

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И КАДРОВОЙ ПОЛИТИКИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

СОГЛАСОВАНО:

Директор института Чаплыгина И.А.

«27» февраля 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Ректор Пыжикова Н.И.

«27» февраля 2026 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
КОНДИТЕРСКИХ И МАКАРОННЫХ ИЗДЕЛИЙ

ФГОС ВО

по направлению подготовки: **19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»**
(код, наименование)

направленность (профиль): *Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств*

Курс 2

Семестр 4

Форма обучения: *заочная*

Квалификация выпускника: *магистр*



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
УСИЛЕННОЙ КВАЛИФИЦИРОВАННОЙ
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
ВЫДАННОЙ: ФГБОУ ВО КРАСНОЯРСКИЙ ГАУ
ВЛАДЕЛЕЦ: РЕКТОР ПЫЖИКОВА Н.И.
ДЕЙСТВИТЕЛЕН: 15.05.2025 - 08.08.2026

Красноярск, 2026

Составитель: Плеханова Людмила Васильевна, канд. с.-х. наук
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«15» февраля 2026 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания из растительного сырья»,

профессионального стандарта:

- 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья;

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «17» февраля 2026 г.

Зав. кафедрой Матюшев В.В., докт. техн. наук, профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2026 г.

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 6 «17» февраля 2026 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., канд. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«17» февраля 2026 г.

Руководитель программы по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья направленность (профиль) Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств

Янова Марина Анатольевна, докт. техн. наук, доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«27» февраля 2026 г.

Содержание

Аннотация.....	4
1. Место дисциплины в структуре образовательных программ.....	4
2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Организационно-методические данные дисциплины	6
4. Структура и содержание дисциплины	6
4.1. <i>Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины</i>	<i>6</i>
4.2. <i>Содержание модулей дисциплины</i>	<i>6</i>
4.4. <i>Лабораторные занятия.....</i>	<i>8</i>
4.5. <i>Практические занятия</i>	<i>8</i>
4.6. <i>Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний</i>	<i>8</i>
4.6.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....</i>	<i>8</i>
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	9
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	9
6.1. <i>Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</i>	<i>9</i>
6.2. <i>Программное обеспечение</i>	<i>9</i>
7 Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций	12
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины.....	12
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	12
9.1. <i>Методические указания по дисциплине для обучающихся.....</i>	<i>12</i>
9.2 <i>Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</i>	<i>13</i>
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	14

Аннотация

Дисциплина «Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» относится к обязательной части Блока 1 Дисциплины (модули) подготовки студентов по направлению подготовки 19.04.02 «Продукты питания растительного сырья», направленность (профиль) «Инновационные технологии хлебопекарных, кондитерских, макаронных и зерноперерабатывающих производств». Дисциплина реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Дисциплина нацелена на формирование общепрофессиональных (ОПК-3) и профессиональных компетенции (ПК-2) выпускника.

Дисциплина позволяет овладеть основами теоретическими знаниями по идентификации и фальсификации пищевых продуктов, а также получить практические навыки по процедурам идентификации. Предметом дисциплины «Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» являются средства и способы фальсификации пищевых продуктов, методы ее обнаружения, а также основные правила процедуры проведения идентификации пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Преподавание дисциплины предусматривает следующие формы организации учебного процесса: лекции, лабораторные работы, самостоятельная работа студента.

Программой дисциплины предусмотрены следующие виды контроля: текущий контроль успеваемости в форме защиты лабораторных работ и тестирование, промежуточный контроль в форме зачета с оценкой.

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет 3 зачетные единицы, 108 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (4 часа), лабораторные (6 часов) и практических (4 часа) занятия и самостоятельной работы студента (90 часов).

1. Место дисциплины в структуре образовательных программ

Дисциплина «Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» включена в ОПОП, в обязательную часть блока 1 Дисциплины (модули).

Дисциплина «Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» базируется на следующих ранее изученных дисциплинах: «Научные основы повышения эффективности производства пищевых продуктов из растительного сырья», «Современные методы исследования свойств сырья и продуктов хлебопекарной и кондитерской промышленности».

Дисциплина «Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» является завершающим этапом в подготовке студентов в области оценки соответствия продовольственных продуктов и пищевых производств.

Контроль знаний студентов проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Целью освоения дисциплины «Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий» является формирование знаний и навыков для выполнения квалифицированных действий и принятия обоснованных решений в различных сферах деятельности, связанных с идентификацией продовольственных товаров и обнаружением их фальсификации.

Основные задачи, решаемые при изучении дисциплины:

- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами РФ и международного сообщества в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров;
- изучение принципов, видов и показателей идентификации;
- усвоение последовательности процедур при проведении и идентификации и порядка оформления ее результатов;
- установление идентификационных признаков продовольственных товаров;

- ознакомление с видами, способами и средствами фальсификации продовольственных товаров;
- изучение современных методов идентификации и обнаружения фальсифицированных продовольственных товаров;
- изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению.

Таблица 1 – Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине

Код, наименование компетенции	Код и наименование индикаторов достижений компетенций	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ОПК-3 Способен оценивать риски и управлять качеством путем использования современных методов и разработки новых технологических решений</p>	<p>ИД-1_{ОПК-3} Проводит стандартные и сертификационные испытания при производстве продуктов питания из растительного сырья для организации эффективной системы контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции;</p> <p>ИД-2_{ОПК-3} Применяет знания основных государственных и международных нормативных документов в области управления качеством и безопасностью пищевой продукции и производства;</p> <p>ИД-3_{ОПК-3} Производит пусконаладочные и экспериментальные работы по освоению новых технологических процессов и внедрению в производство новых видов продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>ИД-4_{ОПК-3} Владеет знаниями по прогрессивным технологическим процессам, видам оборудования, средств автоматизации и механизации, оптимальным режимам производства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.</p>	<p>Знать: национальную и международную нормативную базу в области управления качеством продукции, основные методы проектирования продукции, основы методов управления качеством при проектировании продукции</p> <p>Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области управления качеством при проектировании продукции; применять методы квалитметрического анализа при проектировании продукции</p> <p>Владеть: осуществлять сбор и обработку данных по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию для различных этапов жизненного цикла; составлять отчеты по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию; практическими навыками применения средств и методов управления качества на предприятии; навыками преодоления сопротивления организационным изменениям, принципами проектного подхода и работы в команде, владеть современными методами проектирования систем менеджмента качества</p>
<p>ПК-2 - Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</p>	<p>ИД-2_{ПК-2} Организует входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению его эффективности;</p> <p>ИД-3_{ПК-2} Использует современные методы исследования свойств продовольственного сырья, пищевых ингредиентов и добавок, выполняющих технологические функции;</p>	<p>Знать: основные требования к качеству сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, влияние физико-химических и биохимических процессов на качество продуктов при хранении;</p> <p>Уметь: выявлять опасные факторы, которые могут привести в процессе производства к выпуску продукции не соответствующей требованиям законодательства РФ по безопасности</p> <p>Владеть: способностью применять специализированных знаний в области технологии производства продуктов питания из растительного сырья для выпуска высококачественной, безопасной и конкурентоспособной продукции.</p>

3. Организационно-методические данные дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 3 зач. ед. (108 часов), их распределение по видам работ и по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 2 - Распределение трудоемкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 4
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа, в том числе:	0,4	14	14
Лекции (Л)/ в том числе в интерактивной форме		4	4 / 4
Лабораторные занятия (ЛЗ)/в том числе в интерактивной форме		6	6 / 4
Практические занятия (ПЗ)/ в том числе в интерактивной форме		4	4
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	2,5	90	90
самостоятельное изучение тем и разделов		72	72
самоподготовка к текущему контролю знаний		18	18
Подготовка к зачету с оценкой	0,1	4	4
Вид контроля			зачет

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Таблица 3 - Трудоёмкость модулей и модульных единиц дисциплины

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа			Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	ПЗ	
Модуль 1 Теоретическое понятие идентификации и фальсификации	104	4	6	4	88
Модульная единица 1.1 Предмет и задачи курса, включенные понятия. Основы идентификационной деятельности. Фальсификация продовольственных товаров. Методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров	28	2	-	4	22
Модульная единица 1.2 Идентифицирующие признаки зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров	76	2	6	-	68
Подготовка к зачету с оценкой	4	-	-	-	-
ИТОГО	108	4	6	4	88

4.2 Содержание модулей дисциплины

МОДУЛЬ 1 Теоретическое понятие идентификации и фальсификации

Модульная единица 1.1 Предмет и задачи курса, включенные понятия. Основы идентификационной деятельности. Фальсификация продовольственных товаров. Методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров

Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Исторические аспекты фальсификации. Современные аспекты идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров.

Критерии идентификации: органолептические и физико-химические. Их применимость, доступность и достоверность в разных условиях проведения идентификации. Характеристика органолептических и физико-химических методов идентификации.

Содержание пакета законодательных актов РФ, обеспечивающих правовое регулирование в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров. Закон РФ «О защите прав потребителей». Правовая ответственность за фальсификацию продовольствия. Меры по защите продовольственного рынка от фальсифицированной пищевой продукции. Требования к маркировке

пищевых продуктов. Показатели ассортиментной, квалиметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции

Содержание пакета законодательных актов РФ, обеспечивающих правовое регулирование в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров. Закон РФ «О защите прав потребителей». Правовая ответственность за фальсификацию продовольствия. Меры по защите продовольственного рынка от фальсифицированной пищевой продукции. Требования к маркировке пищевых продуктов.

Модульная единица 1.2 Идентифицирующие признаки зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров.

Характеристика группы однородной продукции. Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья зерномучных товаров. Идентификация зерномучных товаров и их основных ингредиентов: общие и специфичные показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации зерномучных товаров.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации зерна и крупы. Основные виды фальсификации зерна и крупы и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий. Основные виды фальсификации макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий и методы ее обнаружения

4.3. Лекционные занятия

Таблица 4 - Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модуль 1. Теоретическое понятие идентификации и фальсификации		Зачёт с оценкой	4
1.	Модульная единица 1.1 Предмет и задачи курса, включенные понятия. Основы идентификационной деятельности. Фальсификация продовольственных товаров. Методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров	Лекция № 1. Законодательство РФ в области предупреждения фальсификации продовольственных товаров Содержание пакета законодательных актов РФ, обеспечивающих правовое регулирование в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров. Закон РФ «О защите прав потребителей». Правовая ответственность за фальсификацию продовольствия.	тестирование	2
	Модульная единица 1.2 Идентифицирующие признаки зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров	Лекция № 3. Фальсификация и идентификация зерномучных товаров Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья зерномучных товаров. Идентификация зерномучных товаров и их основных ингредиентов: общие и специфичные показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения	тестирование	2
	ИТОГО			4

4.4. Лабораторные занятия

Таблица 5 - Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 1. Теоретическое понятие идентификации и фальсификации				
2	Модульная единица 2.1 Идентифицирующие признаки зерномучных, плодовоовощных, кондитерских и вкусовых товаров	Занятие № 3. Проведение экспертизы подлинности и идентификации зерна и круп	Выполнение и защита лабораторной работы	6
		Занятие № 4. Проведение экспертизы подлинности и идентификации макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
	ИТОГО			6

4.5. Практические занятия

Таблица 6 - Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
Модуль 1. Теоретическое понятие идентификации и фальсификации				
1	Модульная единица 1.1	Занятие № 1. Изучение порядка и общих правил проведения идентификации продовольственных товаров	Выполнение и защита	4

4.6. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний

Самостоятельная работа студентов (СРС) организуется с целью развития навыков работы с учебной и научной литературой, выработки способности вести научно-исследовательскую работу, а также для систематического изучения дисциплины.

Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:

- самоподготовка к текущему контролю знаний (работа с лекционным материалом, предусматривающая проработку конспекта лекций и учебной литературы);
- изучение материала вынесенного на самостоятельную проработку.

4.6.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

Таблица 6 - Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
Модуль 1. Теоретическое понятие идентификации и фальсификации			88
1	Модульная единица 1.1 Предмет и задачи курса, включенные понятия. Основы идентификационной деятельности. Фальсификация продовольственных товаров. Методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров	Запреты фальсификации товаров и средств измерения в древности. Меры по предупреждению фальсификации в дореволюционной России и в зарубежных странах. Законодательные акты в области защиты прав потребителей и предотвращения фальсификации продукции в США. Законодательные акты в области защиты прав потребителей и предотвращения фальсификации продукции в ЕС	14

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	8
2	Модульная единица 1.2 Идентифицирующие признаки зерномучных, кондитерских и вкусовых товаров	Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии круп. Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии макаронных изделий. Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии хлебобулочных изделий.	58
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	10
ВСЕГО			88

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

Взаимосвязь учебного материала лекций, лабораторных и практических занятий, самостоятельной работы с формируемыми компетенциями представлены в таблице 7.

Таблица 7 - Взаимосвязь компетенций с учебным материалом и контролем знаний студентов

Компетенции	Лекции	ЛЗ	ПЗ	СРС	Вид контроля
ОПК-3	+	+	+	+	Зачет с оценкой
ПК-2	+	+	+	+	

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. www.rosпотребнадзор.ru Официальный сайт Роспотребнадзора РФ. Контроль и надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей.
2. www.stq.ru Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
3. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
4. www.ab-centre.ru Сайт экспертно – аналитического центра агробизнеса.
5. www.agronews.ru (Российский информационный портал о сельском хозяйстве).

6.2. Программное обеспечение

1. Windows Russian Upgrade Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
4. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
5. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
6. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
7. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
8. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра_Товароведение и управление качеством пищевых продуктов АПК_____ Направление подготовки _____19.04.02_____
 Дисциплина _____Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий_____

Вид занятий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходимое количество экз.	Количество экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
Основная										
Л, ПЗ, СРС	Идентификация и обнаружение фальсификации товаров	О. В. Скрыбина, Д. С. Рябкова	Омск : Омский ГАУ	2020		+			Лань : электронно-библиотечная система— URL: https://e.lanbook.com/book/136156	
Л, ПЗ, СРС	Товароведение продовольственных товаров (практикум): практикум	В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская	Санкт-Петербург: Лань	2014		+			Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/reader/book/52616/#1	
Л, ПЗ, СРС	Товароведение продовольственных товаров: учебно-методическое пособие	сост.: Фомина Н. В.	Красноярск : КрасГАУ	2011	+	+	+		10	72
Дополнительная										
Л, ПЗ, СРС	Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность	О. К. Мотовилов, В. М. Позняковский, К. Я. Мотовилов, Н. В. Тихонова	Санкт-Петербург : Лань	2017		+			Лань : электронно-библиотечная система. URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?	
Л, ПЗ, СРС	Товароведение и экспертиза плодов и овощей: учебное пособие	С. В. Колобов, О. В. Памбухчиянц.	М. : Дашков и К°	2014	+	-	+	-	10	14

Л, ПЗ, СРС	Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум	И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская	Санкт-Петербург: Лань	2015		+			Лань : электронно-библиотечная система. URL: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365 https://e.lanbook.com/img/cover/book/61365.jpg .
---------------	--	--	--------------------------	------	--	---	--	--	--

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

7 Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины *«Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»* со студентами в течение семестра проводятся лекции, лабораторные и практические занятия.

Текущая аттестация студентов производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущий лабораторные работы по дисциплине в следующих формах:

- выполнение и защита лабораторных работ
- выполнение и защита практических работ;
- отдельно оцениваются личностные качества студента (аккуратность, исполнительность, инициативность) – работа у доски.

В случае возникновения текущей задолженности, отработка осуществляется согласно графика консультаций преподавателя. Возможна отработка текущей задолженности с использованием ЭОС MOODLE.

Промежуточный контроль знаний студентов предусмотрен в форме устного зачета с оценкой с использованием метода сократического диалога, а также в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и тематика тестов, а также критерии их оценивания знаний к зачету с оценкой представлены в фонде оценочных средств.

В случае получения студентом неудовлетворительной оценки или неявки на промежуточный контроль, ликвидация образовавшейся задолженности осуществляется в установленные сроки согласно утвержденного «Графика ликвидации академических задолженностей».

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для проведения лекционного курса по дисциплине *«Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»* предназначена специализированная аудитория (2-09), в которой имеется парты, стулья. Доска аудиторная для написания мелом и фломастером, Мультимедийная установка (Компьютер Cel3000 MB Giga-byit GA-81915PC DUO s775 17"Samsung, проектор Vivitek D945VX, экран ScreenMedia183x). Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий.

Для проведения лабораторных занятий по дисциплине *«Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»* предназначена специализированная аудитория (2-05), в которой имеется парты, Стулья, Доска аудиторная для написания мелом и фломастером. Приборы и оборудование: Печь конвекционная XF035-TG AgiannaManual; Стол разделочный 2 шт.; Весы электронные CASMW300; Весы электронные CAS SW-1/5; Электроплита «Мечта»; Фритюрница TEB 2001; Миксер B-5H планетарный; Мультипекарь Redmond RMB-M605; Соковыжималка садовая с шинковкой; Столовая посуда. Наглядные пособия.

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины *«Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»* учебным планом отводится 108 часов. Аудиторные занятия занимают 15 %. В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (4 часа) и лабораторного (6 часов) типа, из них 4 часов в интерактивной форме. Самостоятельная работа (88 часов) проводится в форме изучения теоретического курса и подготовки и защите лабораторных работ. Основным видом самостоятельной работы студентов является теоретическая подготовка к лабораторным работам и их защита, углубленная проработка теоретических вопросов по темам дисциплины. В ходе изучения дисциплины студент должен использовать литературу научной библиотеки ФГБОУ ВО «Красноярский ГАУ», тексты лекций и дополнительный материал, представленный преподавателем в электронном курсе.

Контроль самостоятельной работы и подготовки к лабораторным работам осуществляется с помощью обучающего курса в системе электронно-дистанционного обучения moodle. Форма промежуточного контроля – зачет с оценкой.

9.2 Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению:

- размещение в доступных для обучающихся местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий;
- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы) (со стороны преподавателя);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации (обеспечивается со стороны университета, как и всех других дисциплин);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата:

- возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения института, а также пребывание в указанных помещениях (обеспечивается составлением расписания лекционного курса в корпусах и аудиториях университета, адаптированных для данной группы обучающихся).

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатываются кафедрой при наличии студента с конкретными ограниченными возможностями и могут быть предоставлены в одной из форм, указанной в таблице 10.

Таблица 10

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	в печатной форме; в форме электронного документа
С нарушением зрения	в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; в форме аудиофайла
С нарушением опорно-двигательного аппарата	в печатной форме; в форме электронного документа; в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся студентов.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная учебная работа в виде консультаций с преподавателем, дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы.

ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД

Дата	Раздел	Изменения	Комментарии

Программу разработала:
Плеханова Л.В., к.с-х.н.

(подпись)

РЕЦЕНЗИЯ

На рабочую программу по дисциплине

«Идентификация и фальсификация хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий»

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, профессионального стандарта: - 22.003 Специалист по технологии продуктов питания из растительного сырья.

В рабочей программе четко определены цели и задачи обучения, они отвечают современным направлениям развития образовательных технологий. Соблюдены внешние и внутренние требования, определено место дисциплины в учебном процессе. Описаны компетенции, формируемые у магистров в результате освоения дисциплины.

Материал курса изучается в одном семестре, один модуль принят правильно. Разбивка на модульные единицы позволяет яснее представить логические взаимосвязи между отдельными частями, изучаемой дисциплины. Также в рабочей программе разработаны структура и содержание модуля, определены трудоемкость модульных единиц, даны точные определения лабораторных занятий. Содержание лекционного материала и лабораторных занятий соответствует тематическому плану.

Самостоятельная работа студентов разбита на две части, одна отведена для подготовки к занятиям, другая для подготовки к экзамену, способствующих углубленному изучению материала дисциплины.

В рабочей программе в полном объеме приведено учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины, даны методические рекомендации преподавателям по организации обучения дисциплины. Образовательные технологии, приведенные в программе, соответствуют современным направлениям педагогической науки.

Доктор техн. наук,
профессор кафедры
технологии и организации
общественного питания
ФГАОУ ВО
«Сибирский федеральный университет»



Е.А. Струпан