

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Бородулин Дмитрий Михайлович

Должность: И.о. директора технологического института

Дата подписания: 10.03.2024 15:15:47

Уникальный программный ключ:

102316c2934af2300a9179a99248307831bffa01



МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«РОССИЙСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

**МСХА имени К.А. ТИМИРЯЗЕВА»
(ФГБОУ ВО РГАУ - МСХА имени К.А. Тимирязева)**

Технологический институт
Кафедра «Управление качеством и товароведение продукции»

УТВЕРЖДАЮ:

И.о. директора технологического института

Д.М. Бородулин

«29» августа 2024 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
Б1.В.02.04 «Идентификация и обнаружение фальсификации
продовольственных товаров»

для подготовки бакалавров

ФГОС ВО

Направление: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Направленность: «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»

Курс 3

Семестр 5

Форма обучения очная

Год начала подготовки 2024

Москва, 2024

Разработчики: Дунченко Н.И. д.т.н., профессор
«24» июня 2024г.

Рецензент: Масловский С.А., к.с.-х.н., доцент
«24» июня 2024г.



(подпись)

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по
направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки
сельскохозяйственной продукции и учебного плана

Программа обсуждена на заседании кафедры управление качеством и
товароведение продукции протокол № 15 от «26» июня 2024г.

Зав. кафедрой Дунченко Н.И., д.т.н., профессор



«26» июня 2024г.

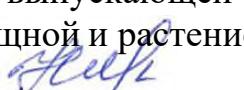
Согласовано:

Председатель учебно-методической комиссии технологического факультета
Дунченко Н.И., д.т.н., профессор



Протокол № 6 «29» августа 2024г.

И. о. заведующего выпускающей кафедрой технологии хранения и
переработки плодовоовощной и растениеводческой продукции Мясищева Н. В.,
д.с.-х.н., доцент



«28» августа 2024г.

Заведующий отделом комплектования ЦНБ /Мир Суриков 1.0.

Содержание

| | |
|---|-----------|
| АННОТАЦИЯ | 4 |
| 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ | 4 |
| 2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В УЧЕБНОМ ПРОЦЕССЕ..... | 4 |
| 3. ПЕРЕЧЕНЬ ПЛАНРИУЕМЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ, СООТНЕСЕННЫХ С ПЛАНРИУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ..... | 5 |
| 4. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ | 5 |
| 4.1 РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ТРУДОЁМКОСТИ ДИСЦИПЛИНЫ ПО ВИДАМ РАБОТ ПО СЕМЕСТРАМ . | 5 |
| 4.2 Содержание дисциплины | 7 |
| 4.3 ЛЕКЦИИ/ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ/ КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ | 10 |
| 4.4 ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 12 |
| 5. ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ | 13 |
| 6. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ УСПЕВАЕМОСТИ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 13 |
| 6.1. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ И НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ | 13 |
| 6.2. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ОПИСАНИЕ ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ | 16 |
| 7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 16 |
| 7.1 ОСНОВНАЯ ЛИТЕРАТУРА | 16 |
| 7.2 ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА | 17 |
| 8. ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ», НЕОБХОДИМЫХ ДЛЯ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 17 |
| 9. ОПИСАНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ, НЕОБХОДИМОЙ ДЛЯ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)..... | 17 |
| 10. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ СТУДЕНТАМ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ..... | 18 |
| <i>Виды и формы отработки пропущенных занятий</i> | <i>18</i> |
| 11. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ..... | 18 |

Аннотация

рабочей программы учебной дисциплины 1. .02.04 «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» направление 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»; «Переработка продукции животноводства»; «Хранение и переработка продукции растениеводства»

Цель освоения дисциплины: получение знаний необходимых для формирования товарных свойств продуктов, проведению идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

Место дисциплины в учебном плане: дисциплина включена в учебный план по направлению подготовки профессиональной переподготовке «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов» бакалавров по направлениям подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»; «Переработка продукции животноводства»; «Хранение и переработка продукции растениеводства»

Требования к результатам освоения дисциплины: в результате освоения дисциплины формируются следующие компетенции: ПКдпо- 1.1, ПКдпо- 2.1.

Краткое содержание дисциплины: Основные понятия, термины и определения. Идентификационные признаки продовольственных товаров. Объекты и субъекты идентификации. Средства идентификации. Упаковка, маркировка, товарные знаки, производственные марки, штриховые коды, как средство идентификации непродовольственных товаров. Показатели (критерии) идентификации, их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации. Критерии выбора достоверности показателей. Виды идентификации: потребительская, ассортиментная (видовая), качественная, Товарно-партионная (товарной партии), сортовая, специальная. Методы идентификации: органолептические и измерительные, тестовые; условия их применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации. Понятие и применение при составлении описания товара. Идентификация степени соответствия продовольственных товаров. Прослеживаемость, как вид деятельности и характеристика товара. Виды продукции: соответствующая, потенциально соответствующая, несоответствующая, неучтенная, поддельная, контрафактная, нелегитимная. Предупреждающие и корректирующие меры против некачественных товаров. Идентификационные признаки продовольственного товара: понятие, выбор, формализация в нормативной документации и роль в оценке качества товара, перспективы применения для составления описания товара.

Общая трудоемкость дисциплины: 36 ч / 1 зач. ед.

Промежуточный контроль: зачет.

1. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» получение знаний необходимых для формирования товарных свойств продуктов. Проведению идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

2. Место дисциплины в учебном процессе

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» в перечень дисциплин учебного плана модуля профессиональной переподготовки «Товароведение и экспертиза продовольственных товаров» бакалавров по направлениям подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной

продукции направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»; «Переработка продукции животноводства»; «Хранение и переработка продукции растениеводства». Дисциплина «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов» реализуется в соответствии с требованиями ОПОП ВО и Учебного плана.

Данная дисциплина является основополагающей для дисциплин государственной итоговой аттестации по профессиональной переподготовке «Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья и пищевых продуктов» бакалавров по направлениям подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции направленность «Безопасность и качество сельскохозяйственного сырья и продовольствия»; «Переработка продукции животноводства»; «Хранение и переработка продукции растениеводства».

Рабочая программа дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья разрабатывается индивидуально с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся.

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Изучение данной учебной дисциплины направлено на формирование у обучающихся компетенций, представленных в таблице 1.

4. Структура и содержание дисциплины

4.1 Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 1 зач.ед. (36 часов), их распределение по видам работ по семестрам представлено в таблице 2.

Таблица 1

Требования к результатам освоения учебной дисциплины

| № п/п | Код компете- нции | Содержание компетенции (или её части) | Индикаторы компетенций | В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны: | | |
|----------|-------------------------|--|---|--|--|---------|
| | | | | знатъ | уметь | владеть |
| 1 | ПКдпо-1 | Организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | | | | |
| 2 | ПКдпо-1.1 | Осуществляет организационное обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | принципы и подходы обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества продовольственных товаров на всех этапах ее товародвижения | обеспечивать безопасность, прослеживаемость и качество продовольственных товаров на всех этапах ее товародвижения | навыками по организации работ в сфере обеспечению безопасности, прослеживаемости и качества продовольственных товаров на всех этапах ее товародвижения | |
| 3 | ПКдпо-2 | Технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | | | | |
| 4 | ПКдпо-2.1 | Осуществляет технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке | технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества продовольственных товаров на всех этапах ее товародвижения | применять современное технологическое обеспечение безопасности, прослеживаемости и качества продовольственных товаров на всех этапах ее товародвижения | навыками применения современного технологического обеспечения безопасности, прослеживаемости и качества продовольственных товаров на всех этапах ее товародвижения | |

Таблица 2

Распределение трудоёмкости дисциплины по видам работ по семестрам

| Вид учебной работы | Трудоёмкость | | |
|---|---------------|------------------------|--|
| | час. всего | в т.ч. по семестрам | |
| | | № 6 | |
| Общая трудоёмкость дисциплины по учебному плану | 36 | 36 | |
| 1. Контактная работа: | 18,25 | 18,25 | |
| Аудиторная работа | 18,25 | 18,25 | |
| <i>в том числе:</i> | | | |
| лекции (Л) | 8 | 8 | |
| практические занятия (ПЗ) | 10 | 10 | |
| контактная работа на промежуточном контроле (КРА) | 0,25 | 0,25 | |
| 2. Самостоятельная работа (СРС) | 17,75 | 17,75 | |
| контрольная работа | 2 | 2 | |
| самостоятельное изучение разделов, самоподготовка (проработка и повторение лекционного материала и материала учебников и учебных пособий, подготовка к практическим занятиям и т.д.) | 6,75 | 6,75 | |
| Подготовка к зачету (контроль) | 9 | 9 | |
| Вид промежуточного контроля: | | Зачет | |

4.2 Содержание дисциплины

Таблица 3

Тематический план учебной дисциплины

| Наименование разделов дисциплины (укрупнённо) | Всег о | Аудиторная работа | | | Внеаудиторная работа СР |
|---|-----------|----------------------|-----------|-------------|----------------------------|
| | | Л | ПЗ | ПКР | |
| РАЗДЕЛ 1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров | 4,5 | 2 | - | - | 2,5 |
| РАЗДЕЛ 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения | 8,5 | 2 | 4 | - | 2,5 |
| РАЗДЕЛ 3. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения | 13,75 | 4 | 6 | - | 3,75 |
| Контактная работа на промежуточном контроле (КРА) | 0,25 | - | - | 0,25 | - |
| Подготовка к зачету (контроль) | 9 | - | - | - | 9 |
| Всего за 6 семестр | 36 | 8 | 10 | 0,25 | 17,75 |

Раздел 1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

Тема 1. Место идентификации в оценке соответствия. Прослеживаемость товара

Цели, задачи, функции и принципы идентификации. Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством товаров. Функции идентификации. Обоснование необходимости идентификации основополагающих характеристик товаров. Прослеживаемость товаров: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости товаров. Цели, задачи, функции и принципы идентификации продовольственных товаров. Показатели (критерии) идентификации: органолептические, физико-химические, микробиологические; их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации. Критерии выбора достоверности показателей. Виды идентификации: потребительская, ассортиментная (видовая), качественная, Товарно-партионная (товарной партии), сортовая, специальная. Методы идентификации: органолептические и измерительные, тестовые; условия их применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации.

Тема 2. Виды, способы фальсификации

Понятие о фальсификации товаров, фальсифицированных товарах, товарах-заменителях, дефектных товарах. Объекты фальсификации. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик продовольственных товаров: ассортиментная видовая, качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая, предреализационная, опасная и безопасная для жизни и здоровья потребителя фальсификация. Средства для разных видов фальсификации; особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей подделываемых товаров. Заменители пищевые и непищевые. Способы обнаружения разных видов фальсификации. Градации фальсифицированного товара. Производство контрафактных товаров – один из способов фальсификации. Методы выявления фальсификации продовольственных товаров.

Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения

Тема 1. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных и кондитерских товаров

Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных товаров: зерна, крупы, муки, хлебобулочных и макаронных изделий. Пересортица - один из самых распространенных способов фальсификации зерна, крупы, муки. Методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров. Средства, виды и способы фальсификации кондитерских изделий. Замена какао масла гидролизированным и какао бобов соевым шротом - самые распространенные способы фальсификации шоколада и шоколадных конфет. Виды и способы фальсификации меда. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации меда и кондитерских изделий. Идентификация товарной позиции отдельных видов зерномучных и кондитерских изделий по ОКПД₂ и ТН ВЭД.

Тема 2. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров

Виды фальсификации вкусовых товаров. Общие и специфические средства и способы фальсификации водки, ликероводочных изделий, коньяка. Специфические средства и способы фальсификации виноградных вин. Опасная и безопасная для здоровья и жизни потребителя фальсификация алкогольных напитков. Фальсификация отдельных групп алкогольных и безалкогольных напитков использованием искусственных пищевых красителей. Органолептические, физические и химические методы обнаружения фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков. Качественная, ассортиментная и информационная фальсификация чая и кофе. Методы обнаружения фальсификации чая и кофе. Использование хроматографического метода для определения натуральности чая и кофе по ароматическим компонентам. Идентификация товарной позиции отдельных видов вкусовых товаров по ОКПД2 и ТН ВЭД

Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения

Тема 1. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров

Средства, способы качественной фальсификации молока. Ассортиментная и качественная фальсификация кисломолочных напитков, творога и сметаны. Плотность, жирность, влажность, кислотность, температура замерзания – объективные критерии идентификации фальсифицированного молока и кисломолочных товаров. Ассортиментная и качественная фальсификация коровьего масла. Маргарин – один из наиболее распространенных средств фальсификации коровьего масла. Фальсификация коровьего масла путем замены молочного жира растительным. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации коровьего масла. Ассортиментная и качественная фальсификация твердых сычужных сыров. Критерии идентификации сыров (рисунок, консистенция, масса и форма головки, массовая доля жира и влаги, вкус и запах). Значение маркировки сыра для его идентификации. Методы обнаружения фальсификации сыров. Способы ассортиментной и качественной фальсификации сухих и стущенных молочных консервов. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации молочных консервов. Идентификация товарной позиции молока и молочных товаров по ОКПД2 и ТН ВЭД.

Тема 2. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных товаров

Способы качественной и ассортиментной фальсификации мяса. Методы и критерии определения видовой принадлежности мяса (органолептические характеристики мышечной и жировой тканей, особенности строения костей, реакция преципитации). Методы идентификации мяса больных и павших животных. Способы качественной и ассортиментной фальсификации колбасных

изделий, мясных полуфабрикатов, мясных копченостей и консервов. Замена высокосортного мяса низкосортным, несоблюдение рецептуры, использование неразрешенных пищевых добавок, несоблюдение схемы разделки, замена мяса низкоценными заменителями - самые распространенные способы качественной фальсификации мясных продуктов. Критерии идентификации мяса и мясных продуктов. Значение маркировки туш и потребительской упаковки для идентификации видовой принадлежности мяса и мясных продуктов. Использование органолептических, физико-химических и гистологических методов для обнаружения фальсификации мяса и мясных продуктов. Идентификация товарной позиции мяса и мясных товаров по ОКПД 2 и ТНВЭД.

Тема 3. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации рыбы и рыбных товаров

Видовая и качественная фальсификация рыбы и рыбных товаров (живой, мороженой, копченой, соленой). Фальсификация рыбы по размерному ряду. Фальсификация способа разделки рыбы. Средства и способы фальсификации рыбных консервов и икорных товаров. Икра – как наиболее привлекательный объект фальсификации. Критерии идентификации видовой принадлежности рыбы. Методы обнаружения фальсификации рыбы и продуктов ее переработки. Идентификация товарной позиции рыбы и рыбных товаров по ОКПД 2 и ТН ВЭД. Фальсификация продовольственных товаров пищевыми добавками. Российская, европейская и международная системы классификации пищевых добавок. Общие правила использования пищевых добавок. Характеристика отдельных групп пищевых добавок. Использование пищевых добавок для фальсификации пищевых продуктов.

4.3 Лекции/практические занятия/ контрольные мероприятия

Таблица 4
Содержание лекций/практических занятий и контрольных мероприятий

| № п/п | Название раздела, темы | № и название лекций/практических занятий | Формируемые компетенции | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|-------|--|--|---------------------------|------------------------------|--------------|
| 1. | Раздел 1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров | | | | 2 |
| 2. | Тема 1. Место идентификации в оценке соответствия. Прослеживаемость товара | Лекция №1 Место идентификации в оценке соответствия. Прослеживаемость товара | ПКДпо- 1.1, ПКДпо- 2.1 | - | 1 |
| 3. | Тема 2. Виды, способы фальсификации | Лекция №2 Виды, способы фальсификации | ПКДпо- 1.1, ПКДпо- 2.1 | - | 1 |
| 4. | Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения | | | | 6 |

| № п/п | Название раздела, темы | № и название лекций/практических занятий | Формируемые компетенции | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|--------------|--|---|--------------------------------|-------------------------------------|---------------------|
| 5. | Тема 1. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных и кондитерских товаров | Лекция №3 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных и кондитерских товаров | ПКДПО- 1.1, ПКДПО- 2.1 | - | 1 |
| 6. | | Практическая работа № 1 Изучение отличительных признаков зерен зерновых, зернобобовых и масличных культур, применяемых при идентификации ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна» | ПКДПО- 1.1, ПКДПО- 2.1 | Оформление результатов работы | 2 |
| 7. | | Практическая работа № 2 Способы фальсификации муки и методы ее обнаружения | ПКДПО- 1.1, ПКДПО- 2.1 | Оформление результатов работы | 2 |
| 8. | Тема 2. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров | Лекция №4 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров | ПКДПО- 1.1, ПКДПО- 2.1 | - | 1 |
| 9. | Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения | | | | 10 |
| 10. | Тема 1. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров | Лекция №5 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров | ПКДПО- 1.1, ПКДПО- 2.1 | - | 1 |
| 11. | | Практическая работа № 3 Методы идентификации ТР ТС 033/2013. Идентификационная экспертиза образцов молочных продуктов | ПКДПО- 1.1, ПКДПО- 2.1 | Оформление результатов работы | 2 |
| 12. | Тема 2. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных товаров | Лекция №6 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных товаров | ПКДПО- 1.1, ПКДПО- 2.1 | - | 2 |
| 13. | | Практическая работа № 4 Методы идентификации мяса и мясных продуктов ТР ТС 034/2013. Идентификационная экспертиза образцов мясных продуктов | ПКДПО- 1.1, ПКДПО- 2.1 | Оформление результатов работы | 2 |

| № п/п | Название раздела, темы | № и название лекций/практических занятий | Формируемые компетенции | Вид контрольного мероприятия | Кол-во часов |
|-------|---|---|---------------------------|-------------------------------|--------------|
| 14. | Тема 3. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации рыбы и рыбных товаров | Лекция №7 Виды, способы и методы обнаружения фальсификации рыбы и рыбных товаров | ПКдпо- 1.1, ПКдпо- 2.1 | - | 1 |
| 15. | | Практическая работа № 5 Идентификация пищевой рыбной продукции ТР ЕАЭС 040/2016. Идентификация, анатомо-массовый состав рыбы. | ПКдпо- 1.1, ПКдпо- 2.1 | Оформление результатов работы | 2 |

4.4 Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

Таблица 5

Перечень вопросов для самостоятельного изучения дисциплины

| № п/п | № раздела и темы | Перечень рассматриваемых вопросов для самостоятельного изучения | Формируемые компетенции |
|--|---|--|---------------------------|
| Раздел 1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров | | | |
| 1 | Тема 1. Место идентификации в оценке соответствия. Прослеживаемость товара | Изучение основных методов идентификации, их преимущества и недостатки. Штриховое кодирование как один из способов автоматизированной идентификации. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительной документации и сертификата соответствия | ПКдпо- 1.1, ПКдпо- 2.1 |
| Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения | | | |
| 2 | Тема 2. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров | Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации кофе. Основные методы идентификации безалкогольных напитков и методы обнаружения фальсификации | ПКдпо- 1.1, ПКдпо- 2.1 |
| Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения | | | |
| 3 | Тема 1. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров | Основные методы и способы обнаружения фальсификации сыра | ПКдпо- 1.1, ПКдпо- 2.1 |

5. Образовательные технологии

Таблица 6

Применение активных и интерактивных образовательных технологий

| № п/п | Тема и форма занятия | Наименование используемых активных и интерактивных образовательных технологий | Кол-во часов | |
|------------------|---|--|-------------------------|---|
| 1 | Тема 1. Место идентификации в оценке соответствия. Прослеживаемость товара | Л | Интерактивная лекция | 2 |
| 2 | Тема 2. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров | Л | Интерактивная лекция | 2 |
| 3 | Тема 1. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров | Л | Интерактивная лекция | 2 |

6. Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины

6.1. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности

1. Примерный перечень тем рефератов:

1. Современное состояние потребительского рынка продовольственных товаров: вопросы качества, идентификации и фальсификации.
2. Идентификация продовольственных товаров как один из этапов сертификации.
3. Место идентификации в системе менеджмента качества продукции.
4. Пути совершенствования правовой и нормативной базы идентификации продовольственных товаров.
5. Идентифицирующие функции маркировки продовольственных товаров.
6. Фальсификация продовольственных товаров: исторический аспект.
7. Фальсификация продовольственных товаров в России на современном этапе.
8. Фальсификация продовольственных товаров за рубежом.
9. Характеристика органолептического метода идентификации продовольственных товаров.
10. Современные физико-химические методы исследования: перспективы использования для идентификации продовольственных товаров.
11. Методы идентификации продовольственных товаров, используемые в зарубежной практике.
12. Идентификация зернотучных (плодовоощных, кондитерских, вкусовых) товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
13. Фальсификация зернотучных (плодовоощных, кондитерских, вкусовых) товаров: способы, средства и методы обнаружения.
14. Идентификация молочных товаров при товароведной оценке качества,

экспертизе и сертификации.

15. Фальсификация мясных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
16. Идентификация рыбных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
17. Идентификация яичных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
18. Идентификация пищевых жиров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
19. Назовите первые источники, содержащие морально-этические нормы против фальсификации.
20. Меры общественного воздействия на фальсификаторов в странах Западной Европы и России в XVIII-XIX вв.
21. Нормативно-правовая база западноевропейских стран в XIX в. по противодействию фальсификации.
22. Нормативно-правовая база по противодействию фальсификации в России в конце XX и начале XXI в.
23. Мероприятия по борьбе с фальсификацией в России.

2. Примерный перечень вопросов к зачету по дисциплине:

1. Понятие, значение, цель и задачи, принципы, объекты и субъекты идентификации.
2. Характеристика видов идентификации и их значение.
3. Средства идентификации.
4. Товаросопроводительная документация как средство идентификации товаров.
5. Товарная марка как средство идентификации товара; особенности идентификации по торговой марке.
6. Маркировка как средство идентификации товара.
7. Критерии идентификации, их группы, виды; требования, предъявляемые к ним.
8. Значение критериев для установления соответствия.
9. Показатели и методы идентификации, их значение; применимость для установления подлинности товара.
10. Органолептические методы идентификации; их достоинства и недостатки, применение.
11. Структура идентификации товаров как вида деятельности.
12. Алгоритм идентификации товаров.
13. Документация, оформляемая по результатам работ по идентификации.
14. Нормативные и правовые документы, регламентирующие работу по проведению идентификации товаров.
15. Роль идентификации в товароведной и экспертной деятельности.
16. Идентификация товарной позиции товаров по ОКП и ТН ВЭД России.
17. Прослеживаемость как условие осуществления идентификации продукции в сфере производства.
18. Значение идентификации при выполнении контрольно-надзорных функций.
19. Идентификация сертификатов соответствия.
20. Место идентификации в оценке соответствия товаров.
21. Фальсификация товаров: основные понятия, факторы, способствующие распространению фальсификации.
22. Виды фальсификации.
23. Способы и место осуществления фальсификации.
24. Особенности идентификации при выявлении фальсифицированных товаров.

25. Предупреждение и последствия фальсификации товаров; законодательство РФ, направленное на защиту прав потребителей.
26. Виды, способы, методы идентификации зерномучных товаров.
27. Виды фальсификации зерномучных товаров, способы и методы обнаружения.
28. Виды, способы, методы идентификации кондитерских товаров.
29. Виды фальсификации кондитерских товаров, способы и методы обнаружения.
30. Виды, способы, методы идентификации молока и продуктов его переработки.
31. Виды фальсификации молока и продуктов его переработки, способы и методы обнаружения.
32. Виды, способы, методы идентификации мяса и продуктов его переработки.
33. Виды фальсификации мяса и продуктов его переработки, способы и методы обнаружения.
34. Виды, способы, методы идентификации виноводочных товаров.
35. Виды фальсификации виноводочных товаров, способы и методы обнаружения.
36. Виды, способы, методы идентификации рыбы и морепродуктов.
37. Виды фальсификации рыбы и морепродуктов, способы и методы обнаружения.
38. Виды, способы, методы идентификации вкусовых товаров.
39. Виды фальсификации вкусовых товаров, способы и методы обнаружения.
40. Основные методы идентификации: органолептические и измерительные.
Преимущества и недостатки этих методов идентификации.
41. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации ювелирных товаров.
42. Необходимость защиты от недобросовестной конкуренции в условиях современного рынка.
43. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.
44. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации кофе.
45. Основные методы и способы обнаружения фальсификации минеральной воды.
46. Основные способы обнаружения количественной фальсификации.
47. Основные методы и способы обнаружения фальсификации сыра.
48. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией потребительских товаров.
49. Идентифицирующая функция маркировки потребительских товаров.
50. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации.
51. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации колбасных изделий.
52. Способы и средства качественной фальсификации.
53. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации растительного масла.
54. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации коньяка.
55. Основные виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая).
56. Основные разновидности стоимостной фальсификации.
57. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации питьевой воды.
58. Фальсификация товаров: понятие «фальсифицированные товары», цели фальсификации
59. Штриховое кодирование как один из способов автоматизированной идентификации
60. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации
61. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации чая
62. Основные методы идентификации: органолептические и измерительные.
Преимущества и недостатки этих методов идентификации
63. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации водки
64. Основные виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая)

65. Основные методы идентификации сливочного масла и методы обнаружения фальсификации
66. Основные функции идентификации: указующая, информационная, управляющая
67. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительной документации и сертификата соответствия
68. Основные показатели идентификации потребительских товаров: органолептические, физико-механические, физико-химические
69. Основные методы идентификации безалкогольных напитков и методы обнаружения фальсификации
70. Структура идентификации: определение, объекты, субъекты, виды
71. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации пива
72. Идентификация потребительских товаров: цель и задачи
73. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока и продуктов его переработки
74. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мяса
75. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мясных консервов
76. Основные методы и способы обнаружения фальсификации рыбных консервов
77. Основные методы и способы обнаружения фальсификации соков

6.2. Описание показателей и критериев контроля успеваемости, описание шкал оценивания

Критерии оценивания результатов обучения

Таблица 7

| Зачет | Критерии оценивания |
|--------------|--|
| Зачет | заслуживает студент, освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал без пробелов, практически полностью или частично с пробелами; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы. |
| Незачет | заслуживает студент, не освоивший знания, умения, компетенции и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы. |

7. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

7.1 Основная литература

1. Николаева М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие для студентов высших учебных заведений, обучающихся по специальностям 080301 - коммерция (торговое дело) и 080111 - Маркетинг. Допущено УМО / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. – М.: ИД ФОРУМ - ИНФРА М, 2014; Москва: ИД ФОРУМ - ИНФРА М, 2013. 463 с.
2. Чепурной И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник. М.: «Дашков и К», 2007. 460 с.
3. Елисеева Л. Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов животного происхождения / Л. Г. Елисеева, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова, Т.Н. Иванова. - Москва : ИНФРА-М, 2013. - 523 с.

7.2 Дополнительная литература

1. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учебник / Под ред. проф. Елисеевой. – М.: МЦФ ЭФ, 2006. – 800 с. – (Серия «Высшая школа»)
2. Экспертиза молока и молочных продуктов, качество и безопасность [Текст] / Под ред. проф. Н.И. Дунченко. – Новосибирск: изд-во Сибирского университета, 2007. – 477 с.
3. Родина, Т.Г. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов [Текст]: учеб: учебник для вузов / Т.Г. Родина. – М: Академия, 2007. – 400 с.
4. Цветкова Н.Н. Фальсификация и идентификация продовольственных товаров: Методические указания. М.: Изд-во РГАУ-МСХА, 2015. 144 с.
5. Положишинова М.А. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров». – М.: РЭА им. Г.В. Плеханова, 2004

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

При изучении дисциплины предусматривается использование следующих Интернет-ресурсов:

1. www.rospotrebnadzor.ru(открытый доступ)
2. www.gost.ru (открытый доступ)
3. www.usfoods.ru (открытый доступ)
4. www.eLibrary.ru (открытый доступ)
5. www.consultant.ru (открытый доступ)
6. www.cnshb.ru(открытый доступ)
7. www.complexdoc.ru(открытый доступ)

9. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

Таблица 8

Сведения об обеспеченности специализированными аудиториями, кабинетами, лабораториями

| Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы (№ учебного корпуса, № аудитории) | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|---|---|
| Корпус № 1, ауд. 305: для проведения занятий лекционного типа, семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, лабораторных работ | Аквадистиллятор электрический ДЭ-М Фотометр фотоэлектрический КФК-3-«ЗОМЗ» Центрифуга СМ-12 Мешалка магнитная HS/HS-Pro/HS-Pro Digital Овоскоп настольный ОН-10 Рефрактометр ИРФ-454 Б2М рН-метр pH-150МИ Шкаф сушильный ШС-80-01 СПУ Термостат электрический суховоздушный ТС-1/80 СПУ Микроскоп медицинский МИКМЕД-5 (3 шт.) |

| | |
|--|--|
| | Баня водяная многоместная ТБ-4А ТБ-6А Мешалка магнитная с подогревом JK-DMS-ProNI Лактан 1-4 М |
| Специальные помещения и помещения для самостоятельной работы | Центральная научная библиотека им. Н.И. Железнова Читальный зал |
| Корпус № 12 Хранение и профилактическое обслуживание учебного оборудования | Компьютерные классы |

10. Методические рекомендации студентам по освоению дисциплины

Технология отрасли является дисциплиной, для изучения которой предусмотрено сочетание аудиторной и самостоятельной работы, а также групповых и индивидуальных консультаций. Сочетание теоретических, практических и семинарских занятий по темам дисциплины обеспечивает формирование базовых знаний, необходимых для дальнейшей самостоятельной работы в данной области.

Для углубленного изучения дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» воспользуйтесь списком отечественной и зарубежной литературы, Интернет-источниками.

Виды и формы отработки пропущенных занятий

Для отработки пропущенных лекционных занятий студенты обязаны самостоятельно изучить пропущенную тему по учебной литературе, используя также дополнительную литературу из списка, представить собственные конспекты лекций, реферат по пропущенной теме и ответить на контрольные вопросы.

11. Методические рекомендации преподавателям по организации обучения по дисциплине

При преподавании курса необходимо ориентироваться на современные образовательные технологии путем группового способа обучения на практических и семинарских занятиях, разбора конкретных ситуаций и интерактивного обсуждения результатов. Реализация компетентностного подхода должна обеспечиваться широким использованием активных и интерактивных форм проведения занятий, профориентацией в процессе обучения, посещением профильных предприятий и научно-исследовательских институтов.

Текущий контроль успеваемости студентов и промежуточную аттестацию целесообразно проводить путем тестирования. Самостоятельная работа должна быть направлена на углубленное изучение основополагающих разделов дисциплины, а также изучение разделов, в недостаточной мере рассматриваемых на лекционных и практических и семинарских занятиях.