

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

**СОГЛАСОВАНО:**

Директор ИПП Матюшев В.В.

«24» марта 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ:**

Ректор Пыжикова Н.И.

«24» марта 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

***ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ  
ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ***

---

ФГОС ВО

по направлению подготовки: *35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции*

направленность (профиль): *Управление качеством и безопасностью продуктов питания*

Курс 4

Семестр 7

Форма обучения: *очная*

Квалификация выпускника: *бакалавр*

Красноярск, 2023

Составители: Плеханова Л.В, канд. с.-х. наук, доцент  
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

«10» марта 2023 г.

Программа разработана в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профессиональных стандартов: 22.007. Специалист по безопасности, прослеживаемости и качеству пищевой продукции на всех этапах ее производства;  
40.062 Специалист по качеству.

Программа обсуждена на заседании кафедры протокол № 7 «17» марта 2023 г.

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

«17» марта 2023 г.

### **Лист согласования рабочей программы**

Программа принята методической комиссией института пищевых производств протокол № 7 «20» марта 2023 г.

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

«20» марта 2023 г.

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

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

«24» марта 2023 г.

## Содержание

Аннотация .....	4
<b>1. Место дисциплины в структуре образовательных программ.....</b>	<b>4</b>
<b>2. Цели и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы .....</b>	<b>4</b>
<b>3. Организационно-методические данные дисциплины.....</b>	<b>5</b>
<b>4. Структура и содержание дисциплины.....</b>	<b>6</b>
4.1. Трудоемкость модулей и модульных единиц дисциплины .....	6
4.2. Содержание модулей дисциплины .....	6
4.3. Лекционные занятия .....	8
4.4. Практические занятия .....	9
4.4. Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний .....	9
4.4.1. Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....	10
<b>5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....</b>	<b>11</b>
<b>6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины .....</b>	<b>11</b>
6.1. Карта обеспеченности литературой.....	11
6.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет») .....	11
6.2. Программное обеспечение .....	11
<b>7 Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций.....</b>	<b>14</b>
<b>8. Материально-техническое обеспечение дисциплины .....</b>	<b>14</b>
<b>9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины .....</b>	<b>15</b>
9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся.....	15
9.2. Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья .....	15
<b>ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД .....</b>	<b>17</b>

## **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-3, ПК-4 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 3 зачетные единицы, 108 часа. Программой дисциплины предусмотрены лекционные (14 часов), лабораторные (28 часа) занятия и самостоятельной работы студента (66 часов).

### **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 7 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	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<b>ПК-3</b> Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 <sub>ПК-3</sub> Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией. ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Осуществляет контроль показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ИД-3 <sub>ПК-3</sub> Владеет навыками проведения лабораторных испытаний образцов почв, растений, сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	<b>Знать:</b> - нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - методы анализа показателей качества и безопасности товаров животного происхождения
		<b>Уметь:</b> - 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.
		<b>Владеть:</b> - методами проведения лабораторных испытаний показателей качества и безопасности продуктов животного происхождения
<b>ПК-4</b> Способен осуществлять работы по ведению интегрированной системы менеджмента безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции; ИД-2 <sub>ПК-4</sub> Применяет основные методы управления качеством и квалитметрические методы при производстве продукции; ИД-5 <sub>ПК-4</sub> Анализирует данные по испытаниям готовых изделий	<b>Знать:</b> - актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции. - основные методы управления качеством и квалитметрические методы при производстве продукции
		<b>Уметь:</b> - пользоваться современными методами определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и средств обнаружения фальсификации товаров
		<b>Владеть:</b> - методами управления качеством и квалитметрическими 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 трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Вид учебной работы	Трудоёмкость		
	зач. ед.	час.	по семестрам
			№ 7
Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану	<b>3</b>	<b>108</b>	<b>108</b>
<b>Контактная работа, в том числе:</b>	<b>1,2</b>	<b>42</b>	<b>42</b>
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		14	14 / 8
Практические работы (ПЗ) / в том числе в интерактивной форме		28	28 / 8
<b>Самостоятельная работа (СРС), в том числе:</b>	<b>1,8</b>	<b>66</b>	<b>66</b>
самостоятельное изучение тем и разделов			43
самоподготовка к текущему контролю знаний			14
подготовка к зачету			9
<b>Вид контроля</b>			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	ПЗ	
<b>Модуль 1 Теоретическое понятие идентификации и фальсификации</b>	<b>15</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>7</b>
Модульная единица 1.1 Предмет и задачи курса, включенные понятия. Основы идентификационной деятельности. Фальсификация продовольственных товаров. Методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров	6	2	2	2
Модульная единица 1.2 Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции	9	2	2	5
<b>Модуль 2 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения</b>	<b>42</b>	<b>4</b>	<b>12</b>	<b>26</b>
Модульная единица 2.1 Идентифицирующие признаки зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров	16	2	4	10
Модульная единица 2.2 Фальсификация и идентификация продукции из фруктов и овощей	12	-	4	8
Модульная единица 2.3 Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков	16	2	4	8
<b>Модуль 3 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения</b>	<b>42</b>	<b>6</b>	<b>12</b>	<b>24</b>
Модульная единица 3.1 Фальсификация и идентификация продуктов переработки молока	14	2	4	8
Модульная единица 3.2 Фальсификация и идентификация мясных продуктов и яиц	14	2	4	8
Модульная единица 3.3 Фальсификация и идентификация рыбных и морепродуктов	14	2	4	8
<b>Подготовка к зачету</b>	<b>9</b>			<b>9</b>
<b>ИТОГО</b>	<b>108</b>	<b>14</b>	<b>28</b>	<b>66</b>

##### 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.

#### **Модульная единица 1.2 Основы идентификационной деятельности**

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.

## **МОДУЛЬ 2 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения**

**Модульная единица 2.1** Идентифицирующие признаки зерномучных, плодоовощных, 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

**Модульная единица 2.2** Фальсификация и идентификация продукции из фруктов и овощей

Характеристика группы однородной продукции. Наиболее фальсифицируемые подгруппы плодоовощной 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

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

#### *4.3. Лекционные занятия*

**Содержание лекционного курса**

**Таблица 4**

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и тема лекции	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
	<b>Модуль 1. Теоретическое понятие идентификации и фальсификации</b>		<b>зачет</b>	<b>4</b>
1.	Модульная единица 1.1	Лекция № 1. Законодательство РФ в области предупреждения фальсификации продовольственных товаров	тестирование	2
2	Модульная единица 1.2	Лекция № 2 Методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров	тестирование	2
	<b>Модуль 2. Фальсификация и идентификация продукции из фруктов и овощей</b>		<b>зачет</b>	<b>4</b>
3.	Модульная единица 2.1	Лекция № 3. Фальсификация и идентификация зерномучных товаров	тестирование	2
4.	Модульная единица 2.3	Лекция № 4. Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков	тестирование	2
	<b>Модуль 3. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения</b>		<b>зачет</b>	<b>6</b>
5	Модульная единица 3.1	Лекция № 5. Фальсификация и идентификация продуктов переработки молока	тестирование	2
6	Модульная единица 3.2 продуктов и яиц	Лекция № 6. Фальсификация и идентификация мясных продуктов и яиц	тестирование	2
7	Модульная единица 3.3	Лекция №7. Фальсификация и идентификация рыбных и морепродуктов.	тестирование	2
	<b>ИТОГО</b>			<b>14</b>

## Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	<b>Модуль 1. Теоретическое понятие идентификации и фальсификации</b>		<b>зачет</b>	<b>4</b>
	Модульная единица 1.1	Занятие № 1. Изучение порядка и общих правил проведения идентификации продовольственных товаров	Выполнение и защита	2
	Модульная единица 1.2	Занятие № 2. Изучение показателей ассортиментной, квалиметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции	Выполнение и защита	2
2	<b>Модуль 2. Фальсификация и идентификация продукции из фруктов и овощей</b>		<b>зачет</b>	<b>12</b>
	Модульная единица 2.1	Занятие № 3. Проведение экспертизы подлинности и идентификации зерна и круп, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных изделий	Выполнение и защита	4
	Модульная единица 2.2	Занятие № 4. Проведение экспертизы подлинности и идентификации плодоовощной продукции	Выполнение и защита	4
	Модульная единица 2.3	Занятие № 5 Проведение экспертизы подлинности и идентификации безалкогольных напитков	Выполнение и защита	4
3	<b>Модуль 3. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения</b>		<b>зачет</b>	<b>12</b>
	Модульная единица 3.1	Занятие № 6 Проведение экспертизы подлинности и идентификации молока и продуктов его переработки	Выполнение и защита	4
	Модульная единица 3.2	Занятие № 7 Проведение экспертизы подлинности и идентификации мяса и мясной продукции (колбасные изделия, консервы)	Выполнение и защита	4
	Модульная единица 3.3	Занятие № 8 Проведение экспертизы подлинности и идентификации рыбы и рыбных консервов	Выполнение и защита	4
	<b>ИТОГО</b>			<b>28</b>

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

- Рекомендуются следующие формы организации самостоятельной работы студентов:
- организация и использование электронного курса дисциплины размещенного на платформе LMS Moodle для СРС.
  - работа над теоретическим материалом, прочитанным на лекциях;
  - самостоятельное изучение отдельных разделов дисциплины;
  - подготовка к практическим занятиям;
  - выполнение контрольных заданий при самостоятельном изучении дисциплины;
  - самотестирование по контрольным вопросам (тестам).

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
<b>Модуль 1. Теоретическое понятие идентификации и фальсификации</b>			<b>7</b>
1	<b>Модульная единица 1.1</b>	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	2
	<b>Модульная единица 1.2</b>	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	3
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
<b>Модуль 2 Фальсификация и идентификация продукции из фруктов и овощей</b>			<b>26</b>
2	<b>Модульная единица 2.1</b>	Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии круп.	8
		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.	
		<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
	<b>Модульная единица 2.2</b>	Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии тропических фруктов.	6
		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			
	<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2	
<b>Модульная единица 2.3</b>	Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии крепких алкогольных напитков.	6	
	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.		
	<i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2	
<b>Модуль 3 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения</b>			<b>24</b>
3	<b>Модульная единица 3.1</b>	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.	6

№ п/п	№ модуля и модульной единицы	Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения и виды самоподготовки к текущему контролю знаний	Кол-во часов
		Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии сыров импортного производства. <i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	2
	<b>Модульная единица 3.2</b>	Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии яиц (перепелиных, страусиных). <i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	6 2
	<b>Модульная единица 3.3</b>	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 <i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	6 2
	<b>Подготовка к зачету</b>		<b>9</b>
	<b>ВСЕГО</b>		<b>66</b>

## 5. Взаимосвязь видов учебных занятий

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

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

Компетенции	Лекции	ПЗ	СРС	Вид контроля
<b>ПК-3; ПК-4</b>	1 - 7	1 - 9	все	зачет

## 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

### 6.1. Карта обеспеченности литературой

6.1. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)

1. [www.rospotrebnadzor.ru](http://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](http://www.stq.ru) Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
3. [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
4. [www.ab-centre.ru](http://www.ab-centre.ru) Сайт экспертно – аналитического центра агробизнеса.
5. [www.agronews.ru](http://www.agronews.ru) (Российский информационный портал о сельском хозяйстве).

### 6.2. Программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7 Russian Academic OPEN Лицензия №47718695 от 22.11.2010;
2. Office 2007 Russian OpenLicensePack Академическая лицензия №44937729 от 15.12.2008;
3. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса Стандартный Russian Edition на 500 пользователей на 1 год (Educational License) Лицензия 1B08-230201-012433-600-1212 с 1.02.2023 до 09.02.2024 г.;
4. Программная система для обнаружения текстовых заимствований в учебных и научных работах «Антиплагиат ВУЗ» - Лицензионный договор № №2281 от 17.03.2020 г.;
5. Moodle 3.5.6a (система дистанционного образования) - открытые технологии договор 969.2 от 17.04.2020 г.;
7. Библиотечная система «Ирбис 64» (web версия) - Контракт 37-5-20 от 27.10.2020 г.;
8. Яндекс (Браузер / Диск) - Бесплатно распространяемое ПО.

## КАРТА ОБЕСПЕЧЕННОСТИ ЛИТЕРАТУРОЙ

Кафедра\_Товароведение и управление качеством пищевых продуктов АПК \_\_\_\_\_ Направление подготовки \_\_\_\_\_ 35.03.07 \_\_\_\_\_  
 Дисциплина \_\_\_\_\_ Идентификация и фальсификация продуктов питания

Вид заня- тий	Наименование	Авторы	Издательство	Год издания	Вид издания		Место хранения		Необходи- мое количество экз.	Количес- тво экз. в вузе
					Печ.	Электр.	Библ.	Каф.		
1	2	3	4	6	7	8	9	10	11	12
<b>Основная</b>										
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: <a href="https://e.lanbook.com/book/136156">https://e.lanbook.com/book/136156</a>	
Л, ПЗ, СРС	Товароведение продовольственных товаров (практикум): практикум	В. П. Терещенко, М. Н. Альшевская	Санкт-Петербург: Лань	2014		+			Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/reader/book/52616/#1">https://e.lanbook.com/reader/book/52616/#1</a>	
Л, ПЗ, СРС	Товароведение продовольственных товаров: учебно-методическое пособие	сост.: Фомина Н. В.	Красноярск : КрасГАУ	2011	+	+	+		10	72
<b>Дополнительная</b>										
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: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?">http://e.lanbook.com/books/element.php?</a>	
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: <a href="http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365">http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=61365</a> <a href="https://e.lanbook.com/img/cover/book/61365.jpg">https://e.lanbook.com/img/cover/book/61365.jpg</a> .
---------------	--	--	--------------------------	------	--	---	--	--	--

Директор Научной библиотеки Зорина Р.А.

## 7 Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций

При изучении дисциплины «Идентификация и фальсификация продуктов питания» со студентами в течение семестра проводятся практические занятия. Зачет определяется как сумма баллов по результатам всех запланированных учебных мероприятий (таблица 9), а также в виде устного опроса или тестирования в системе moodle.

Таблица 9

Рейтинг-план				
Семестр 8				
Дисциплинарные модули (ДМ)	Баллы по видам работ			Итого баллов
	Посещение лекций и ведение конспекта	Выполнение и защита практических работ	Сдача зачета (тестов)	
ДМ <sub>1</sub>	0-18	0-45	0-37	0-100
ИТОГО за ДМ <sub>1</sub>	0-18	0-45	0-37	0-100
При работе в электронной системе MOODLE				
ДМ <sub>1</sub>	0-45	-	0-55	0-100
ИТОГО за ДМ <sub>1</sub>	0-45	-	0-55	0-100

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

- выполнение практических работ
- 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 использованием метода сократического диалога, а также в виде тестирования в системе moodle. Вопросы и тематика тестов, а также критерии их оценивания знаний к зачетам 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 предназначена специализированная аудитория, в которой имеется наборы демонстрационного оборудования и учебные наглядные пособия, толы, стулья, магнитно-маркерная доска, экран, компьютер с доступом в Интернет, проектор ViewSonic PJD5223 DLP, Ноутбук Toshiba satellite L40-14H, ККМ «Меркурий» 130К-01, Компьютеры с выходом в Интернет – 6 шт., Информационные стенды (ауд. 1-03).

Для проведения лабораторных и практических занятий по дисциплине предназначена специализированная лаборатория (ауд. 1-04). В данной лаборатории имеется 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 указания для обучающихся по освоению дисциплины

### 9.1. Методические указания по дисциплине для обучающихся

На освоение дисциплины «Технология продукции общественного питания» учебным планом отводится 108 часов. Аудиторные занятия занимают 45 %. В процессе освоения дисциплины используются занятия лекционного (14 часов) и лабораторного (28 часов) типа, из них 8 часов в интерактивной форме. Самостоятельная работа (66 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.

### 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
<b>На 2023/2024 учебный год в рабочую программу вносятся следующие изменения:</b>			
22.09.2023	Раздел 6.3 Программное обеспечение	<p>Добавлено программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Техэксперт: Пищевая промышленность. Лаборатория. (сетевая лицензия, 10 подключений)</li> <li>– Программно-технологический комплекс ХАССП-Общепит 2.0 (лицензия)</li> <li>– Программно-технологический комплекс Модуль разработки СТО (лицензия)</li> <li>– Программно-технологический комплекс Мастер ТТК 3.0. Разработка и расчет технико-технологических карт. (лицензия)</li> <li>– Программно-технологический комплекс. База с рецептурами НАССР-Общепит, Мастер ТТК 3.0 (лицензия)</li> <li>– Process Optimizer: система анализа и оптимизации бизнес-процессов (лицензия)</li> </ul>	Изменения в рабочую программу дисциплины утверждены на заседании методической комиссии института пищевых производств протокол № 1 от 22.09.2024 г.
	Раздел 8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Аудитория 1-07 «Цифровые технологии в управлении качеством пищевых систем»:</li> <li>– мебель ученическая</li> <li>– мультимедийный интерактивный набор (интерактивная доска)</li> <li>– веб-камера</li> <li>– наушники с микрофоном</li> <li>– 15 автоматизированных рабочих мест</li> <li>– цифровой микроскоп (3 шт)</li> </ul>	

Зав. кафедрой ТУКП АПК: Матюшев В.В.

## РЕЦЕНЗИЯ

на рабочую программу дисциплины

«Идентификация и фальсификация продуктов питания»

для направления подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки  
сельскохозяйственной продукции

Рабочая программа по дисциплине «Идентификация и фальсификация продуктов питания» по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО, ОПОП ВО и учебного плана.

В данной программе определены цели и задачи данной учебной дисциплины, перечень тем и разделов, которые должны изучить студенты, а также основные требования к уровню подготовки и объему знаний, которыми они должны обладать по каждой из перечисленных тем.

Программа отвечает современным требованиям к обучению и практическому овладению. Предложенные вопросы решают актуальные и востребованные задачи.

Программа содержит все необходимые темы, обеспечивающие требования качественной подготовки бакалавров.

В программе четко определены модули и темы, содержание учебного материала, а также знания, умения и навыки, которыми должен овладеть бакалавр, показано распределение учебных часов по модулям учебной дисциплины.

Рабочая программа строится с учетом соблюдения педагогических и методических принципов и может быть рекомендована для изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация продуктов питания» в высшем учебном заведении.

доцент Базовой кафедры «Высшая школа  
гастрономии от INSTITUT PAUL BOCUSE»  
Института гастрономии СФУ,  
к. экон. наук, доцент



  
Н.Н. Григорьева