

**Министерство сельского хозяйства Российской Федерации**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**  
**ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

«Утверждаю»  
 Декан факультета технологии и  
 товароведения  
 Доц. Королькова Н.В.  
 « 17 » \_\_\_\_\_ 2015 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
по дисциплине

**Б1.В.ОД.8 «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственной продукции»**

по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной  
 продукции»  
 профиль: «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продукции»

Программа подготовки: прикладной бакалавриат  
 квалификация (степень) выпускника бакалавр

Факультет Технологии и товароведения

Кафедра Товароведения и экспертизы товаров

Форма обучения	Всего зач.ед./ часов	Курс	Семестр	Лекции	Семинарские занятия	Практические занятия	Лабораторные занятия	Курсовая работа (проект), (указать семестр)	Самостоятельная работа	Зачет (указать семестр)	Экзамен (указать семестр/часы)
очная	2/72	4	7	12	-	-	14	-	46	7	-
заочная	2/72	5	9	2	-	-	4	-	66	9	-

Преподаватель (подготавливающий рабочую программу):

к. вет. н., доцент \_\_\_\_\_ Крупицын В.В.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции»  
профиль: «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продукции»,  
№1330 от 12.11.2015 г.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол № 9 от 11.12. 2015 г.)

Заведующий кафедрой  Н.М. Дерканосова

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол № 3 от 17.12. 2015 г.)

Председатель методической комиссии  А.А. Колобаева

## **1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы**

Дисциплина «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственной продукции» относится к обязательным дисциплинам вариативной части блока 1.

Актуальность изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственной продукции» для обучающихся направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции», профиль: «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продукции» обусловлена необходимостью формирования специальных знаний в области технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, товароведения и идентификационной экспертизы отдельных групп потребительских товаров. Усвоение теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков проведения идентификационной экспертизы отдельных групп продовольственных товаров позволят формировать эффективную товарную политику технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, обеспечат высокое качество и безопасность производимых товаров и перерабатываемого сырья.

Целью изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственной продукции» является приобретение и закрепление навыков при проведении различных видов идентификации в соответствии со способами и методами обнаружения фальсификации сельскохозяйственной продукции на различных этапах производства и переработки сельскохозяйственной продукции.

Задачами настоящей дисциплины является:

- изучение видов идентификации и фальсификации сельскохозяйственной продукции. Установление идентифицирующих признаков сельскохозяйственной продукции.
- изучение роли и влияния идентификации в обеспечении качества продукции в современных рыночных условиях; Освоение правовых основ идентификации сельскохозяйственной продукции;
- овладение навыками работы с правовыми актами и документами, подтверждающими соответствие товаров предъявляемым требованиям и навыкам в области описания различных групп сельскохозяйственной продукции;
- разработка основополагающих критериев, пригодных для целей идентификации однородных групп, конкретных видов и наименований товаров; Разработка методов идентификации сельскохозяйственной продукции, позволяющих определить ассортиментную принадлежность данной продукции и товаров.
- знакомство с новейшими средствами и методами идентификации и обнаружения фальсификации сельскохозяйственной продукции;
- формирование у будущего специалиста знаний и умений, обеспечивающих квалификационное участие в деятельности предприятий и организаций всех форм собственности по обеспечению качества и безопасности сельскохозяйственной продукции; Ознакомление со средствами фальсификации и методами их обнаружения; Изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению.

## **2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы**

В результате изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственной продукции» обучающийся должен:

Компетенция		Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.	<p><i>Знать:</i>          требования нормативно-правовых актов при проведении процедуры идентификации с оценкой качества с/х продукции при учете изменений биохимических ее показателей;          особенности биохимических показателей и их изменений в соответствии с определением способа хранения и переработки с/х продукции.</p> <p><i>Уметь:</i>          определять качество при использовании нормативно-правовых актов регламентирующих требования к проведению идентификации с/х продукции с учетом биохимических показателей и их изменений, в соответствии с определением способа хранения и переработки с/х продукции.</p> <p><i>Владеть:</i>          методиками оценки качества и идентификационных показателей сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических ее свойств и их изменений при хранении и переработки;          технологическими приемами определения способов хранения с/х продукции с учетом изменения ее биохимических показателей.</p>
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве.	<p><i>Знать:</i>          методы и приемы идентификации с целью определения сорта растений и породы животных с учетом их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве.</p> <p><i>Уметь:</i>          осуществлять проведение процедуры идентификации в соответствии с необходимыми методами для оценки сортов растений и пород животных.</p> <p><i>Владеть:</i>          методами и приемами в проведении идентификации, при оценке сортов и пород животных с целью эффективного использования их в сельскохозяйственном производстве.</p>
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	<p><i>Знать:</i>          нормативно-законодательную базу в соответствии с проведением процедуры идентификации при оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p> <p><i>Уметь:</i>          пользоваться основными приемами проведения идентификации, при оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.</p> <p><i>Владеть:</i></p>

		требованиями нормативной документации и законодательной базы при определении оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с проведением идентификационной экспертизы.
--	--	--

### 3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Очная форма обучения (7 семестр)	Заочная форма обучения (9 семестр)
	всего часов	
Общая трудоёмкость дисциплины	2/72	2/72
Контактная работа * обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) всего, в т.ч.	26	6
Аудиторная работа: **	26	6
Лекции	12	2
Практические занятия	-	-
Семинары	-	-
Лабораторные работы	14	4
Другие виды аудиторных занятий	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, час, в т.ч.	46	66
Подготовка к аудиторным занятиям	25	60
Выполнение курсовой работы (курсового проекта)	-	-
Подготовка и защита рефератов, расчетно-графических работ	-	-
Другие виды самостоятельной работы	-	-
Экзамен/часы	-	-
Вид итогового контроля (зачёт, экзамен)	зачёт	зачёт

### 4. Содержание дисциплины

#### 4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план)

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	СЗ	ПЗ	ЛР	СР
очная форма обучения						
1	Теоретические основы проведения идентификации, подлинности и фальсификации сельскохозяйственной продукции	4	-	-	4	10
2	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации сельскохозяйственной продукции	8	-	-	10	36
заочная форма обучения						
1	Теоретические основы проведения идентификации, подлинности и фальсификации сельскохозяйственной продукции	2	-	-	-	20
2	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации сельскохозяйственной продукции	-	-	-	4	46

## 4.2. Содержание разделов учебной дисциплины

Раздел 1. Теоретические основы проведения идентификации, подлинности и фальсификации продовольственных сельскохозяйственной продукции.

Тема 1.1 Идентификация сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, этапы проведения. Исторические аспекты и проблемы на современном этапе. Основные термины и определения в области идентификации. Цели, задачи и функции идентификации сельскохозяйственной продукции. Виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая), информационная. Объекты и субъекты идентификации. Средства идентификации. Упаковка, маркировка, товарные знаки, производственные марки, штриховые коды, как средство идентификации сельскохозяйственной продукции. Критерии идентификации. Органолептические и физико-химические показатели качества, пригодные для целей идентификации.

Методы идентификации. Органолептические и измерительные методы, их достоинства и недостатки. Современные инструментальные экспресс-методы идентификации сельскохозяйственной продукции.

Тема 1.2 Фальсификация сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, виды, способы. Исторические аспекты и проблемы на современном этапе. Фальсификация сельскохозяйственной продукции. Исторические аспекты и проблемы фальсификации сельскохозяйственной продукции на современном этапе. Понятие о фальсификации сельскохозяйственной продукции, фальсифицированных товарах, товарах-заменителях, дефектных товарах. Объекты фальсификации. Виды фальсификации сельскохозяйственной продукции: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая, предреализационная, опасная и безопасная для жизни и здоровья потребителя фальсификация.

Способы фальсификации сельскохозяйственной продукции. Способы ассортиментной, качественной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации. Производство контрафактных товаров - один из способов фальсификации. Методы выявления фальсификации сельскохозяйственной продукции. Исторические аспекты проблемы фальсификации сельскохозяйственной продукции. Современное состояние проблемы фальсификации сельскохозяйственной продукции, причины распространения фальсификации.

Предупреждение фальсификации. Меры по предотвращению и борьбе с фальсификацией. Последствия фальсификации сельскохозяйственной продукции для потребителя, производителя, потребителя. Законодательные акты России и зарубежных стран, направленные на защиту потребителя от фальсифицированной сельскохозяйственной продукции.

Раздел 2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации сельскохозяйственной продукции

Тема 2.1 Идентификация, виды, способы и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных товаров.

Тема 2.2 Идентификация, виды, способы и методы обнаружения фальсификации 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 ме-

тодов для обнаружения фальсификации мяса и мясных продуктов. Идентификация товарной позиции мяса и мясных товаров по ОКП и ТН ВЭД.

Тема 2.3 Идентификация, виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных продуктов.

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 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 сгущенных молочных консервов. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации молочных консервов.

Идентификация товарной позиции молока и молочных товаров по ОКП и ТН ВЭД.

Тема 2.4 Идентификация, виды, способы и методы обнаружения фальсификации жировых товаров (растительного и животного происхождения).

Ассортиментная и качественная фальсификация коровьего масла. Фальсификация коровьего масла путем замены молочного жира растительным. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации коровьего масла.

Качественная и ассортиментная фальсификация твердых пищевых жиров (животных топленых, кулинарных жиров, маргаринов). Средства и способы фальсификации твердых пищевых жиров.

Ассортиментная и качественная фальсификация растительных масел. Пересортица - один из способов фальсификации растительных масел. Стоимостная фальсификация растительных масел.

Органолептические и измерительные методы обнаружения фальсификации жировых товаров. Критерии идентификации растительных масел и твердых пищевых жиров. Жирнокислотный состав жировых товаров — самый объективный критерий идентификации.

Идентификация товарной позиции растительных масел и твердых пищевых жиров по ОКП и ТН ВЭД

Тема 2.5 Идентификация, виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных 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. Идентификация товарной позиции отдельных видов зерномучных изделий по ОКП и ТН ВЭД.

### 4.3. Перечень тем лекций

№ п/п	Тема лекции	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
1	Идентификация сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, виды, способы.	1	1
2	Фальсификация сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, виды, способы.	1	1
3	Идентификация, виды, способы и методы обнаружения фальсификации мясного сырья и мясных товаров	2	-

4	Идентификация, виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных продуктов	2	-
5	Идентификация, виды, способы и методы обнаружения фальсификации жировых товаров (растительного и животного происхождения)	2	-
6	Идентификация, виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров	2	-
Всего		12	2

#### 4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров)

«Не предусмотрены».

#### 4.5. Перечень тем лабораторных работ

№ п/п	Тема лабораторной работы	Объём, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
1	Введение. История и актуальность предмета. Виды, способы и методы идентификации. Подлинность и фальсификация сельскохозяйственной продукции. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения.	2	2
2	Проведение идентификационной экспертизы мясного сырья и мясных товаров. Способы и методы выявления возможной фальсификации.	4	2
3	Проведение идентификационной экспертизы молока и молочных товаров. Способы и методы выявления возможной фальсификации.	2	-
4	Проведение идентификационной экспертизы жировых товаров. Способы и методы выявления возможной фальсификации (растительного и животного происхождения).	2	-
5	Проведение идентификационной экспертизы зерномучных товаров. Способы и методы выявления возможной фальсификации зерна, крупы, муки, макаронных изделий, хлеба и хлебобулочных товаров	2	-
6	Проведение идентификационной экспертизы меда и продуктов пчеловодства. Способы и методы выявления возможной фальсификации меда и продуктов пчеловодства	2	-
Всего		14	4

#### 4.6. Виды самостоятельной работы и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

##### 4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Перечень методических рекомендаций обучающимся по закреплению и углублению полученных на аудиторных занятиях знаний и навыков, подготовке к предстоящим занятиям:

1. Сравнительный анализ сведений по изучаемой теме, полученных из различных источников.
2. Устный пересказ изученного материала.

3. Выполнение домашнего задания.
4. Взаимоконтроль и взаимопроверка знаний обучающихся.
5. Применение полученных знаний при анализе практических ситуаций.
6. Репетиционное выступление перед обучающимися.

Для подготовки к конкретным темам занятий обучающимся могут быть даны иные рекомендации.

#### 4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов)

*«Не предусмотрены»*

#### 4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ

1. Фальсификация сельскохозяйственной продукции: исторический аспект.
2. Фальсификация сельскохозяйственной продукции в России на современном этапе.
3. Фальсификация сельскохозяйственной продукции за рубежом.
4. Характеристика органолептического метода идентификации сельскохозяйственной продукции.
5. Современные физико-химические методы исследования: перспективы использования для идентификации сельскохозяйственной продукции.
6. Методы идентификации сельскохозяйственной продукции, используемые в зарубежной практике.
7. Идентификация зерномучных (плодоовощных, кондитерских, вкусовых) товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
8. Фальсификация зерномучных (плодоовощных, кондитерских, вкусовых) товаров: способы, средства и методы обнаружения.
9. Идентификационная и товарная экспертиза крупы
10. Идентификационная и товарная экспертиза зерна
11. Идентификационная и товарная экспертиза меда
12. Способы фальсификации мясных товаров и методы их обнаружения
13. Идентификационная и товарная экспертиза молочных товаров
14. Идентификационная и товарная экспертиза рыбы и рыбных консервов
15. Способы фальсификации яичных товаров и методы их обнаружения

#### 4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
1	Идентификация сельскохозяйственной продукции	1-7 п.6.1., 1-4 п.6.1.2 1. п.6.1.3	4	10
2	Фальсификация сельскохозяйственной продукции	1-7 п.6.1., 1-4 п.6.1.2 1. п.6.1.3	4	10
3.	Идентификация и фальсификация сельскохозяйственной продукции	1-7 п.6.1., 1-4 п.6.1.2 1. п.6.1.3	4	6
4.	Идентификация мясного сырья, виды, способы и методы обнаружения возможной фальсификации.	1-7 п.6.1., 1-4 п.6.1.2 1. п.6.1.3	4	6

5.	Идентификация мясных товаров, виды, способы и методы обнаружения возможной фальсификации.	1, 2, 3,4 п.6.1., 1-4 п.6.1.2 1. п.6.1.3	4	6
6.	Идентификация молока, виды, способы и методы обнаружения возможной фальсификации.	1, 2, 3,4 п.6.1., 1-4 п.6.1.2 1. п.6.1.3	4	6
7.	Идентификация молочных товаров, виды, способы и методы обнаружения возможной фальсификации.	1, 2, 3,4 п.6.1., 1-4 п.6.1.2 1. п.6.1.3	4	8
8.	Идентификация рыбы и рыбных товаров, виды, способы и методы обнаружения возможной фальсификации	1, 2, 3,4 п.6.1., 1-4 п.6.1.2 1. п.6.1.3	2	8
9.	Идентификация пищевых жиров, виды, способы и методы обнаружения возможной фальсификации.	1, 2, 3,4 п.6.1., 1-4 п.6.1.2 1. п.6.1.3	2	6
10.	Идентификация вкусовых товаров, виды, способы и методы обнаружения возможной фальсификации.	1, 2, 3,4 п.6.1., 1-4 п.6.1.2 1. п.6.1.3	2	8
11.	Идентификация зерномучных товаров, виды, способы и методы обнаружения возможной фальсификации.	1, 2, 3,4 п.6.1., 1-4 п.6.1.2 1. п.6.1.3	4	8
Всего			40	90

#### 4.6.5. Другие виды самостоятельной работы обучающихся «Не предусмотрены»

#### 4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1	2	3	4	5
1	Лабораторное занятие	Идентификация и фальсификация мяса и мясных товаров	Метод проектов – выполнение группового учебно-исследовательского задания по сравнительным характеристикам идентифицирующих признаков при выявлении фальсификации товара	3
2	Лабораторное занятие	Идентификация и фальсификация молока и молочных товаров	Метод проектов – выполнение группового учебно-исследовательского задания по сравнительным характеристикам идентифицирующих признаков при выявлении фальсификации товара	3
3	Лабораторное занятие	Идентификация и фальсификация жира и жировых товаров	Метод проектов – выполнение группового учебно-исследовательского задания по сравнительным характеристикам идентифицирующих признаков при выявлении фальсификации товара принадлежности	3

## 5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

### 5.1. ФОС текущего контроля

1. Устный опрос на лекциях, лабораторных занятиях;
2. Проверка выполнения рефератов;
3. Защита лабораторных работ;
4. Тестирование;
5. Контроль самостоятельной работы обучающихся (в письменной или устной форме).

### 5.2. ФОС итогового контроля

а) «зачет»

*Критерии оценки знаний обучающихся на зачете:* зачет по дисциплине выставляется по итогам проведенного текущего контроля, при выполнении заданий всех лабораторных занятий и самостоятельной работы, выполнении контрольной работы (для обучающихся заочной форм обучения).

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале (зачет)	не зачтено	зачтено

### Вопросы к зачету:

1. Структура и классификация идентификации продовольственных товаров.
2. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Цель. Задачи. Понятие контрафактных и реэкспортных товаров.
3. Классификация идентификации в соответствии с товароведными характеристиками товаров. Виды идентификации.
4. Ассортиментная идентификация товара.
5. Квалиметрическая идентификация товара.
6. Информационная идентификация товара.
7. Критерии и показатели идентификации.
8. Фальсификация продовольственных товаров. Взаимосвязь характеристик товара с видами фальсификации.
9. Ассортиментная фальсификация. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации.
10. Квалиметрическая фальсификация. Способы и средства.
11. Количественная фальсификация. Средства и способы.
12. Методы идентификации и обнаружение фальсификации.
13. Применение методов идентификации при обнаружении фальсификации продовольственных товаров на различных этапах ее проведения.
14. Идентификация мяса убойных животных и птицы. Виды и способы фальсификации в соответствии с характеристиками товара.
15. Идентификация колбасных изделий и мясных товаров. Виды и способы фальсификации в соответствии с характеристиками товара.
16. Идентификация молока и молочных товаров. Виды и способы фальсификации в соответствии с характеристиками товара.
17. Идентификация сыров. Виды и способы фальсификации в соответствии с характеристиками товара.
18. Идентификация мясных консервов. Виды и способы фальсификации в соответствии с характеристиками товара.
19. Идентификация живой, охлажденной и замороженной рыбы. Виды и способы

фальсификации в соответствии с характеристиками товара.

20. Идентификация рыбных (копченая, соленая, консервы, пресервы, паштеты) и икорных товаров. Виды и способы фальсификации в соответствии с характеристиками товара.

22. Идентификация твердых пищевых жиров (животных топленых, кулинарных жиров, маргаринов). Виды и способы фальсификации в соответствии с характеристиками товара.

23. Идентификация растительных масел. Виды и способы фальсификации в соответствии с характеристиками товара.

24. Идентификация сливочного масла. Виды и способы фальсификации в соответствии с характеристиками товара.

25. Идентификация хлебобулочных и макаронных изделий. Виды и способы фальсификации в соответствии с характеристиками товара.

28. Идентификация зерна, крупы, муки. Виды и способы фальсификации в соответствии с характеристиками товара.

29. Идентификация меда и продуктов пчеловодства. Виды и способы фальсификации в соответствии с характеристиками товара.

30. Идентификация свежих плодов и овощей (общие и специфические средства и способы). Виды и способы фальсификации в соответствии с характеристиками товара.

б) экзамен - не предусматривается.

Полное описание фонда оценочных средств обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в соответствующем разделе УМК.

## 6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

### 6.1. Рекомендуемая литература

№ п/п	Автор	Заглавие	Гриф издания	Издательство	Год издания	Кол-во экз. в библи.
1.	М. А. Николаева, М. А. Положишникова	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=368315">http://znanium.com/bookread2.php?book=368315</a>	Рекомендовано уполномоченным учреждением Министерства образования и науки РФ	Издательский Дом "ФО-РУМ"	2013	17 электронный ресурс
2	И. П. Чепурной	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров	-	«Дашков и Ко»	2008	20
3	М. А. Николаева, М. А. Положишникова В.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	Рекомендовано уполномоченным учреждением Министерства образования и науки РФ	«Дашков и Ко»	2012	12 электронный ресурс

4	Родина Т.Г.	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров	Рекомендовано уполномоченным учреждением Министерства образования и науки РФ	М. : Инфра	2011	8
5	Заикина, В. И.	Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс] <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=415346">http://znanium.com/bookread2.php?book=415346</a>	-	Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»	2012	электронный ресурс
6	Елисеева, Л.Г.	Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Электронный ресурс] <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511978">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=511978</a>	-	М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»	2014	электронный ресурс
7	Березина, В. В.	Товароведение и экспертиза качества плодовоовощных товаров и грибов [Электронный ресурс] <a href="http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512678">http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=512678</a>	-	Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°»	2015	электронный ресурс

### 6.1.2. Дополнительная литература.

№ п/п	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1	Под ред. В. И. Криштафович	Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=430222">http://znanium.com/bookread2.php?book=430222</a>	М.: Дашков и К	2013.
2	Н.В. Коники	Товароведение продовольственных товаров: Учебное пособие /. -. - 416 с.: 60x90 1/16. - (ПРОФИЛЬ). (переплет) <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=397798">http://znanium.com/bookread2.php?book=397798</a>	М.: Альфа-М: НИЦ ИНФРА-М	2013
3	М.А. Николаева	Теоретические основы товароведения: Учебник/Николаева М. А. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=502706">http://znanium.com/bookread2.php?book=502706</a>	- М.: Норма: НИЦ ИНФРА-М	2015
4	М.А. Николаева	Теоретические основы товароведения и	- М.: Норма:	2014

ва	экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 1: Модуль I. Теоретические основы товароведения: Учебник /.,. - 368 с. <a href="http://znanium.com/bookread2.php?book=452672">http://znanium.com/bookread2.php?book=452672</a>	НИЦ ИН-ФРА-М	
----	---	--------------	--

### 6.1.3 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

№ п/п	Номер заказа	Автор	Заглавие	Издательство	Год издания
1.	3450	Крупичин В.В.	Методические указания по выполнению контрольных работ по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» для специальности 080401 «Товароведение и экспертиза товаров» (очной и заочной форм обучения)	Воронеж: ВГАУ	2012
2.	5431	Крупичин В.В.	Методические указания для самостоятельной работы студентов очного и заочного отделения по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров».	ВГАУ	2015

### 6.1.4 Периодическая литература

№ п/п	Вид периодической литературы	Заглавие	Количество экземпляров
1	Журнал	Пчеловодство	электронный ресурс
2	Журнал	Пиво и напитки	электронный ресурс
3	Журнал	Известия высших учебных заведений. Пищевая технология	электронный ресурс
4	Журнал	Мясная индустрия	электронный ресурс
5	Журнал	Маркетинг и маркетинговые исследования	электронный ресурс
6	Журнал	Маркетинг	электронный ресурс
7	Журнал	Хранение и перераб. сельхозсырья	электронный ресурс
8	Журнал	Переработка молока: технология, оборудование, продукция	электронный ресурс
9	Журнал	Сыроделие и маслоделие	электронный ресурс
10	Журнал	Пищевая промышленность	электронный ресурс

11	Журнал	Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов	электронный ресурс
----	--------	--	--------------------

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

п/п	Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
1.	<a href="http://www.znaytovar.ru/">http://www.znaytovar.ru/</a>
2.	<a href="http://www.twirpx.com/file">http://www.twirpx.com/file</a>
3.	<a href="http://znanium.com/catalog.php">http://znanium.com/catalog.php</a>
4.	<a href="http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovednaya-ekspertiza.html">http://www.grandars.ru/college/tovarovedenie/tovarovednaya-ekspertiza.html</a>
5.	<a href="http://tovaroveded.ru/">http://tovaroveded.ru/</a>
6.	<a href="http://rospotrebnadzor.ru/">http://rospotrebnadzor.ru/</a>
7.	<a href="http://36.rospotrebnadzor.ru/">http://36.rospotrebnadzor.ru/</a>

### 6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

#### 6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекция	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2007 Pro Microsoft Office 2010 Std Microsoft Office 2013 Std АБИС "РУСЛАН" (автоматизированная библиотечно-информационная система) Консультант+ Техэксперт	+	+	+
2	Лабораторные	Microsoft Office 2003 Pro Microsoft Office 2007 Pro Microsoft Office 2010 Std Microsoft Office 2013 Std АБИС "РУСЛАН" (автоматизированная библиотечно-информационная система) Консультант+ Техэксперт	+	+	+

### 7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Мультимедийное оборудование, столы 2-х местные аудиторные, стулья
2	Учебные аудитории для проведения лабораторных заня-	Автоматизированный комплекс на основе микроскопа с программным обеспечением Scope Photo,

	тий (аудитории 40, 250)	стерилизатор ГК-10/2, термостат; STIRRER, сушильный шкаф; весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, Опаус СПУ-123, микроскопы Биомед-2, Биомед-4, СТ-320, рефрактометр УРЛ; фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП; лабораторная посуда, реактивы, фотоэлектроколориметр ФЭК-2МП, поляриметр-сахариметр СУ-4, рефрактометр ИРФ Б2М, рН-метр «Нитрон-рН», белизномер РЗ-БПЛ, прибор для определения качества клейковины ИДК 1М, влагомер «ЭЛЕКС-7», ИК-влагомер, весы лабораторные ВК-150,1, ВК-600, центрифуга лабораторная ЦЛУ-1 и другие испытательные приборы, наборы стеклянной посуды и реактивов
3	Учебные аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (аудитории 168, 168а, 170а)	Столы 2-х местные аудиторные, стулья
4	Аудитории для текущего контроля и промежуточной аттестации	Столы 2-х местные аудиторные, стулья
5	Аудитории для самостоятельной работы студентов (аудитория 232а)	Компьютеры с выходом в «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную систему, столы 2-х местные аудиторные, стулья
6	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (аудитории 165а, 38, 121)	Специализированная мебель и технические средства обучения

**8. Междисциплинарные связи**  
**Протокол**  
 согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования	Подпись зав. кафедрой
Экспертиза качества продукции растениеводства и животноводства	товароведения и экспертизы товаров	Согласовано.	
Технология и экспертиза зерна, муки, плодовоовощной продукции	товароведения и экспертизы товаров	Согласовано.	
Технология и экспертиза молочной и жировой продукции	товароведения и экспертизы товаров	Согласовано.	
Технология и экспертиза мясной и рыбной продукции	товароведения и экспертизы товаров	Согласовано.	



