З5	Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.
		З6	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветерина-

			рии и в сфере безопасности пищевой продукции
		У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.
		У4	Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.
		У9	Пользоваться специальным лабора-торным оборудованием и средствами из-мерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых про-дуктов, яиц домашней птицы.
		Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.
		Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.
ПК-3	Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры.	З1	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.
		З5	Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.
		З6	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции

		У1	Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вылова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.
		У2	Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажденной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.
		У3	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.
		Н3	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, допуска к продаже и (или) переработки на основе данных осмотра и лабораторных исследований
		Н6	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.

Обозначение в таблице: *З – обучающийся должен знать: У – обучающийся должен уметь; Н - обучающийся должен иметь навыки и (или) опыт деятельности.*

3. Объём дисциплины и виды работ

3.1. Очная форма обучения

Показатели	**Выберите форму обучение на листе расчет**	**Всего**
	8	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	3 / 108	3 / 108
Общая контактная работа, ч	32,75	32,75
Общая самостоятельная работа, ч	75,25	75,25
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	32,00	32,00
лекции	16	16,00
лабораторные-всего	16	16,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	57,50	57,50

Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)	0,75	0,75
групповые консультации	0,50	0,50
экзамен	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)	17,75	17,75
подготовка к экзамену	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации	экзамен	экзамен

3.2. Заочная форма обучения

Показатели	**Выберите форму обучение на листе расчет**		**Всего**
	9	10	
Общая трудоёмкость, з.е./ч	1 / 36	3 / 108	4 / 144
Общая контактная работа, ч	2,00	6,75	8,75
Общая самостоятельная работа, ч	34,00	101,25	135,25
Контактная работа при проведении учебных занятий, в т.ч. (ч)	2,00	6,00	8,00
лекции	2	2	4,00
лабораторные-всего	-	4	4,00
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий, ч	34,00	83,50	117,50
Контактная работа при проведении промежуточной аттестации обучающихся, в т.ч. (ч)		0,75	0,75
групповые консультации	-	0,50	0,50
экзамен	-	0,25	0,25
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч. (ч)		17,75	17,75
подготовка к экзамену	-	17,75	17,75
Форма промежуточной аттестации		экзамен	экзамен

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание дисциплины в разрезе разделов и подразделов

Раздел 1. *Основы идентификационной деятельности.*

Подраздел 1.1. «Предмет и задачи курса, ключевые понятия».

Основное содержание. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Межпредметные связи с дисциплинами профессионального цикла. Основные понятия: идентификация, аутентичность, фальсификация, фальсифицированная и контрафактная продукция.

Взаимосвязь идентификации и фальсификации продукции. Обоснование необходимости идентификации основополагающих характеристик товаров. Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством товаров. Роль идентификации в обеспечении прослеживаемости продукции на различных этапах жизненного цикла.

Подраздел 1.2. «Основы идентификационной деятельности».

Основное содержание. Структура идентификации. Цели и задачи идентификации товаров. Принципы идентификации. Субъекты идентификационной деятельности. Средства идентификации. Нормативные и технические документы для целей идентификации. Идентифицирующие функции упаковки и маркировки товаров. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная (квалиметрическая), количественная, партионная, комплексная. Краткая характеристика отдельных видов идентификации. Показатели и критерии идентификации товаров: органолептические, физико-химические; их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации. Критерии выбора показателей идентификации

Раздел 2. *Фальсификация продовольственных товаров.*

Подраздел 2.1. «Социально-экономические причины появления фальсификации. Организационно-профессиональная деятельность по установлению и профилактике фальсификаций сельскохозяйственного сырья и продукции животного и растительного происхождения».

Основное содержание. Исторические аспекты фальсификации. Запреты фальсификации товаров, средств измерения в древности. Меры по предупреждению фальсификации в дореволюционной России и в зарубежных странах. Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе.

Подраздел 2.2. «Законодательные основы борьбы с фальсификационными товарами и сырьём сельскохозяйственного происхождения и назначения».

Основное содержание. Борьба с фальсификацией. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители: их отличия.

Раздел 3. *Методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.*

Подраздел 3.1. «Классификация методов установления идентификации и фальсификации продовольственных товаров».

Основное содержание. Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Органолептические и измерительные методы идентификации: условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации. Органолептические и измерительные методы идентификации: условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации. Методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов, основанные на качественных химических реакциях.

Подраздел 3.2. «Инновационные методики идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров».

Основное содержание. Современные физико-химические и приборные методы идентификации и обнаружения фальсификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно- абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез и др. Сущность методов, область применения, оценка возможностей и ограничений. Использование современных физико-химических методов при проведении идентификации в России и за рубежом.

Стандарты на методы идентификации.

Раздел 4. *Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения.*

Подраздел 4.1. «Идентифицирующие признаки зерномучных, плодоовощных и вкусовых товаров».

Основное содержание. Методы идентификации и оценки соответствия зерномучных,

плодоовощных и вкусовых товаров. Виды и способы фальсификации зерномучных, плодоовощных и вкусовых товаров.

Подраздел 4.2. «Средства и методы обнаружения фальсификации отдельных групп пищевых продуктов растительного происхождения».

Основное содержание. Показатели ассортиментной, квалиметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции. Нормативная документация, регламентирующая методы установления фальсификации отдельных групп пищевых продуктов растительного происхождения.

Раздел 5. *Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения.*

***Подраздел* 5.1.** *«Идентифицирующие признаки и способы их определения у продуктов животного происхождения».*

Основное содержание. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалиметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.

Подраздел 5.2. *«Средства и методы обнаружения фальсификации отдельных групп пищевых продуктов животного происхождения».*

Основное содержание. Методы оценки соответствия пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров.

4.2. Распределение контактной и самостоятельной работы при подготовке к занятиям по подразделам

4.2.1. Очная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Основы идентификационной деятельности.	**4**	**4**	**-**	**14**
Подраздел 1.1. «Предмет и задачи курса, ключевые понятия».	2	2	-	7
Подраздел 1.2. «Основы идентификационной деятельности».	2	2	-	7
Раздел 2. Фальсификация продовольственных товаров.	**4**	**4**	**-**	**14**
Подраздел 2.1. «Социально-экономические причины появления фальсификации. Организационно-профессиональная деятельность по установлению и профилактике фальсификаций сельскохозяйственного сырья и продукции животного и растительного происхождения».	2	2	-	7
Подраздел 2.2. «Законодательные основы борьбы с фальсификационными товарами и сырьём сельскохозяйственного происхождения и назначения».	2	2	-	7
Раздел 3. Методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.	**4**	**4**	**-**	**14**
Подраздел 3.1. «Классификация методов установления идентификации и фальсификации продовольственных товаров».	2	2	-	7
Подраздел 3.2. «Инновационные методики идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров».	2	2	-	7
Раздел 4. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения.	**2**	**2**	**-**	**14**

Подраздел 4.1. «Идентифицирующие признаки зерно-мучных, плодоовощных и вкусовых товаров».	2	2	-	7
Подраздел 4.2. «Средства и методы обнаружения фальсификации отдельных групп пищевых продуктов растительного происхождения».	2	2	-	7
Раздел 5. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения.	**2**	**2**	**-**	**17,25**
Подраздел 5.1. «Идентифицирующие признаки и способы их определения у продуктов животного происхождения».	2	2	-	7,25
Подраздел 5.2. «Средства и методы обнаружения фальсификации отдельных групп пищевых продуктов животного происхождения».	2	2	-	10
Всего	**16**	**16**	**-**	**73,25**

4.2.2. Заочная форма обучения

Разделы, подразделы дисциплины	Контактная работа			СР
	лекции	ЛЗ	ПЗ	
Раздел 1. Основы идентификационной деятельности.	**2**	**-**	**-**	**20**
Подраздел 1.1. «Предмет и задачи курса, ключевые понятия».	1	-	-	10
Подраздел 1.2. «Основы идентификационной деятельности».	1	-	-	10
Раздел 2. Фальсификация продовольственных товаров.	**2**	**-**	**-**	**20**
Подраздел 2.1. «Социально-экономические причины появления фальсификации. Организационно-профессиональная деятельность по установлению и профилактике фальсификаций сельскохозяйственного сырья и продукции животного и растительного происхождения».	1	-	-	10
Подраздел 2.2. «Законодательные основы борьбы с фальсификационными товарами и сырьём сельскохозяйственного происхождения и назначения».	1	-	-	10
Раздел 3. Методы идентификации и обнаружения фаль-сификации продовольственных товаров.	**-**	**0,5**	**-**	**20**
Подраздел 3.1. «Классификация методов установления идентификации и фальсификации продовольственных товаров».	-	0,5	-	10
Подраздел 3.2. «Инновационные методики идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров».	-	1	-	10

Раздел 4. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения.	**-**	**0,5**	**-**	**20**
Подраздел 4.1. «Идентифицирующие признаки зерно-мучных, плодоовощных и вкусовых товаров».	-	1	-	10
Подраздел 4.2. «Средства и методы обнаружения фальсификации отдельных групп пищевых продуктов растительного происхождения».	-	0,5	-	10
Раздел 5. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения.	**-**	**-**	**-**	**19,25**
Подраздел 5.1. «Идентифицирующие признаки и способы их определения у продуктов животного происхождения».	-	-	-	10
Подраздел 5.2. «Средства и методы обнаружения фальсификации отдельных групп пищевых продуктов животного происхождения».	-	-	-	9,25
Всего	4	4	-	99,25

4.3. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч форма обучения	
			очная	заочная
1	Основы идентификационной деятельности.	Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс]: методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. О. М. Мармурова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2020 [IIT] URL: http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m156082.pdf	14,25	19,85
2	Фальсификация продовольственных товаров.		14,25	19,85
3	Методы идентификации и обнаружения фальсификации		14,25	19,85
4	Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного проис-		14,25	19,85
5	Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения.		17,25	19,85
Всего			73,25	99,25

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации и текущего контроля

5.1. Этапы формирования компетенций

Подраздел дисциплины	Компетенция	Индикатор достижения компетенции
Основы идентификационной деятельности.	ПК-3	З1, З5, З6
		У1, У2, У3
		Н3, Н6

Фальсификация продовольственных товаров.	ПК-3	З1, З5, З6
		У1, У2, У3
		Н3, Н6
Методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.	ПК-3	З1, З5, З6
		У1, У2, У3
		Н3, Н6
Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения.	ПК-2	З2, З5, З6
		У2, У4, У9
		Н2, Н5,
Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения.	ПК-1	З3, З6, З10
		У3, У4, У7,У8
		Н2, Н4, Н5

5.2. Шкалы и критерии оценивания достижения компетенций

5.2.1. Шкалы оценивания достижения компетенций

Вид оценки	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

Вид оценки	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале	не зачетно	зачтено

5.2.2. Критерии оценивания достижения компетенций

Критерии оценки на экзамене

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Студент показал полные и глубокие знания программного материала, логично и аргументировано ответил на все вопросы экзаменационного билета, а также на дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать сложные задачи дисциплины
Хорошо, продвинутый	Студент твердо знает программный материал, грамотно его излагает, не допускает существенных неточностей в ответе, достаточно полно ответил на вопросы экзаменационного билета и дополнительные вопросы, способен самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины
Удовлетворительно, пороговый	Студент показал знание только основ программного материала, усвоил его поверхностно, но не допускал грубых ошибок или неточностей, требует наводящих вопросов для правильного ответа, не ответил на дополнительные вопросы, способен решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя

Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Студент не знает основ программного материала, допускает грубые ошибки в ответе, не способен решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

Критерии оценки на зачете

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя отличное знание освоенного материала и умение самостоятельно решать сложные задачи дисциплины
Зачтено, продвинутый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя хорошее знание освоенного материала и умение самостоятельно решать стандартные задачи дисциплины
Зачтено, пороговый	Студент выполнил все задания, предусмотренные рабочей программой, отчитался об их выполнении, демонстрируя знание основ освоенного материала и умение решать стандартные задачи дисциплины с помощью преподавателя
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент выполнил не все задания, предусмотренные рабочей программой или не отчитался об их выполнении, не подтверждает знание освоенного материала и не умеет решать стандартные задачи дисциплины даже с помощью преподавателя

Критерии оценки тестов

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Отлично, высокий	Содержание правильных ответов в тесте не менее 90%
Хорошо, продвинутый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 75%
Удовлетворительно, пороговый	Содержание правильных ответов в тесте не менее 50%
Неудовлетворительно, компетенция не освоена	Содержание правильных ответов в тесте менее 50%

Критерии оценки устного опроса

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент демонстрирует уверенное знание материала, четко выражает свою точу зрения по рассматриваемому вопросу, приводя соответ-

	ствующие примеры
Зачтено, продвинутый	Студент демонстрирует уверенное знание материала, но допускает отдельные погрешности в ответе
Зачтено, пороговый	Студент демонстрирует существенные пробелы в знаниях материала, допускает ошибки в ответах
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент демонстрирует незнание материала, допускает грубые ошибки в ответах

Критерии оценки решения задач

Оценка, уровень достижения компетенций	Описание критериев
Зачтено, высокий	Студент уверенно знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает ошибок при ее выполнении.
Зачтено, продвинутый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, не допускает грубых ошибок при ее выполнении.
Зачтено, пороговый	Студент в целом знает методику и алгоритм решения задачи, допускает ошибок при ее выполнении, но способен исправить их при помощи преподавателя.
Не зачтено, компетенция не освоена	Студент не знает методику и алгоритм решения задачи, допускает грубые ошибки при ее выполнении, не способен исправить их при помощи преподавателя.

5.3. Материалы для оценки достижения компетенций

5.3.1. Оценочные материалы промежуточной аттестации

5.3.1.1. Вопросы к экзамену

№	Содержание	Компетенция	ИДК
1	Идентификация и фальсификация: понятия, взаимосвязь между ними.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
2	Место идентификации в различных видах оценочной деятельности.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
3	Цели, задачи и принципы идентификации.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
4	Субъекты идентификационной деятельности. Идентификационная экспертиза.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**

5	Виды и средства идентификации.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
6	Показатели идентификации. Критерии их выбора.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
7	Исторические аспекты фальсификации товаров.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
8	Причины и последствия фальсификации.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
9	Виды фальсификации, взаимосвязь между ними.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
10	Способы ассортиментной фальсификации.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
11	Способы качественной фальсификации.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
12	Способы количественной и информационной фальсификации.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
13	Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированных товаров. Меры по предупреждению фальсификации.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
14	Органолептические методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
15	Измерительные методы оценки органолептических	**ПК-2**	**З-2, З-3,**

	показателей.		**З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
16	Экспресс-методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основанные на качественных реакциях.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
17	Классификация современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров. Методы пробоподготовки.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
18	Краткая характеристика современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основные преимущества и недостатки.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
19	Показатели идентификации зерномучных товаров. Способы фальсификации зерномучных товаров и методы их обнаружения.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
20	Способы фальсификации крахмала, сахара и мёда. Методы обнаружения фальсификации, показатели идентификации.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
21	Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских товаров.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
22	Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
23	Показатели идентификации вкусовых товаров.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
24	Способы фальсификации алкогольных напитков и методы их обнаружения.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
25	Способы фальсификации безалкогольных напитков, чая, кофе и пряностей. Методы обнаружения фальсификации.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-**

			1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5
26	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
27	Способы фальсификации молока и их обнаружение.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
28	Роль терминологии в идентификации молочных товаров. Основные виды фальсификации молочных товаров, методы их обнаружения.	**ПК-2**	**З-2, З-3, З-6, У-1, У-2, У-4, У-, Н-2,Н - 5**
29	Идентификация и обнаружение фальсификации мяса убойных животных и птицы.	**ПК-1**	**З-3, З-6, З-10,У-3, У-4, У-7, У-8, Н-2, Н-4, Н-5**
30	Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров.	**ПК-1**	**З-3, З-6, З-10,У-3, У-4, У-7, У-8, Н-2, Н-4, Н-5**
31	Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и рыбных товаров (кроме икры)	**ПК-3**	**З-1, З-5, З-6,У-7, У-2, У-3, Н-3, Н-6**
32	Идентификация и обнаружение фальсификации рыбных товаров (кроме икры)	**ПК-3**	**З-1, З-5, З-6,У-7, У-2, У-3, Н-3, Н-6**
3	Идентификация и обнаружение фальсификации икры осетровых рыб.	**ПК-3**	**З-1, З-5, З-6,У-7, У-2, У-3, Н-3, Н-6**

5.3.1.2. Перечень тем курсовых работ

№	Перечень тем курсовых работ
1	Идентификация и выявление фальсификации икры осетровых рыб
2	Идентификация и фальсификация зерномучных товаров
3	Идентификация и выявление фальсификации рыбных товаров (на примере группы рыбных товаров по выбору)
4	Идентификация и выявление фальсификации мясных товаров (на примере группы

	рыбных товаров по выбору)
5	Идентификация и выявление фальсификации молочных товаров (на примере группы рыбных товаров по выбору)
6	Идентификация и выявление фальсификации пищевых жиров (на примере группы рыбных товаров по выбору)
7	Идентификация и выявление фальсификации рыбных товаров (на примере группы рыбных товаров по выбору)
8	Идентификация и выявление фальсификации икры лососевых рыб
9	Идентификация и выявление фальсификации продукции пчеловодства
10	Идентификация и выявление фальсификации кондитерских товаров (на примере группы рыбных товаров по выбору)
11	Идентификация и выявление фальсификации плодоовощных товаров (на примере группы рыбных товаров по выбору)

5.4. Система оценивания достижения компетенций

5.4.1. Оценка достижения компетенций в ходе промежуточной аттестации

Индикаторы достижения компетенции		Номера вопросов и задач			
Код	Содержание	вопросы к экзамену	задачи к экзамену	вопросы к зачету	вопросы по курсовому проекту (работе)
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции					
З3	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	1,26, 29-30	1	-	-
З6	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой без-опасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере без-опасности пищевой продукции.	13, 26, 29-30	1	-	-
З10	Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.	26, 29-30	1	-	-

У3	Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных вбоенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на дикихживотных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.	26, 29-30	1	-	-
У4	Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения.	26, 29-30	1	-	-
У7	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясо-перерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию.	26, 29-30	1	-	-
У8	Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве.	26, 29-30	1	-	-
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения	26, 29-30	1	-	-

	лабораторных исследований.				
Н4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.	26, 29-30	1	-	-
Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	26, 29-30	1	-	-
ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц.					
З2	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	19-20, 22, 25, 27-28	2-4	-	-
З5	Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринар-но-санитарной и пищевой без-опасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.	19-20, 22, 25, 27-28	2-4	-	-

З6	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	19-20, 22, 25, 27-28	2-4	-	-
У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.	19-20, 22, 25, 27-28	2-4	-	-
У4	Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	19-20, 22, 25, 27-28	2-4	-	-
У9	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	19-20, 22, 25, 27-28	2-4	-	-
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.	19-20, 22, 25, 27-28	2-4	-	-
Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и	19-20, 22, 25, 27-28	2-4	-	-

	лабораторных исследований.				
ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры					
З1	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	14-18, 21, 23-24, 31-33	-	-	-
З5	Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.	14-18, 21, 23-24, 31-33	-	-	-
З6	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой без-опасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере без опасности пищевой продукции	14-18, 21, 23-24, 31-33	-	-	-
У1	Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресно-водной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вы-лова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.	14-18, 21, 23-24, 31-33	-	-	-
У2	Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажден-ной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения	14-18, 21, 23-24, 31-33	-	-	-

	доброкачественности.				
У3	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресно- водной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.	14-18, 21, 23-24, 31-33	-	-	-
Н3	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресно-водной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, до- пуска к продаже и (или) пере- работки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	14-18, 21, 23-24, 31-33	-	-	-
Н6	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.	14-18, 21, 23-24, 31-33	-	-	-

5.4.2. Оценка достижения компетенций в ходе текущего контроля

Индикаторы достижения компетенции		Номера вопросов и задач		
Код	Содержание	вопросы тестов	вопросы устного опроса	задачи для проверки умений и навыков
ОПК-4 Способен обосновывать и реализовывать в профессиональной деятельности современные технологии с использованием приборно-инструментальной базы и использовать основные естественные, биологические и профессиональные понятия, а также методы при решении общепрофессиональных задач				
З1	Технические возможности современного специализированного оборудования, методы решения задач профессиональной деятельности.	1, 3, 5-6, 31-33, 42-45	1-21	-
У1	Применять современные технологии и методы исследований в профессиональной деятельности, интерпретировать полученные результаты.	1, 3, 5-6, 31-33, 42-45	1-21	-
Н1	Владеть навыками работы со специализированным оборудованием для реализации поставленных задач при проведении исследований.	1, 3, 5-6, 31-33, 42-45	1-21	-
ПК-1 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции				

З3	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции, в том числе послеубойного осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	18, 21, 23-24, 26-28, 41, 46	26,	2
З6	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	18, 21, 23-24, 26-28, 41, 46	26,	2
З10	Методики проведения специальных исследований при идентификации видовой принадлежности мяса и продуктов убоя.	18, 21, 23-24, 26-28, 41, 46	26,	2
У3	Производить послеубойный ветеринарно-санитарный осмотр голов, внутренних органов, туш (тушек) животных в боенских организациях, специализированных пунктах разделки мяса охотничьих хозяйств (угодий) и организованных местах охоты на диких животных с использованием макроскопических методов патологоанатомических исследований для выявления заболеваний животных.	18, 21, 23-24, 26-28, 41, 46	26,	2
У4	Производить ветеринарно-санитарный осмотр остывшего, охлажденного, замороженного мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья при его временном хранении в холодильных камерах с использованием органолептических методов исследования для определения сохранности в процессе хранения.	18, 21, 23-24, 26-28, 41, 46	26,	2

У7	Производить ветеринарно-санитарный осмотр мясных полуфабрикатов, кишечного сырья для колбасного производства и пищевого мясного сырья, мясных изделий в мясоперерабатывающих организациях с использованием органолептических методов для определения пригодности к дальнейшему использованию.	18, 21, 23-24, 26-28, 41, 46	26,	2
У8	Осуществлять идентификацию видовой принадлежности мяса и продуктов убоя в случаях подозрения в фальсификации (подмене мяса одного вида на мясо другого вида животного), краже или браконьерстве.	18, 21, 23-24, 26-28, 41, 46	26,	2
Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции для определения возможности их использования и необходимости проведения лабораторных исследований.	18, 21, 23-24, 26-28, 41,	26,	2
Н4	Проведение лабораторных исследований мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья,	18, 21, 23-24, 26-28, 41, 46	26,	2
	мясной продукции для определения показателей их качества и безопасности.			
Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа безопасности мяса и продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции и возможности их допуска к использованию для пищевых и иных целей на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	18, 21, 23-24, 26-28, 41, 46	26,	2
ПК-2 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, пищевых яиц				
З2	Требования к упаковке продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области безопасности пищевой продукции.	4, 7-17, 19-20, 22, 25, 34-37, 47-50	22, 24-25, 27, 30	1, 3-4

З5	Стандартные методики проведения лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиоактивных веществ и их соединений, биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.	4, 7-17, 19-20, 22, 25, 34-37, 47-50	22, 24-25, 27, 30	1, 3-4
З6	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к меду, молоку и молочным продуктам, растительным пищевым продуктам, яйцам домашней птицы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	4, 7-17, 19-20, 22, 25, 34-37, 47-50	22, 24-25, 27, 30	1, 3-4
У2	Производить осмотр упаковки (тары), в которой доставлена продукция, для определения ее соответствия требованиям безопасности.	4, 7-17, 19-20, 22, 25, 34-37, 47-50	22, 24-25, 27, 30	1, 3-4
У4	Определять допустимость (недопустимость) реализации меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе оценки их соответствия требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности.	4, 7-17, 19-20, 22, 25, 34-37, 47-50	22, 24-25, 27, 30	1, 3-4
У9	Пользоваться специальным лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	4, 7-17, 19-20, 22, 25, 34-37, 47-50	22, 24-25, 27, 30	1, 3-4

Н2	Проведение ветеринарно-санитарного осмотра продукции для определения соответствия ее представленной сопроводительной документации требованиям безопасности и необходимости проведения лабораторных исследований.	4, 7-17, 19-20, 22, 25, 34-37, 47-50	22, 24-25, 27, 30	1, 3-4
Н5	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа и оценки возможности допуска к использованию по назначению меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы на основе данных осмотра и лабораторных исследований.	4, 7-17, 19-20, 22, 25, 34-37, 47-50	22, 24-25, 27, 30	1, 3-4
ПК-3 Способен проводить ветеринарно-санитарную экспертизу пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры				
З1	Порядок проведения ветеринарно-санитарной экспертизы пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры, в том числе осмотра, необходимых лабораторных исследований, ветеринарно-санитарной оценки.	29-30, 38-40,	23, 28,	-
З5	Стандартные методики проведения лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на их соответствие требованиям ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности по содержанию химических, радиологических веществ и их соединений,	29-30, 38-40,	23, 28,	-

	биологических организмов, представляющих опасность для здоровья человека и животных.			
З6	Требования ветеринарно-санитарной и пищевой без-опасности, предъявляемые к пресноводной рыбе и ракам, морской рыбе и икре в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и сфере безопасности пищевой продукции	29-30, 38-40,	23, 28	-
У1	Производить ветеринарно-санитарный осмотр пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры на месте их вы- лова, продовольственных рынках с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.	29-30,38-40,	23, 28	-
У2	Производить ветеринарно-санитарный осмотр охлажден-ной, свежемороженой, соленой, копченой, вяленой и сушеной рыбы перед ее реализацией с использованием органолептических методов, патологоанатомического вскрытия, пробы варкой для определения доброкачественности.	29-30, 38-40,	23, 28	-
У3	Определять необходимость и программу проведения лабораторных исследований пресно- водной рыбы и раков, морской рыбы и икры на основе результатов ветеринарно-санитарного осмотра и порядка проведения ветеринарно-санитарной экспертизы.	29-30, 38-40,	23, 28	-

Н3	Осуществление ветеринарно-санитарного анализа пресно-водной рыбы и раков, морской рыбы и икры, оценки возможности их транспортировки, до- пуска к продаже и (или) пере- работки на основе данных осмотра и лабораторных исследований	29-30, 38-40,	23, 28	-
Н6	Проведение лабораторных исследований пресноводной рыбы и раков, морской рыбы и икры для определения показателей их качества и безопасности.	29-30, 38-40,	23, 28	-

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература

№	Библиографическое описание	Тип издания	Вид учебной литерату ры
1	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основа- ми технологии и стандартизации продуктов животноводства [Электронный ресурс] / Боровков М. Ф., Фролов В. П., Серко С.А. - Санкт-Петербург: Лань, 2013 - 480 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL: https://e.lanbook.com/books/element.php	Учебное	Основная
2	Боровков М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основа-ми технологии и стандартизации продуктов животноводства: учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности"Ветеринария" / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко; под ред. М. Ф. Боровкова - СПб.: Лань, 2008 - 448 с.	Учебное	Основная
3	Лабораторный практикум по дисциплине "Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продукции животного и растительного происхождения" для направления 36.03.01 (111900.62) "Ветеринарно-санитарная экспертиза" "Бакалавр" / Воронежский государственный аграрный университет; [сост.: П. А. Паршин, О. М. Мармурова, С. Н. Семенов,О. Б. Алтухова] - Воронеж: Воронежский государственный аграрный университет, 2015 - 104 с. [ЦИТ 11794] [ПТ] URL:http://catalog.vsau.ru	Учебное	Дополнительн ая
4	Пронин В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основамитехнологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие для ВО / Пронин В. В., Фисенко С. П. - Санкт-Петербург: Лань, 2020 - 240 с. [ЭИ] [ЭБС Лань] URL:	Учебное	Дополнительн ая

	https://e.lanbook		
5	Чепурной И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник / И. П. Чепурной - Москва: Дашков и К, 2008 - 457 с.	Учебное	Дополнительная
6	Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельной работы обучающихся по направлению подготовки 36.03.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» очной и заочной форм обучения / Воронежский государственный аграрный университет ; [сост. О. М. Мармурова] .— Электрон. текстовые дан. (1 файл : 174 Кб) .— Воронеж : Воронежский государственный аграрный университет, 2020 .— Заглавие с титульного экрана .— Режим доступа: для авторизованных пользователей .— Текстовый файл .— Adobe Acrobat Reader 4.0 .— URL:http://catalog.vsau.ru/elib/metod/m156082.pdf	Методическое	
7	Вестник Воронежского государственного аграрного универси-тета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ, 1998-	Периодическое	
8	Пищевая промышленность: Ежемесячный теоретический инаучно- практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 1994-	Периодическое	
9	Пищевые ингредиенты: сырье и добавки: информационно-практический журнал - Москва: Пищевая промышленность, 2008-	Периодическое	

6.2. Ресурсы сети Интернет

6.2.1. Электронные библиотечные системы

№	Название	Размещение
1	ЭБС «Znanium.com»	http://znanium.com
2	ЭБС издательства «Лань»	http://e.lanbook.com
3	Научная электронная библиотека ELIBRARY.RU	www.elibrary.ru
4	Национальная электронная библиотека	https://нэб.рф/
5	Электронная библиотека ВГАУ	http://library.vsau.ru/

6.2.2. Профессиональные базы данных и информационные системы

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://www.consultant.ru/
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks

4	Информационная система по сельскохозяйственным наукам и технологиям	http://agris.fao.org/
1	Справочная правовая система Гарант	http://ivo.garant.ru

6.2.3. Сайты и информационные порталы

№	Название	Размещение
1	Все ГОСТы	http://vsegost.com/

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

7.1. Помещения для ведения образовательного процесса и оборудование

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)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, семинарского (лабораторного) типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, индивидуальных и групповых консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду используемое программное обеспечение: MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, центрифуга лабораторная, водяная баня, термостат, анализатор молока «Лактан», трихинеллоскоп, нитрат-тестер, шкафы с реактивами и лабораторной посудой	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, *а.*306
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного, семинарского (лабораторного) типа, текущего контроля и промежуточной аттестации, групповых и индивидуальных консультаций: доска, столы, стулья, термостат, микроскопы, столы лабораторные закрытого типа для хранения лабораторной посуды и химических реактивов	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а.308

Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: комплект мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice, мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 112, а. 320
Помещение для самостоятельной работы: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, компьютерная техника с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Ломоносова, 114б, а. 18 (с 16 часов до 19 часов)

7.2. Программное обеспечение

7.2.1. Программное обеспечение общего назначения

№	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows /Linux /Ред ОС	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений MS Office / OpenOffice/LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Яндекс Браузер / Mozilla Firefox / Microsoft Edge	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

7.2.2. Специализированное программное обеспечение

№	Название	Размещение
1	Пакет статистической обработки данных Statistica	ПК в локальной сети ВГАУ

8. Междисциплинарные связи

Дисциплина, с которой необходимо согласование	Кафедра, на которой преподается дисциплина	Подпись заведующего кафедрой
Анатомия животных	Акушерства, анатомии и хирургии	
Акушерство и гинекология животных	Акушерства, анатомии и хирургии	
Патологическая анатомия животных	Акушерства, анатомии и хирургии	
Секционный курс и судебная ветеринарная медицины	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Паразитология и инвазионные болезни	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Эпизоотология и инфекционные болезни животных	Ветеринарно-санитарной экспертизы, эпизоотологии и паразитологии	
Внутренние незаразные болезни животных	Терапии и фармакологии	

Приложение 1
Лист периодических проверок рабочей программы
и информация о внесенных изменениях

Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность	Дата	Потребность в корректировке указанием соответствующих разделов рабочей программы	Информация о внесенных изменениях
Председатель МК ФВМ и ТЖ доцент Шапошникова Ю.В.	Протокол МК ФВМ и ТЖ № 13 от 28.06.2022 г	На 2022-2023 уч. год внести корректировку в п.7. Рабочая программа актуализирована на 2022-2023 учебный год.	табл. 7.1.1, табл. 7.1.2, табл. 7.2.1
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В.	Протокол МК ФВМиТЖ №9 от 24.06.23 г.	Рабочая программа актуализирована на 2023-2024 учебный год	
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В.	Протокол МК ФВМиТЖ № 10 от 24.06.24 г.	Рабочая программа актуализирована на 2024-2025 учебный год	
Председатель МК ФВМиТЖ доцент Шапошникова Ю.В.	Протокол МК ФВМиТЖ № 9 от 22.05.25 г.	Рабочая программа актуализирована на 2025-2026 учебный год	