

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

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*



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

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

«23» января 2026г.

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 № 5«30» января 2026 г.

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

«30» января 2026 г.

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

Председатель методической комиссии:
Кох Д.А. к.т.н., доцент
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

17 февраля 2026 г.

Заведующий выпускающей кафедрой по направлению подготовки:
Матюшев В.В., д.т.н., профессор
(ФИО, ученая степень, ученое звание)

17 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.....	5
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>
4.3. <i>Лекционные занятия</i>	<i>8</i>
4.4. <i>Практические занятия</i>	<i>9</i>
4.4. <i>Самостоятельное изучение разделов дисциплины и виды самоподготовки к текущему контролю знаний</i>	<i>9</i>
4.4.1. <i>Перечень вопросов для самостоятельного изучения и видов самоподготовки к текущему контролю знаний.....</i>	<i>10</i>
5. Взаимосвязь видов учебных занятий.....	11
6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины	11
6.1. <i>Карта обеспеченности литературой.....</i>	<i>11</i>
6.1. <i>Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»)</i>	<i>11</i>
6.2. <i>Программное обеспечение</i>	<i>11</i>
7 Критерии оценки знаний, умений, навыков и заявленных компетенций.....	14
8. Материально-техническое обеспечение дисциплины	14
9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины	15
9.1. <i>Методические указания по дисциплине для обучающихся.....</i>	<i>15</i>
9.2. <i>Методические указания по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья</i>	<i>15</i>
ПРОТОКОЛ ИЗМЕНЕНИЙ РПД	17

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
ПК-3 Способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-3} Применяет знания о требованиях к качеству и безопасности в соответствии с нормативной документацией. ИД-2 _{ПК-3} Осуществляет контроль показателей качества сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки ИД-3 _{ПК-3} Владеет навыками проведения лабораторных испытаний образцов почв, растений, сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	Знать: - нормативные документы, регламентирующие требования к качеству и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. - методы анализа показателей качества и безопасности товаров животного происхождения
		Уметь: - 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.
		Владеть: - методами проведения лабораторных испытаний показателей качества и безопасности продуктов животного происхождения
ПК-4 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 _{ПК-4} Применяет актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции; ИД-2 _{ПК-4} Применяет основные методы управления качеством и квалитметрические методы при производстве продукции; ИД-5 _{ПК-4} Анализирует данные по испытаниям готовых изделий	Знать: - актуальную национальную и международную нормативную документацию в области управления качеством производства продукции. - основные методы управления качеством и квалитметрические методы при производстве продукции
		Уметь: - пользоваться современными методами определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и средств обнаружения фальсификации товаров
		Владеть: - 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	3	108	108
Контактная работа, в том числе:	1,2	42	42
Лекции (Л) / в том числе в интерактивной форме		14	14 / 8
Практические работы (ПЗ) / в том числе в интерактивной форме		28	28 / 8
Самостоятельная работа (СРС), в том числе:	1,8	66	66
самостоятельное изучение тем и разделов			43
самоподготовка к текущему контролю знаний			14
подготовка к зачету			9
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	ПЗ	
Модуль 1 Теоретическое понятие идентификации и фальсификации	15	4	4	7
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, квалиметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции	9	2	2	5
Модуль 2 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения	42	4	12	26
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
Модуль 3 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения	42	6	12	24
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
Подготовка к зачету	9			9
ИТОГО	108	14	28	66

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
	Модуль 1. Теоретическое понятие идентификации и фальсификации		зачет	4
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
	Модуль 2. Фальсификация и идентификация продукции из фруктов и овощей		зачет	4
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
	Модуль 3. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения		зачет	6
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
	ИТОГО			14

Содержание занятий и контрольных мероприятий

№ п/п	№ модуля и модульной единицы дисциплины	№ и название практических занятий	Вид контрольного мероприятия	Кол-во часов
1	Модуль 1. Теоретическое понятие идентификации и фальсификации		зачет	4
	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	Модуль 2. Фальсификация и идентификация продукции из фруктов и овощей		зачет	12
	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	Модуль 3. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения		зачет	12
	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
	ИТОГО			28

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
Модуль 1. Теоретическое понятие идентификации и фальсификации			7
1	Модульная единица 1.1	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
	Модульная единица 1.2	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
Модуль 2 Фальсификация и идентификация продукции из фруктов и овощей			26
2	Модульная единица 2.1	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
	Модульная единица 2.2	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	
Модульная единица 2.3	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	
Модуль 3 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения			24
3	Модульная единица 3.1	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
	Модульная единица 3.2	Порядок проведения идентификации, методика отбора проб и составление образцов для испытаний партии яиц (перепелиных, страусиных). <i>самоподготовка к текущему контролю знаний</i>	6 2
	Модульная единица 3.3	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
	Подготовка к зачету		9
	ВСЕГО		66

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
ПК-3; ПК-4	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 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. 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 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	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 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 ₁	0-18	0-45	0-37	0-100
ИТОГО за ДМ ₁	0-18	0-45	0-37	0-100
При работе в электронной системе MOODLE				
ДМ ₁	0-45	-	0-55	0-100
ИТОГО за ДМ ₁	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
На 2023/2024 учебный год в рабочую программу вносятся следующие изменения:			
22.09.2023	Раздел 6.3 Программное обеспечение	<p>Добавлено программное обеспечение:</p> <ul style="list-style-type: none"> – Техэксперт: Пищевая промышленность. Лаборатория. (сетевая лицензия, 10 подключений) – Программно-технологический комплекс ХАССП-Общепит 2.0 (лицензия) – Программно-технологический комплекс Модуль разработки СТО (лицензия) – Программно-технологический комплекс Мастер ТТК 3.0. Разработка и расчет технико-технологических карт. (лицензия) – Программно-технологический комплекс. База с рецептурами НАССР-Общепит, Мастер ТТК 3.0 (лицензия) – Process Optimizer: система анализа и оптимизации бизнес-процессов (лицензия) 	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"> – Аудитория 1-07 «Цифровые технологии в управлении качеством пищевых систем»: – мебель ученическая – мультимедийный интерактивный набор (интерактивная доска) – веб-камера – наушники с микрофоном – 15 автоматизированных рабочих мест – цифровой микроскоп (3 шт) 	

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