Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Крылова Людмила Вячеславовна
Должность: Проректор по учебно-методической работе
Дата подписания: 16.11.2026 20:03:23
Уникальный программный ключ:
b066544bae1e449cd8bfce392f7324a676e271b2

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского»

КАФЕДРА ТОВАРОВЕДЕНИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ И ЭКСПЕРТИЗЫ ПРОДУКЦИИ СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебно-методической работе
_____ Л. В. Крылова
(подпись)
«25» 03 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.24 ИДЕНТИФИКАЦИЯ СЫРЬЕВЫХ РЕСУРСОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

(шифр, название дисциплины)

Укрупненная группа
направлений подготовки 35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство
(код, наименование)

Образовательная программа
высшего образования – программа бакалавриата

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код, наименование)

Профиль Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства
(наименование)

Факультет маркетинга и торгового дела

Форма обучения, курс: очная форма обучения 4 курс
заочная форма обучения 5 курс

Рабочая программа адаптирована для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

Донецк
2026

Рабочая программа дисциплины «Идентификация сырьевых ресурсов и пищевых продуктов» для обучающихся по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профилю: Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства, разработанная в соответствии с ОПОП ВО для набора обучающихся 2026 года

Разработчик*: *Попова Н.А., доцент, канд. техн., наук, доцент

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

Протокол от «17» февраля 2026 года № 14

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства

_____ В.Д. Малыгина
(подпись) (инициалы, фамилия)

СОГЛАСОВАНО
Декан факультета маркетинга и торгового дела

_____ Д.В. Махноносов
(подпись) (инициалы, фамилия)

Дата «17» февраля 2026 года

ОДОБРЕНО
Учебно-методическим советом ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ»
Протокол от «25» марта 2026 года № 8
Председатель_____ Л. В. Крылова____
(подпись) (инициалы, фамилия)

© Попова Н.А., 2026 год
© Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Донецкий национальный университет экономики и торговли имени Михаила Туган-Барановского», 2026 год

1. ОПИСАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

<table>
<tr><td rowspan="2">Наименование показателя</td><td rowspan="2">Наименование укрупненной группы направлений подготовки, направление подготовки, профиль, программа высшего образования</td><td colspan="2">Характеристика дисциплины</td></tr>
<tr><td>очная форма обучения</td><td>заочная форма обучения</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Количество зачетных единиц – 3</td><td>Укрупненная группа направлений подготовки
35.00.00 Сельское, лесное и рыбное хозяйство
(код, название)</td><td colspan="2" rowspan="2">Часть, формируемая участниками образовательных отношений</td></tr>
<tr><td>Направление подготовки
35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код, название)</td></tr>
<tr><td>Модулей – 1</td><td rowspan="6">Профиль:
Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства
(название)</td><td colspan="2">Год подготовки</td></tr>
<tr><td>Смысловых модулей – 3</td><td>4-й</td><td>4-й</td></tr>
<tr><td rowspan="5">Общее количество часов – 108</td><td colspan="2">Семестр</td></tr>
<tr><td>8-й</td><td>8-й</td></tr>
<tr><td colspan="2">Лекции</td></tr>
<tr><td>10 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td rowspan="11">Количество часов в неделю для очной формы обучения:

аудиторных – 2;
самостоятельной работы обучающегося – 3</td><td rowspan="11">Программа высшего образования – программа бакалавриата</td><td colspan="2">Практические, семинарские занятия</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Лабораторные занятия</td></tr>
<tr><td>20 час.</td><td>6 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Самостоятельная работа</td></tr>
<tr><td>48,1 час.</td><td>84,7 час.</td></tr>
<tr><td colspan="2">Форма промежуточной аттестации:
(зачет, экзамен)</td></tr>
<tr><td>экзамен</td><td>экзамен</td></tr>
</table>

Соотношение количества часов аудиторных занятий и самостоятельной работы составляет:

для очной формы обучения – 30/48,1

для заочной формы обучения - 12/84,7

2. ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины: ознакомление с системой, особенностями проведения и перспективами развития мер по идентификации товаров в стране и мире. А также подготовка обучающихся к производственно-технологической и исследовательской деятельности, связанной с управлением и контролем качества продукции.

Задачи дисциплины:

- определение проблем, обусловивших необходимость отделения идентификации товаров как самостоятельного вида деятельности;
- определение роли идентификации товаров на современном этапе развития торговых отношений; - изучение опыта организации идентификации различных товаров в мире;
- ознакомление с нормативно - правовой базой идентификации;
- особенности организации идентификационных мероприятий в рамках проведения сертификации, экспертизы товаров и других видов деятельности;
- изучение методологии и инструментария идентификации (критериев и методов идентификации);
- ознакомление с алгоритмом идентификации определенных товаров;
- определение перспективных направлений развития идентификационных мероприятий.

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б.1.В.09 «Идентификация сырьевых ресурсов и пищевых продуктов» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений ОПОП ВО направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Знания и умения по данной дисциплине должны быть востребованы при проведении идентификации и контроля качества сырьевых ресурсов и пищевых продуктов.

4. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНИРУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

В результате освоения изучения дисциплины у обучающегося должны быть сформированы **компетенции** и **индикаторы их достижения**:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-4. Готовность реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства	ИДК-1$_{ПК-4}$ Использует теоретические основы, методологию и принципы стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства ИДК-2$_{ПК-4}$ Умеет реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

знать: - общие понятия об идентификации и фальсификации продовольственных товаров; виды и способы идентификации; объекты, субъекты, средства и методы идентификации и фальсификации; показатели идентификации однородных групп продовольственных товаров;

- законодательство, направленное на защиту прав потребителей; нормативно-правовую базу идентификации товаров;
- возможные виды фальсификации отдельных групп продовольственных товаров; критерии и методы обнаружения фальсификации отдельных видов продовольственных товаров;
- правовые, социальные и моральные последствия фальсификации;
- новые виды технологий создания потребительских товаров и сырья для них;
- направления, особенности использования, преимущества и эффективность, безопасность и возможные угрозы для окружающей среды использования конкретных технологий;
- нормативные документы по внедрению новых технологий, методы контроля безопасности и диагностические средства для выявления опасных для организма потребителя факторов.

уметь: - ориентироваться в новых технологиях создания потребительских товаров;
- осуществлять поиск соответствующей научной информации относительно технологий изготовления новых продовольственных товаров, индикации их качества и безопасности;
- интерпретировать правила и инструктивные материалы, регламентирующие содержание радионуклидов, пищевых добавок, тяжелых металлов и посторонних химических веществ, в продовольственных товарах;
- выбирать методы идентификации и определения посторонних химических веществ, патогенных микроорганизмов, радионуклидов в пищевых продуктах генетически модифицированных продуктах;
- анализировать результаты экспериментов по индикации качества и безопасности продовольственных товаров, внедрять меры безопасности загрязнения продовольственных товаров радионуклидами, пестицидами, посторонними химическими веществами и патогенными микроорганизмами,
- использовать приобретенные знания в будущей практической деятельности

владеть: - сенсорными и инструментальными методами экспертизы качества и соответствия продовольственных товаров;
- приемами экспертизы товарно-сопроводительных документов, подтверждающих безопасность, количество и качество товаров;
- экспертизой соответствия нормативной документации, по которой вырабатываются товары;
- отбором проб продуктов, способами и методами проведения идентификационной экспертизы, обоснованием оценки, выдачей заключений по результатам исследований и определением путей использования продуктов;
- оформлением актов идентификационной экспертизы.

5. ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Смысловой модуль 1. **Теоретические основы идентификации пищевых продуктов.**

Тема 1. Роль и законодательное обеспечение идентификации продовольственных товаров в современных условиях

Тема 2. Классификация и характеристика видов идентификации товаров

Тема 3. Опыт проведения процедуры идентификации пищевых продуктов в мире.

Смысловой модуль 2. **Общее обеспечения идентификации товаров**

Тема 4. Товарная информация

Тема 5. Маркировка как средство обеспечения идентификации товаров

Тема 6. Классификация и характеристика информационных знаков

Тема 7. Товаро-сопроводительные документы

Смысловой модуль 3. **Кодирование продовольственных товаров.**
Тема 8. Значение штрихового кодирования и его использования.
Тема 9. Виды штрихового кодирования продовольственных товаров.
Тема 10. Принципы построения штриховых кодов.
Тема 11. Общая характеристика видов фальсификации продовольственных товаров.
Тема 12. Способы защиты продовольственных товаров от фальсификации**.**

6. СТРУКТУРА ДИСЦИПЛИНЫ

Название смысловых модулей и тем	Количество часов											
	очная форма обучения						заочная/очно-заочная форма обучения					
	всего	в том числе					всего	в том числе				
		л[1]	п[2]	лаб[3]	СР[4]	Пр[5]		л	п	лаб	СР[4]	Пр[5]
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1. Идентификация и кодирование товаров												
Смысловой модуль 1. Теоретические основы идентификации пищевых продуктов												
Тема 1. Роль и законодательное обеспечение идентификации продовольственных товаров в современных условиях	7	1			4		7				7	
Тема 2. Классификация и характеристика видов идентификации товаров	8	1		3	4		10	1		2	7	
Тема 3. Опыт проведения процедуры идентификации пищевых продуктов в мире.	8	1		3	4		8	1			7	
Итого по смысловому модулю 1	***22***	***3***		***6***	***12***		***25***	***2***		***2***	***21***	
Смысловой модуль 2. Общее обеспечения идентификации товаров												
Тема 4. Товарная информация	7	1		2	4		7				7	
Тема 5. Маркировка как средство обеспечения идентификации товаров	7	1		2	4		9			2	7	
Тема 6. Классификация и характеристика информационных	7	1		2	4		8	1			7	

знаков												
Тема 7. Товаро-сопроводительные документы	7	1		2	4		8	1			7	
Итого по смысловому модулю 2	***28***	***4***		***8***	***16***		***32***	***2***		***2***	***28***	
Смысловой модуль 3. Кодирование продовольственных товаров												
Тема 8. Значение штрихового кодирования и его использования.	5			1	4		7				7	
Тема 9. Виды штрихового кодирования продовольственных товаров.	5			1	4		9			2	7	
Тема 10. Принципы построения штриховых кодов.	5	1			4		7				7	
Тема 11. Общая характеристика видов фальсификации продовольственных товаров.	7	1		2	4		9	2			7	
Тема 12. Способы защиты продовольственных товаров от фальсификации.	7,1	1		2	4,1		9,7	2			7,7	
Итого по смысловому модулю 3	***29,1***	***3***		***6***	***20,1***		***41,7***	***4***		***2***	***35,7***	
Всего по смысловым модулям	**80,4**	**10**		**20**	**48,1**		**96,7**	**6**		**6**	**84,7**	
Катт	**0,5**					**0,5**	**0,9**					**0,9**
СРэк												
ИК												
КЭ	**2**					**2**	**2**					**2**
Каттэк	**0,4**					**0,4**	**0,4**					**0,4**
Контроль	**27**					**27**	**8**					**8**
Всего часов	**108**	**10**		**20**	**48,1**	**29,9**	**108**	**6**		**6**	**84,7**	**11,3**

Примечания: 1. л – лекции;
2. п – практические (семинарские) занятия;
3. лаб – лабораторные занятия;
4. СР – самостоятельная работа;
5. Пр – прочие виды работы (ИК, Катт, КЭ, Каттэк)
6. ИК – индивидуальные консультации;
7. Катт – контактная работа на аттестацию в период теоретического обучения;
8. СРэк – самостоятельная работа в период экзаменационных сессий;
9. КЭ – консультации перед экзаменом
10. Каттэк – контактная работа на аттестацию в период экзаменационных сессий.

7. ТЕМЫ СЕМИНАРСКИХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ – не предусмотрены

8. ТЕМЫ ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

№ п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Роль и законодательное обеспечение идентификации продовольственных товаров в современных условиях		
2	Тема 2. Классификация и характеристика видов идентификации товаров	2	2
3	Тема 3. Опыт проведения процедуры идентификации пищевых продуктов в мире.	2	
4	Тема 4. Товарная информация	2	
5	Тема 5. Маркировка как средство обеспечения идентификации товаров	2	2
6	Тема 6. Классификация и характеристика информационных знаков	2	
7	Тема 7. Товаро-сопроводительные документы	2	
8	Тема 8. Значение штрихового кодирования и его использования.	2	
9	Тема 9. Виды штрихового кодирования продовольственных товаров.	2	2
10	Тема 10. Принципы построения штриховых кодов.		
11	Тема 11. Общая характеристика видов фальсификации продовольственных товаров.	2	
12	Тема 12. Способы защиты продовольственных товаров от фальсификации.	2	
	Всего:	**20**	**6**

9. САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА

Номер п/п	Название темы	Количество часов	
		очная форма	заочная форма
1	Тема 1. Роль и законодательное обеспечение идентификации продовольственных товаров в современных условиях	4	7
2	Тема 2. Классификация и характеристика видов идентификации товаров	4	7
3	Тема 3. Опыт проведения процедуры идентификации пищевых продуктов в мире.	4	7
4	Тема 4. Товарная информация	4	7
5	Тема 5. Маркировка как средство обеспечения идентификации товаров	4	7
6	Тема 6. Классификация и характеристика информационных знаков	4	7

7	Тема 7. Товаро-сопроводительные документы	4	7
8	Тема 8. Значение штрихового кодирования и его использования.	4	7
9	Тема 9. Виды штрихового кодирования продовольственных товаров.	4	7
10	Тема 10. Принципы построения штриховых кодов.	4	7
11	Тема 11. Общая характеристика видов фальсификации продовольственных товаров.	4	7
12	Тема 12. Способы защиты продовольственных товаров от фальсификации.	4,1	7,7
	Всего:	**48,1**	**84,7**

10. ОБЕСПЕЧЕНИЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ДЛЯ ЛИЦ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ВОЗМОЖНОСТЯМИ ЗДОРОВЬЯ И ИНВАЛИДОВ

В ходе реализации дисциплины используются такие дополнительные методы обучения, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся в зависимости от их индивидуальных особенностей:

1) для слепых и слабовидящих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или могут быть заменены устным ответом;

− при необходимости предоставляется увеличивающее устройство; возможно также использование собственных увеличивающих устройств;

− письменные задания оформляются увеличенным шрифтом…

2) для глухих и слабослышащих:

− лекции оформляются в виде электронного документа, либо предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;

− письменные задания выполняются на компьютере в письменной форме;

− зачет, экзамен проводятся в письменной форме на компьютере; возможно проведение их в форме тестирования…

3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

− лекции оформляются в виде электронного документа, доступного с помощью компьютера со специализированным программным обеспечением;

− письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением;

− зачет, экзамен проводятся в устной форме или выполняется в письменной форме на компьютере...

При необходимости предусматривается увеличение времени для подготовки ответа.

Процедура проведения зачета, экзамена для обучающихся устанавливается с учетом их индивидуальных психофизических особенностей.

Зачет, экзамен могут проводиться в несколько этапов.

При проведении процедуры оценивания результатов обучения предусматривается использование технических средств, необходимых в связи с индивидуальными особенностями обучающихся. Технические средства могут быть

предоставлены ФГБОУ ВО «ДОННУЭТ», а также могут использоваться собственные технические средства.

Проведение процедуры оценивания результатов обучения допускается с использованием дистанционных образовательных технологий.

Обеспечивается доступ к информационным и библиографическим ресурсам в информационно-телекоммуникационной сети Интернет для каждого обучающегося в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

1) для слепых и слабовидящих:
– в печатной форме увеличенным шрифтом;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.
2) для глухих и слабослышащих:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
3) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:
– в печатной форме;
– в форме электронного документа;
– в форме аудиофайла.

11. СИСТЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в очной форме обучения[1]

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - лабораторная работа (Собеседование. Лабораторные работы: 1, 2, 4, 5, 6, 7,10) - лабораторная работа (Собеседование. Лабораторные работа 3,8,9, 11, 12) - текущий модульный контроль (опрос)	 2 1 7	 14 5 21
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Примечание. В соответствии с утвержденными оценочными материалами по дисциплине

Система оценивания по дисциплине, изучаемой в заочной/очно-заочной форме обучения

Форма контроля	**Макс. количество баллов**	
	За одну работу	**Всего**
Текущий контроль: - лабораторная работа - текущий модульный контроль	 3 4	 36 4
Промежуточная аттестация	*экзамен*	*60*
Итого за семестр	*100*	

Вопросы для промежуточной аттестации (вопросы к экзамену)

1. Дайте определение понятия «идентификация товаров».
2. Дайте определение понятия «идентификационная экспертиза».
3. Дайте определение понятия «соответствие товара».
4. Дайте определение понятия «оценка качества товара»
5. Дайте определение понятия «контроль качества товара».
6. Дайте определение понятия «товарная экспертиза».

7. Дайте определение понятия «сертификация товара».
8. Дайте характеристику функций, которые выполняет идентификация (указывающая, подтверждающая, управляющая, информационная).
9. Дайте определение понятия «потребительская идентификация товара».
10. Дайте определение понятия «ассортиментная идентификация товара».
11. Дайте определение понятия «идентификация качества товара».
12. Дайте определение понятия «товарно-партионная идентификация».
13. Чем характеризуются такие способы идентификации, как способ идентификации уникальных наименований, цифровых номеров, штрихового кодирования, условных обозначений, ссылочный, описательный?
14. Охарактеризуйте органолептические, инструментальные и экспертные методы определения показателей качества, используемых при идентификации товаров.
15. Трансформация идентификационной деятельности в историческом аспекте.
16. Современные подходы к идентификации молочных продуктов (на выбор - йогуртов, сыров, сгущенного и сухого молока).
17. Современное состояние идентификации рыбных товаров (на выбор - икры, крабовых палочек, соленой и копченой рыбы).
18. Подходы к идентификации водок.
19. Идентификация шоколада и изделий на его основе.
20. Критерии идентификации вида масел.
21. Анализ законодательной базы идентификации пищевых продуктов.
22. Особенности идентификационной деятельности при сертификационных мероприятиях.
23. Информационная база идентификации товаров.
24. Маркировка как средство идентификации товаров.
25. Использование хроматографических методов в идентификационной деятельности.
26. Спектрофотометрические методы в идентификационной деятельности.
27. Иммуноферментный метод как средство идентификации товаров.
28. Методология разработки критериев идентификации товаров.
29. Направления решения проблемы воспроизводимости результатов идентификации.
30. Пищевая ценность молока.
31. Требования к качеству сырого и питьевого молока.
32. Требования Технического регламента к маркировке молока и молочных продуктов.
33. Физико-химические показатели качества молока.
34. Балльная оценка сыров и сливочного масла.
35. Назовите два основных способа производства растительного масла и их достоинства и недостатки.
36. Ассортимент подсолнечного масла. Требования к качеству по органолептическим и физико-химическим показателям.
37. Основное сырь в производстве маргарина. Его пищевая ценность
38. Назовите эмульгаторы, используемые в производстве майонеза.
39. Назовите показатели, по которым определяется упитанность говядины и баранины и свинины.
40. Перечислите категории упитанности телятины, говядины от молодняка, говядины от взрослых животных, баранины, свинины.
41.Нарисуйте контур полутуши говядины и обозначьте остистые отростки позвонков, седалищные бугры и маклоки. Их роль при определении упитанности.
42. Баранья туша имеет почки и околопочечный жир. Допускается ли это стандартом?
43. Допускается ли отсутствие подкожного жира на говяжьих полутушах от молодняка?
44. Нарисуйте овальное ветеринарное клеймо, представьте его содержание. Что обозначает данный вид клейма?

45. Как клеймится мясо, неправильно разделанное по позвоночнику, с зачистками и срывами подкожного жира более 15% поверхности полутуши для говядины и 10% для баранины, потемневшее в области зареза (у говядины)?
46. Характеристика баранины первой и второй категорий упитанности.
47. Товароведные клейма для свинины первой, второй, третьей, четвертой, пятой категорий упитанности (рисунок).
48. На говяжьей полутуше рядом с клеймом стоит штамп «М». Что он обозначает?
49. Где измеряется толщина шпика у свинины при определении категории? Учитывается ли при этом толщина шкуры?
50. Что называется партией мяса? Сколько полутуш (туш) осматривается в партии для определения упитанности и внешнего осмотра?
51. Перечислите органолептические показатели, по которым определяется свежесть мяса.
52. Три категории свежести мяса. Отличия между ними (для охлажденного мяса) по органолептическим показателям. Направления использования.
53. Как можно отличить охлажденное мясо от замороженного по внешнему виду и консистенции?
54. Почему нельзя использовать в пищу несвежее мясо и строго ограничено использование мяса сомнительной свежести?
55. Как можно отличить замороженное мясо от повторно замороженного, если мясо в отрубах упаковано в полиэтиленовую пленку и картонные ящики? Мясо в полутушах?
56. Каков срок годности охлажденных субпродуктов?
57. Какова классификация субпродуктов (по строению и составу; в зависимости от особенностей обработки; по пищевой ценности)?
58. Химический состав мышечной ткани в % (белки, жиры, углеводы, вода, минеральные вещества, азотистые экстрактивные небелковые вещества).
59. Охарактеризуйте мясо в состоянии посмертного окоченения и в стадии созревшего мяса.
50. Каковы требования Технического регламента к термическому состоянию мяса птицы, направляемого на промышленную переработку? К использованию консервантов в производстве мяса птицы.
61. Чем отличаются солено-копченые изделия от колбасных? Что общего в их изготовлении?
62. Чем посол в мясной промышленности отличается от посола в кулинарии?
63. Что происходит в мясе в процессе его выдержки в посоле, при копчении, варке? 35. Классификация и ассортимент продуктов из свинины.
64. Дефекты продуктов из свинины и колбасных изделий.
65. Товарные сорта колбасных изделий, вырабатываемых по стандартам. Их отличия. Отличия колбас, вырабатываемых по стандартам и по ТУ.
66. Показатели безопасности продуктов из мяса и колбасных изделий.
67. Какова физиологическая норма и фактическое потребление яиц в стране?
68. Классификация куриных яиц.
69. Морская рыба имеет тонкий хвостовой стебель, спинные плавники далеко стоящие, первый колючий, второй мягкий, позади второго спинного и анального плавников — 4-6 дополнительных плавничков, мясо плотное, вкусное, ароматное с приятной кислинкой. Название рыбы?
70. Методика проведения органолептической оценки кофе.
71. Классификация пива.
72. Показатели качества пива.
73. Методика проведения органолептической оценки пива.
74. Назовите наиболее распространенные дефекты пива.
75. Классификация вин.
76. Правила проведения дегустации вин.

77. Дефекты вин.
78. Что такое послевкусие?
79. Что называется партией плодоовощной продукции при осуществлении его приемки?
80. С какими дефектами плодоовощная продукция не допускается к реализации?
81. Чем различаются яблоки ранних и поздних сроков созревания?
82. Классификация, режимы хранения и дозаривания бананов, признаки застуживания.
83. Классификация и условия товародвижения цитрусовых плодов.
84. Принципы консервирования плодов и овощей.
85. Что такое «промышленная стерильность»?
86. Какие процессы протекают в продуктах переработки плодов и овощей?
87. Основные дефекты продуктов переработки плодов и овощей.

12. РАСПРЕДЕЛЕНИЕ БАЛЛОВ, КОТОРЫЕ ПОЛУЧАЮТ ОБУЧАЮЩИЕСЯ

<table>
<tr><td colspan="12">Максимальное количество баллов за текущий контроль и самостоятельную работу, балл</td><td colspan="3" rowspan="2">Максимальная сумма баллов</td></tr>
<tr><td colspan="3">Смысловой модуль № 1</td><td colspan="4">Смысловой модуль № 2</td><td colspan="5">Смысловой модуль № 3</td></tr>
<tr><td>Т1</td><td>Т2</td><td>Т3</td><td>Т4</td><td>Т5</td><td>Т6</td><td>Т7</td><td>Т8</td><td>Т9</td><td>Т10</td><td>Т11</td><td>Т12</td><td>Текущий контроль</td><td>Экзамен</td><td>Все виды учебной деятельности</td></tr>
<tr><td>2</td><td>2</td><td>8</td><td>2</td><td>2</td><td>2</td><td>9</td><td>1</td><td>1</td><td>2</td><td>1</td><td>8</td><td>40</td><td>60</td><td>100</td></tr>
</table>

Примечание. Т1, Т2, ... Т17 – номера тем соответствующих смысловых модулей

Государственная шкала оценивания академической успеваемости

Сумма баллов за все виды деятельности	**По государственной шкале**
90-100	5 «отлично» / «зачтено»
75-89	4 «хорошо» / «зачтено»
60-74	3 «удовлетворительно» / «зачтено»
менее 60	2 «неудовлетворительно» / «не зачтено»

13. РЕКОМЕНДУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА

Основная литература:

1. Дмитриченко, М. И. Фальсификация пищевых продуктов : учебное пособие для вузов / М. И. Дмитриченко, А. М. Мирзоев. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 210 с. — ISBN 978-5-4377-0133-1. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/93573.html

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

Дополнительная литература:

1. Попов Г.В. Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Попов Г.В., Клейменова Н.Л.— Электрон. текстовые данные.— Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012.— 52 c.— Режим доступа: http://www.iprbookshop.ru/57848.html

2. Идентификация, в том числе в целях выявления фальсификации, соковой продукции из фруктов и овощей : учебно-методическое пособие / Г. В. Панкина, В. Н. Маркелова, О. И. Лемешева, В. Е. Павлов. — Москва : Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2014. — 14 c. — ISBN 2227-8397. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/44343.html

3. Берновский, Ю. Н. Основы идентификации продукции и документов : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям экономики и управления (080100), направлению «Стандартизация, сертификация и метрология» (200400), специальности «Документоведение и документационное обеспечение управления» (032001) / Ю. Н. Берновский. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 350 c. — ISBN 978-5-238-01241-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/81814.html

4. Евгеньев, М. И. Методы исследования качества продуктов питания : учебное пособие / М. И. Евгеньев, И. И. Евгеньева. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2010. — 290 c. — ISBN 978-5-7882-0853-4. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система IPR BOOKS : [сайт]. — URL: http://www.iprbookshop.ru/62491.html

14. ИНФОРМАЦИОННЫЕ РЕСУРСЫ

1. Автоматизированная интегрированная библиотечная система (АИБС) «МегаПро». - Москва : ООО «Дата Экспресс», 2024- . - Текст : электронный.
2. Электронная библиотека Научной библиотеки Донецкого национального университета экономики и торговли им. Михаила Туган-Барановского. – Донецк : НБ ДОННУЭТ, 2024 – . – URL: http://192.168.41.108/megapro. – Текст : электронный.
3. IPR SMART : весь контент ЭБС Ipr books : цифровой образовательный ресурс / ООО «Ай Пи Эр Медиа». - Саратов : Ай Пи Эр Медиа, 2007 -. - URL:http://www.iprbookshop.ru. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст. Аудио. Изображения : электронные.
4. Лань : электронная-библиотечная система. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011-2024. - URL:https://e.lanbook.com/- Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.
5. СЭБ : Консорциум сетевых электронных бибилиотек / Электронная-библиотечная система «Лань» при поддержке Агентства стратегических инициатив. - Санкт-Петербург : Лань, cop. 2011- 2024. - URL:https://seb.e.lanbook.com/ - Режим доступа : для пользователей организаций - участников, подписчиков ЭБС «Лань». - Текст : электронный.
6. Polpred : электронная библиотечная система : деловые статьи и интернет-сервисы / ООО «Полпред Справочники». - Москва : Полпред Справочники, cop. 1997-2024. - URL:https://polpred.com. - Текст : электронный.
7. Book on lime : дистанционное образование : электронная библиотечная система / издательство КДУ МГУ им. М.В. Ломоносова. - Москва : КДУ, cop. 2017 -. - URL:https://bookonlime.ru. - Текст . Изображение. Устная речь : электронные.
8. Информио : электронный справочник / ООО «РИНФИЦ». - Москва : Издательский дом «Информио», 2009 -. - URL: https://www.informio.ru. - Текст : электронный.

9. Университетская библиотека онлайн : электронная библиотечная система. – ООО «Директ-Медиа», 2006-. - URL:https://biblioelub.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

10. ZNANIUM : электронно-библиотечная система / ООО «ЗНАНИУМ». – Москва : Знаниум, 2021- . – URL: https://znanium.ru/ – Режим доступа: для авторизир. пользователей. – Текст: электронный.

11. Научно-информационный библиотечный центр имени академика Л.И. Абалкина / Российский экономический унтиниверситет имени В.Г. Плеханова. - Москва : KnowledgeTree Inc., 2008- . - URL:http://]iber.rea.ru/login.php. - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

12. Библиотечно-информационный комплекс / Финансовый университет при Правительстве Российской Федерации. — Москва : Финансовый университет, 2019— . - URL:http://1 ibrary,la.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

13. Зональная научная библиотека имени Ю.А. Жданова / Южный федеральный университет. - Ростов-на-Дону : Южный федеральный университет, 2016 - . - URL:https://librarv.lib.sfedu.ru/ - Режим доступа: для авторизированных пользователей. - Текст : электронный.

14. Научная электронная библиотека eLIBRARY.RU: информационно-аналитический портал / ООО Научная электронная библиотека. - Москва : ООО Научная электронная библиотека, cop. 2000-2024. - URL:https://elibrary.ru. - Режим доступа: для зарегистрированных пользователей.-Текст : электронный.

15. CYBERLENINKA : Научная электронная библиотека «КиберЛенинка» / [Е. Кисляк, Д. Семячкин, М. Сергеев ; ООО «Итеос»]. - Москва : КиберЛенинка, 2012 - . - URL:http://cvberleninka.ru. — Текст : электронный.

16. Национальная электронная библиотека : НЭБ : федеральная государственная информационная система / Министерство культуры Российской Федерации [и др.]. - Москва : Российская государственная библиотека : ООО ЭЛАР, [2008 —]. - URL:https://rusneb.ru/ - Текст. Изображение : электронные.

15. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебные занятия по дисциплине проводятся в лекционных аудиториях и специализированной предметной аудитории, предназначенной для проведения практических работ по дисциплине «Идентификация сырьевых ресурсов и пищевых продуктов».

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
1.	Учебная лаборатория 4416 «Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров» для проведения лекций	30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных

№ п/п	Наименование лабораторий и специализированных кабинетов, их площадь, м^2	Перечень оборудования, количество
		рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы ВТ 200.
2.	Учебная лаборатория 4416 «Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров» для проведения практических занятий	30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы ВТ 200.
3.	. Учебная лаборатория 4416 «Учебная лаборатория мясных и рыбных товаров» для проведения консультаций и экзамена	30 посадочных мест, шкаф для хранения приборов и стекла для лабораторных занятий; шкаф для хранения лабораторной посуды; шкаф для хранения лабораторных сит по зерновой группе товаров; выставочная экспозиция образцов мясных консервов; выставочная экспозиция макетов селекции животных мясной породы; шкаф для хранения химической посуды; выставочная экспозиция мясных консервов детского питания; столы ученические; стулья ученические; сушильный шкаф; стол лабораторный; выставочная экспозиция натуральных рыбных консервов; стол преподавательский; доска меловая стационарная; переносной экран; весы MW2-300; весы ВТ 200.
4.	Читальный зал библиотеки №4129 для проведения самостоятельной работы	30 посадочных мест, мебель, компьютеры с выходом в сеть Интернет, доступ к электронно-библиотечной системе. Операционная система Microsoft Windows XP Professional OEM (2005 г.); Microsoft Office 2003 Standard Academic от 14.09.2005 г.; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.). Операционная система Windows 10 корпоративная LTSC; Microsoft Office 2019 Professional; Adobe Acrobat Reader (бесплатная версия); 360 Total Security (бесплатная версия); АБИС "UniLib" (2021 г.).

16. КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Фамилия, имя, отчества	Условия привлечения (по основному месту работы, на условиях внутреннего/ внешнего совместительства; на условиях договора гражданско-правового характера (далее – договор ГПХ)	Должность, ученая степень, ученое звание	Уровень образования, наименование специальности, направления подготовки, наименование присвоенной квалификации	Сведения о дополнительном профессиональном образовании*
Попова Наталья Александровна	По основному месту работы	Должность-доцент, кандидат технических наук, ученое звание – доцент	Высшее, маркетинг, специалист по экономике и предпринимательству. Диплом кандидата технических наук серия ДК № 059215	1. Справка о прохождении стажировки №08/781, 17.05.2024 Стажировка без отрыва 72ч. ГП "Донецкстандартметрология", Донецк 2. Удостоверение о прохождении стажировки № 98-15/45 от 05 марта 2025г (72 часа) Программа утверждена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства Протокол от «28» января 2025года № 12 3.Диплом о профессиональной переподготовке № 0006916, г. Екатеринбург ООО «Высшая школа делового администрирования» по программе «Менеджмент в образовании» 324 часа Протокол от «22» сентября 2025года № 3

АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Б1.В.22 ИДЕНТИФИКАЦИЯ СЫРЬЕВЫХ РЕСУРСОВ И ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Направление подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код и наименование)

Профиль: Безопасность и экспертиза продукции сельскохозяйственного хозяйства
(наименование)

Трудоемкость учебной дисциплины: 3,0 з.е

Планируемые результаты обучения по дисциплине:

знать: - общие понятия об идентификации и фальсификации продовольственных товаров; виды и способы идентификации; объекты, субъекты, средства и методы идентификации и фальсификации; показатели идентификации однородных групп продовольственных товаров;
- законодательство, направленное на защиту прав потребителей; нормативно-правовую базу идентификации товаров;
- возможные виды фальсификации отдельных групп продовольственных товаров; критерии и методы обнаружения фальсификации отдельных видов продовольственных товаров;
- правовые, социальные и моральные последствия фальсификации;
- новые виды технологий создания потребительских товаров и сырья для них;
- направления, особенности использования, преимущества и эффективность, безопасность и возможные угрозы для окружающей среды использования конкретных технологий;
- нормативные документы по внедрению новых технологий, методы контроля безопасности и диагностические средства для выявления опасных для организма потребителя факторов.

уметь: - ориентироваться в новых технологиях создания потребительских товаров;
- осуществлять поиск соответствующей научной информации относительно технологий изготовления новых продовольственных товаров, индикации их качества и безопасности;
- интерпретировать правила и инструктивные материалы, регламентирующие содержание радионуклидов, пищевых добавок, тяжелых металлов и посторонних химических веществ, в продовольственных товарах;
- выбирать методы идентификации и определения посторонних химических веществ, патогенных микроорганизмов, радионуклидов в пищевых продуктах генетически модифицированных продуктах;
- анализировать результаты экспериментов по индикации качества и безопасности продовольственных товаров, внедрять меры безопасности загрязнения продовольственных товаров радионуклидами, пестицидами, посторонними химическими веществами и патогенными микроорганизмами,
- использовать приобретенные знания в будущей практической деятельности

владеть: - сенсорными и инструментальными методами экспертизы качества и соответствия продовольственных товаров;
- приемами экспертизы товарно-сопроводительных документов, подтверждающих безопасность, количество и качество товаров;
- экспертизой соответствия нормативной документации, по которой вырабатываются товары;

- отбором проб продуктов, способами и методами проведения идентификационной экспертизы, обоснованием оценки, выдачей заключений по результатам исследований и определением путей использования продуктов;
- оформлением актов идентификационной экспертизы.

обладать компетенциями:

Код и наименование компетенции	*Код и наименование индикатора достижения компетенции*
ПК-4. Готовность реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства	ИДК-1$_{ПК-4}$ Использует теоретические основы, методологию и принципы стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства ИДК-2$_{ПК-4}$ Умеет реализовывать технологии стандартизации и сертификации продукции растениеводства и животноводства

Смысловые модули и темы учебной дисциплины:
Смысловой модуль 1. **Теоретические основы идентификации пищевых продуктов.**
Тема 1. Роль и законодательное обеспечение идентификации продовольственных товаров в современных условиях
Тема 2. Классификация и характеристика видов идентификации товаров
Тема 3. Опыт проведения процедуры идентификации пищевых продуктов в мире.
Смысловой модуль 2. **Общее обеспечения идентификации товаров**
Тема 4. Товарная информация
Тема 5. Маркировка как средство обеспечения идентификации товаров
Тема 6. Классификация и характеристика информационных знаков
Тема 7. Товаро-сопроводительные документы
Смысловой модуль 3. **Кодирование продовольственных товаров.**
Тема 8. Значение штрихового кодирования и его использования.
Тема 9. Виды штрихового кодирования продовольственных товаров.
Тема 10. Принципы построения штриховых кодов.
Тема 11. Общая характеристика видов фальсификации продовольственных товаров.
Тема 12. Способы защиты продовольственных товаров от фальсификации.

Форма промежуточной аттестации: экзамен.
(зачет, экзамен)

Разработчик:
Попова Н.А.., доцент кафедры товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
к.т.н., доцент

Зав. кафедрой товароведения продовольственных товаров и экспертизы продукции сельского хозяйства
Малыгина В.Д.,
док. экон. наук, профессор