

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ, НАУЧНО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКОЙ
ПОЛИТИКИ И РЫБОХОЗЯЙСТВЕННОГО КОМПЛЕКСА
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«КРАСНОЯРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Институт Пищевых производств
Кафедра Товароведение и управление качеством продукции АПК

СОГЛАСОВАНО:
Директор института
Матюшев В.В.
31 марта 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Ректор ФГБОУ ВО Красноярский ГАУ
Пыжикова Н.И.
31 марта 2022 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**Идентификация и фальсификация
продуктов питания**

ФГОС ВО

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

Направленность (профиль): Управление качеством и безопасностью
продуктов питания

Курс 4
Семестр (ы) 8
Форма обучения очная
Квалификация выпускника бакалавр

Составители: Шанина Е.В., к.т.н., доцент «22» марта 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции и профессиональных стандартов: 40.010 Специалист по техническому контролю качества продукции, 40.062 Специалист по качеству продукции, 13.017 Агроном.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Зав. кафедрой Матюшев В.В., д.т.н., профессор «25» марта 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Лист согласования рабочей программы

Программа принята методической комиссией Института пищевых производств протокол № 7 «25» марта 2022 г.

Председатель методической комиссии Кох Д.А., к.т.н., доцент «25» марта 2022 г.
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность (профиль) Управление качеством и безопасностью продуктов питания

Матюшев В.В., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«26» марта 2022 г.

Оглавление

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>	6
4.2. <i>Содержание модулей дисциплины</i>	7
4.3. <i>Лабораторные занятия</i>	12
4.4. <i>Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний</i>	13
5. ВЗАИМОСВЯЗЬ ВИДОВ УЧЕБНЫХ ЗАНЯТИЙ	15
6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	16
6.1. <i>Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»</i>	16
6.2. <i>Программное обеспечение</i>	16
6.3. <i>Карта обеспеченности литературой</i>	16
7. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И ЗАЯВЛЕННЫХ КОМПЕТЕНЦИЙ	19
8. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ	19
9. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ	20
9.1 <i>Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся</i>	20
9.2. <i>Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</i>	20
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	22

Аннотация

Дисциплина «Идентификация и фальсификация продуктов питания» относится к части формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 дисциплин по выбору студентов по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции». Дисциплина реализуется в институте Пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК».

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенции ПК-8, ПК-9 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 продуктов питания» 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 (тестирование).

Общая трудоемкость освоения дисциплины составляет три зачетные единицы, 108 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (10 часа), лабораторные (32 часов) занятия и самостоятельной работы студента (66 часа).

Используемые сокращения

ФГОС ВО – Федеральный государственный образовательный стандарт высшего профессионального образования

ОПОП - основная профессиональная образовательная программа

Л – лекции

ЛЗ – лабораторные занятия

СРС – самостоятельная работа студентов

1. Место дисциплины в структуре образовательных программ

Дисциплина «Идентификация и фальсификация продуктов питания» включена в ОПОП, в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1. Реализуется на 4 курсе в 8 семестре.

Дисциплина «Идентификация и фальсификация продуктов питания» базируется на следующих ранее изученных дисциплинах: «Методы и средства оценки качества сырья и пищевой продукции», «Стандартизация и сертификация сельскохозяйственной продукции», «Органолептический и физико-химический анализ сырья и готовой продукции».

Дисциплина «Идентификация и фальсификация продуктов питания» 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 продуктов питания» 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 и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ПК-8 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>ИД-1_{ПК-8} Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией.</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - методы анализа показателей качества и безопасности товаров животного происхождения
	<p>ИД-2_{ПК-8} Осуществляет контроль показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ориентироваться в нормативной документации по качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - осуществлять выбор наиболее оптимальных методов исследования качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
	<p>ИД-3_{ПК-8} Владеет навыками проведения лабораторных испытаний образцов почв, растений, сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки</p>	<p>Владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> - методами проведения лабораторных испытаний показателей качества и безопасности продуктов животного происхождения
<p>ПК-9 Способен осуществлять работы по управлению качеством процессов производства продукции</p>	<p>ИД-1_{ПК-9} Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции;</p>	<p>Знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> - актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции. - основные методы управления качеством и квалиметрические методы при производстве продукции
	<p>ИД-2_{ПК-9} Применяет основные методы управления качеством и квалиметрические методы при производстве продукции;</p>	<p>Уметь:</p>

	ИД-5 _{ПК-9} Анализирует данные по испытаниям готовых изделий	- Анализировать данные по испытаниям готовых изделий. - осуществлять выбор наиболее оптимальных методов исследования качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.
		Владеть: - методами управления качеством и квалиметрическими методами при производстве продукции

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
			№ 8
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	3	108	108
Контактная работа	1,17	42	42
в том числе:			
Лекции (Л)		10 / 8	10 / 8
Лабораторные работы (ЛР)		32 / 18	32 / 18
Самостоятельная работа (СРС)	1,83	66	66
в том числе:			
самостоятельное изучение тем и разделов		60	60
самоподготовка к текущему контролю знаний		6	6
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	
Модуль 1 Международные, европейские и национальные нормативные правовые акты в области защиты прав потребителей	24	2	2	20
Модульная единица 1.1 Международное законодательство и законодательство Российской Федерации в области предупреждения фальсификации продовольственных товаров	8	2	-	6
Модульная единица 1.2 Основы идентификационной деятельности	8	-	2	6
Модульная единица 1.3 Фальсификация	8	-	-	8

Наименование модулей и модульных единиц дисциплины	Всего часов на модуль	Контактная работа		Внеаудиторная работа (СРС)
		Л	ЛЗ	
пищевых продуктов				
Модуль 2 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения	46	4	16	26
Модульная единица 2.1 Фальсификация и идентификация зерномучных товаров	12	2	4	6
Модульная единица 2.2 Фальсификация и идентификация продукции из фруктов и овощей	10	-	4	6
Модульная единица 2.3 Фальсификация и идентификация пищевкусовых товаров	10	-	4	6
Модульная единица 2.4 Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков	14	2	4	8
Модуль 3 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения	38	4	14	20
Модульная единица 3.1 Фальсификация и идентификация продуктов переработки молока	14	2	6	6
Модульная единица 3.2 Фальсификация и идентификация мясных продуктов и яиц	12	2	4	6
Модульная единица 3.3 Фальсификация и идентификация рыбных и морепродуктов	12	-	4	8
ИТОГО	108	10	32	66

4.2 Содержание модулей дисциплины

МОДУЛЬ 1 Международные, европейские и национальные нормативные правовые акты в области защиты прав потребителей

Модульная единица 1.1 Международное законодательство и законодательство Российской Федерации в области предупреждения фальсификации продовольственных товаров

Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Исторические аспекты фальсификации. Современные аспекты идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров. Законодательные акты в области защиты прав потребителей и предотвращения фальсификации продукции в США и ЕС.

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 Основы идентификационной деятельности

Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством и безопасностью пищевых продуктов. Функции идентификации. Виды идентификации (ассортиментная, качественная, партионная) и краткая их характеристика.

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

Модульная единица 1.3 Фальсификация пищевых продуктов

Товары фальсифицированные, дефектные и их заменители, отличия и характеристика. Виды фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая, предреализационная. Средства для разных видов фальсификации. Способы разных видов фальсификации.

Последствия производства и реализации фальсифицированных товаров для продавцов и изготовителей пищевой продукции: выгоды, риски и убытки. Потери и убытки потребителей от приобретения фальсифицированных товаров.

МОДУЛЬ 2 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения

Модульная единица 2.1 Фальсификация и идентификация зерномучных 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

Модульная единица 2.2 Фальсификация и идентификация продукции из фруктов и овощей

Характеристика группы однородной продукции. Наиболее фальсифицируемые подгруппы плодовоовощной продукции. Идентификация продукции из фруктов и овощей: общие и специфичные показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.

Модульная единица 2.3 Фальсификация и идентификация пищевкусовых товаров

Характеристика группы однородной продукции. Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья пищевкусовых товаров. Идентификация пищевкусовых 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 чая, кофе, пряностей и приправ. Проведение экспертизы подлинности и идентификации чая и кофе. Основные виды фальсификации чая и кофе и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации пряностей и приправ. Основные виды фальсификации пряностей и приправ и методы ее обнаружения

Модульная единица 2.4 Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков

Характеристика группы однородной продукции (**алкогольной продукции**). Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья алкогольной продукции. Идентификация алкогольной продукции и ее основных ингредиентов: общие и специфичные показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.

Характеристика группы однородной продукции (**безалкогольных напитков**). Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья безалкогольных напитков. Идентификация безалкогольных напитков и их основных ингредиентов: общие и специфичные показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.

МОДУЛЬ 3 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения

Модульная единица 3.1 Фальсификация и идентификация продуктов переработки молока

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

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

Проведение экспертизы подлинности и идентификации кисломолочных продуктов. Основные виды фальсификации кисломолочных продуктов и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации масла коровьего. Основные виды фальсификации масла коровьего и методы ее обнаружения.

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

Модульная единица 3.2 Фальсификация и идентификация мясных продуктов и яиц

Характеристика группы однородной продукции. Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья мясных продуктов. Идентификация мясных продуктов и их основных ингредиентов, а также яиц: общие и специфичные показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.

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

Проведение экспертизы подлинности и идентификации колбасных изделий. Основные виды фальсификации колбасных изделий и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации мясных изделий. Основные виды фальсификации мясных изделий и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации мясных полуфабрикатов. Основные виды фальсификации мясных полуфабрикатов и методы ее обнаружения.

Основные виды фальсификации яиц и продуктов их переработки, методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации кулинарных яиц и продуктов их переработки.

Модульная единица 3.3 Фальсификация и идентификация рыбных и морепродуктов

Характеристика группы однородной продукции. Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья рыбных и морепродуктов. Идентификация рыбных и

морепродуктов и их основных ингредиентов: общие и специфичные показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации рыбных товаров.

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

Проведение экспертизы подлинности и идентификации соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров. Основные виды фальсификации соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации рыбных консервов. Основные виды фальсификации рыбных консервов и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации икорных товаров. Основные виды фальсификации икорных товаров и методы ее обнаружения

Таблица 4 - Содержание лекционного курса

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Модуль 1. Международные, европейские и национальные нормативные правовые акты в области защиты прав потребителей		Тестирование	2
1.	Модульная единица 1.1 Международное законодательство и законодательство Российской Федерации в области предупреждения фальсификации продовольственных товаров	Лекция № 1. Международное законодательство и 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. Меры по защите продовольственного рынка от фальсифицированной пищевой продукции	тестирование	2
	Модуль 2. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения		Тестирование	4
2.	Модульная единица 2.1 Фальсификация и идентификация зерномучных товаров	Лекция № 2. Фальсификация и идентификация зерномучных товаров Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья зерномучных товаров. Идентификация зерномучных товаров и их основных ингредиентов: общие и	тестирование	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		специфичные показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения		
3.	Модульная единица 2.4 Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков	Лекция № 3. Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды алкогольной продукции. Идентификация алкогольной продукции и ее основных ингредиентов: общие и специфичные показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения. Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды безалкогольных напитков. Идентификация безалкогольных напитков и их основных ингредиентов: общие и специфичные показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.	тестирование	2
Модуль 3. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения			Тестирование	4
4	Модульная единица 3.1 Фальсификация и идентификация продуктов переработки молока	Лекция № 4. Фальсификация и идентификация продуктов переработки молока Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды молочного сырья. Идентификация молочной продукции и их основных ингредиентов: общие и специфичные показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.	тестирование	2
5	Модульная единица 3.2 Фальсификация и идентификация мясных продуктов и яиц	Лекция № 5. Фальсификация и идентификация мясных продуктов и яиц Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья мясных продуктов.	тестирование	2

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
		Идентификация мясных продуктов и их основных ингредиентов, а также яиц: общие и специфичные показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения		
	ИТОГО			10

4.3. 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. Международные, европейские и национальные нормативные правовые акты в области защиты прав потребителей				
1	Модульная единица 1.2 Основы идентификационной деятельности	Занятие № 1. Изучение порядка и общих правил проведения идентификации продовольственных товаров	Выполнение и защита лабораторной работы	2
Модуль 2. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения				
2	Модульная единица 2.1 Фальсификация и идентификация зерномучных товаров	Занятие № 2. Проведение экспертизы подлинности и идентификации зерна и круп	Выполнение и защита лабораторной работы	4
		Занятие № 3. Проведение экспертизы подлинности и идентификации макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий		
3	Модульная единица 2.2 Фальсификация и идентификация продукции из фруктов и овощей	Занятие № 4. Проведение экспертизы подлинности и идентификации плодоовощной продукции	Выполнение и защита лабораторной работы	4
4	Модульная единица 2.3 Фальсификация и идентификация пищевкусовых товаров	Занятие № 5. Проведение экспертизы подлинности и идентификации кофе, чая	Выполнение и защита лабораторной работы	4
5	Модульная единица 2.4 Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков	Занятие № 6 Проведение экспертизы подлинности и идентификации безалкогольных напитков	Выполнение и защита лабораторной работы	4
Модуль 3. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения				
6	Модульная единица 3.1	Занятие № 7 Проведение	Выполнение и защита	6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название лабораторных занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	Фальсификация и идентификация продуктов переработки молока	экспертизы подлинности и идентификации молока и продуктов его переработки	лабораторной работы	
7	Модульная единица 3.2 Фальсификация и идентификация мясных продуктов и яиц	Занятие № 8 Проведение экспертизы подлинности и идентификации мяса и мясной продукции (колбасные изделия, консервы)	Выполнение и защита лабораторной работы	4
8	Модульная единица 3.3 Фальсификация и идентификация рыбных и морепродуктов	Занятие № 9 Проведение экспертизы подлинности и идентификации рыбы и рыбных консервов	Выполнение и защита лабораторной работы	4
	ИТОГО			32

4.4. 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.

4.4.1. 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. Международные, европейские и национальные нормативные правовые акты в области защиты прав потребителей			20
1	Модульная единица 1.1 Международное законодательство и законодательство Российской Федерации в области предупреждения фальсификации продовольственных товаров	<i>Написание реферата по одной из тем:</i> 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	6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
	Модульная единица 1.2 Основы идентификационной деятельности	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов:</i> Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством и безопасностью пищевых продуктов. Применимость, доступность и достоверность критериев идентификации в разных условиях её проведения	6
	Модульная единица 1.3 Фальсификация пищевых продуктов	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов:</i> Последствия производства и реализации фальсифицированных товаров для продавцов и изготовителей пищевой продукции: выгоды, риски и убытки. Потери и убытки потребителей от приобретения фальсифицированных товаров.	6
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
Модуль 2 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения			26
2	Модульная единица 2.1 Фальсификация и идентификация зерномучных товаров	<i>Написание реферата по одной из тем:</i> 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.	6
	Модульная единица 2.2 Фальсификация и идентификация продукции из фруктов и овощей	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов:</i> Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии тропических фруктов. Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии овощных консервов импортного производства. Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии консервированных фруктов импортного производства	6
	Модульная единица 2.3 Фальсификация и идентификация пищевкусовых товаров	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов:</i> Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии пряностей импортного производства. Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии приправ импортного	6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		производства	
	Модульная единица 2.4 Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов:</i> Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии крепких алкогольных напитков. Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии крепких слабоалкогольных напитков. Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии вин.	6
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
Модуль 3 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения			20
3	Модульная единица 3.1 Фальсификация и идентификация продуктов переработки молока	<i>Написание реферата по одной из тем:</i> Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии кисломолочных продуктов. Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии сливочного масла. Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии сыров импортного производства.	6
	Модульная единица 3.2 Фальсификация и идентификация мясных продуктов и яиц	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов:</i> Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии яиц (перепелиных, страусинных).	6
	Модульная единица 3.3 Фальсификация и идентификация рыбных и морепродуктов	<i>Самостоятельное изучение тем и разделов:</i> Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров. Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии икорных товаров	6
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
ВСЕГО			66

5. Взаимосвязь видов учебных занятий

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

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

Компетенции	Лекции	ЛЗ	СРС	Вид контроля
ПК-8 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	1 - 5	1 - 9	все	зачет
ПК-9 Способен осуществлять работы по управлению качеством процессов производства продукции	1 - 5	1 - 9	все	зачет

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

6.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. www.rospotrebnadzor.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. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 1000 пользователей на 2 года (Educational License) Лицензия 1800-191210-144044- 563-2513 с 10.12.2019 до 17.12.2021;
4. Справочная правовая система «Консультант+» - Договор сотрудничества №20175200206 от 01.06.2016;
5. Справочная правовая система «Гарант» - Учебная лицензия;
6. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах - Лицензионный договор №158 от 03.04.2019 «Антиплагиат ВУЗ»;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Договор сотрудничества.
8. Офисный пакет LibreOffice 6.2.1 - Бесплатно распространяемое ПО;
9. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - Бесплатно распространяемое ПО;
10. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

6.3. Карта обеспеченности литературой

КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра _____ Направление подготовки 35.03.07
 Дисциплина Идентификация и фальсификация продуктов питания Количество студентов 20
 Общая трудоемкость дисциплины : лекции 10 час.; лабораторные работы 32 час.; практические занятия 0 час.;
 КП (КР) 0 час.; СРС 66 час.

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 : учебное пособие	О. В. Скрябина, 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	Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность : учебное пособие	Е. П. Корнена [и др.] ; под общ. ред. В. М. Позняковского	Новосибирск : Сибирское университетское издательство	2009	+		+		10	55

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

Текущая аттестация бакалавров производится в дискретные временные интервалы лектором и преподавателем, ведущими лабораторные работы занятия по дисциплине «Идентификация и фальсификация продуктов питания» в следующих формах:

- выполнение лабораторных работ;
- защита лабораторных работ (отчет);
- написание рефератов.

Промежуточный контроль по дисциплине «Идентификация и фальсификация продуктов питания» проходит в форме дифференцированного зачета (тестирование). Так же учитывается количество баллов, набранных обучающимся в течение семестра.

Критерии выставления оценок: 1-3 модуль - 60 баллов - «зачтено» обучающийся допускается к сдаче зачета, менее 60 баллов «не зачтено»- обучающийся не допускается к сдаче зачета.

Обучающийся, пропустивший лабораторные работы обязан отработать их в указанное преподавателем время и защитить работу. Недостающие баллы пополняются подготовкой устных докладов по пропущенной теме.

РЕЙТИНГ-ПЛАН

Дисциплина: Идентификация и фальсификация продуктов питания
(направление подготовки 35.03.07)

Ведущий преподаватель: _____

Нормативная трудоемкость дисциплины по ГОСТ и рабочему плану 108 ч.

Учебный план дисциплины разбит на один календарный модуль (КМ): КМ₁ - 108 ч.

Календарный модуль 1					итого баллов
дисциплинарные модули	баллы по видам работ				
	реферат	защита лабораторной работы	активность на занятиях (лекция/лаб. работа)	тест	
ДМ ₁	-	5	1	-	6
ДМ ₂	5	35	7	-	47
ДМ ₃	5	12	3	-	20
Итоговый контроль зачет				27	27
<i>Итого за КМ₁</i>	<i>10</i>	<i>51</i>	<i>11</i>	<i>27</i>	<i>100</i>

Академическая оценка устанавливается в соответствии со следующей балльной шкалой: < 60 – «не зачтено»
≥ 60 – «зачтено»

Трудоемкость дисциплины в зачетных единицах:

В зачетных единицах:

- 1) нормативная трудоемкость – 108 ч. : 36 (зач. ед.) = 3 зач. ед.;

ИТОГО: _____ 3 зач. ед.ⁱ

8. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Специализированная учебная лаборатория «Экспертизы пищевого сырья и продуктов его переработки»: Столы, Стулья, Магнитно-маркерная доска, Компьютер с доступом в Интернет, Проектор Panasonic LCD, Экран, Принтер Canon, Ксерокс Canon, Весы HR-200 I (51/210г, 0,01/0,1мг), Фотометр фотоэлектрический КФК-3, Полярограф ТА-4, Микроскоп МИКМЕД-5 - 2 шт., Влагомер зерна ФАУНА-М – 4 шт., Рефрактометр ИРФ-454Б2М, Поляриметр круговой СМ-3, Диафаноскоп ДСЗ-3, Анализатор клейковины ИДК-3М, Весы лабораторные Scout Pro, Электроплитка ЭПТ-1-1,0/220, Пурка ПХ-1 – 2шт., Фотоколориметр КФК-2, Сушильный шкаф SNOL 58/350 нж, Аквадистиллятор АДЭа-4, Ионмер, Микроволновая печь СВЧ LG MS-1424U, Микроволновая печь MWLGMC-7849H, Магнитная мешалка ПЭ-6110, Электроплитка 2-х комфорочная ЕТ-223, Устройство для сушки посуды ПЭ-2000, Влагомер весовой MF-50, Наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия, Информационные стенды.

9. Методические рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины

9.1 Методические рекомендации по дисциплине для обучающихся

Дисциплину «Идентификация и фальсификация продуктов питания» рекомендуется разбить на три модуля. Для успешного освоения каждого из дисциплинарных модулей обучающийся должен подготовиться к выполнению лабораторной работы, выполнить лабораторную работу в лаборатории и защитить её. Каждый из видов учебной деятельности оценивается в баллах и учитывается в рейтинге обучающегося. Для самоконтроля обучающихся предназначены контрольные вопросы приведенные после каждой лабораторной работы. Контроль освоения темы обучающимся осуществляется в виде защиты лабораторной работы и устного опроса.

Для подготовки и фиксирования лабораторных работ следует завести отдельную тетрадь из 12 листов (лабораторный журнал). Необходима домашняя самостоятельная подготовка к лабораторным работам. Домашняя подготовка является необходимой частью лабораторной работы. После завершения экспериментальной части работы необходимо произвести обработку полученных результатов, сделать выводы и защитить работу у преподавателя.

Рейтинг обучающимся по дисциплине «Идентификация и фальсификация продуктов питания» складывается из следующих оценок:

- за ответ во время устного опроса,
- за текущую работу и активность на занятиях,
- защита рефератов,
- написание итогового теста.

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;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;

- выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы);

Для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья послуху:

- надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- 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.

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

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья предоставляются в одной из форм, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации.

Перечень учебно-методического обеспечения самостоятельной работы обучающихся по дисциплине.

Категории студентов	Формы
С нарушение слуха	<ul style="list-style-type: none"> • в печатной форме; • в форме электронного документа;
С нарушением зрения	<ul style="list-style-type: none"> • в печатной форме увеличенных шрифтом; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла;
С нарушением опорно-двигательного аппарата	<ul style="list-style-type: none"> • в печатной форме; • в форме электронного документа; • в форме аудиофайла.

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумевается две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу учебной дисциплины «Идентификация и фальсификация продуктов питания»

Дисциплина «Идентификация и фальсификация продуктов питания» реализуется в институте пищевых производств кафедрой «Товароведение и управление качеством продукции АПК». Рабочая программа составлена на основании ФГОС ВО и учебного плана по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Рабочая программа содержит все необходимые разделы. Цель и задачи программы соответствуют требованиям курса. Реализуемые дисциплиной компетенции соотносятся с материалом занятий. Содержание занятий обеспечивает возможность приобретения теоретических знаний, практических умений и навыков. В рабочей программе отражена литература рекомендуемая для подготовки к занятиям и изучения теоретических вопросов курса.

Приведенный перечень видов деятельности и вопросов для самостоятельной работы студентов позволяет укрепить навыки по данной дисциплине, которые получены ими в ходе аудиторных занятий. В программе предусмотрены рекомендации для обучающихся по освоению дисциплины.

Материально-техническое и методическое обеспечение дисциплины свидетельствует о возможности достижения необходимого базового уровня подготовки магистров обучающихся по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания». Преподавание дисциплины предусматривает использование современных видов образовательных технологий.

Разработанная рабочая программа по курсу «Идентификация и фальсификация продуктов питания» может быть рекомендована для использования в учебном процессе по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль «Управление качеством и безопасностью продуктов питания».

Директор ООО
АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ
ХОЛДИНГ «КАЗАЦКАЯ
ВОЛЬНИЦА»



Сендерская Л.Ф.