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 това-

роведения

Королькова Н.В.

технологии и 30 августа 2017 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине Б1.В.15 «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственной продукции»

для направления 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйствен-ной продукции, профиль: Экспертиза качества и безопасности сельскохозяйственной продукции

квалификация выпускника – бакалавр

Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

к.вет.н., доцент Крупицын В.В.

Рабочая программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции (уровень бакалавриата), утвержденным приказом Министра образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 года №1330 и зарегистрированным в Министерстве юстиции Российской Федерации 07 декабря 2015 г, регистрационный номер №39994.

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров (протокол №1 от 30 августа 2017 года).

Заведующий кафедрой ______ Дерканосова Н.М.

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета технологии и товароведения (протокол №1 от 30 августа 2017 года).

Председатель методической комиссии ______ А.А. Колобаева

Рецензент: начальник испытательной лаборатории Союза «Торгово-промышленная палата Воронежской области» Далматов В.С.

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

Предметом дисциплины является усвоение теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков проведения идентификации отдельных групп продовольственных продуктов с задачей определения фальсифицированной продукции или сырья, а также контрафакта. Приобретенные знания позволят формировать эффективную товарную политику технологии производства и переработки сельскохозяйственной продукции, обеспечат получения высокого качества и безлопастных производимых продуктов из перерабатываемого сырья.

Целью изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственной продукции» является приобретение изучение 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 дисциплины являются:

- 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.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Дисциплина Б1.В.15 «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственной продукции» относится к дисциплинам вариативной части блока дисциплины (Б1.В). Она является основой для изучения таких дисциплин как «Технология и экспертиза зерномучной и плодоовощной продукции», «Технология и экспертиза молочной и жировой продукции», «Технология и экспертиза мясной и рыбной продукции», «Экспертиза качества продукции растениеводства и животноводства».

Данная дисциплина относится к дисциплинам вариативной части блока дисциплины (Б1.В).

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

	Компетенции	Планируемые результаты обучения
Код	Название	
ОПК-6	Название готовностью оценивать качество сельско-хозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.	Знать: 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. Уметь: 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. Иметь навыки и/ или опыт деятельности: методиками оценки качества и идентификационных показателей сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических ее свойств и их изменений при хранении и переработки; технологическими приемами определения спо-
		собов хранения с/х продукции с учетом изменения ее биохимических показателей.
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве.	Знать: методы и приемы идентификации с целью определения сорта растений и породы животных с учетом их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве. Уметь: осуществлять проведение процедуры идентификации в соответствии с необходимыми методами для оценки сортов растений и пород животных. Иметь навыки и/ или опыт деятельности:методами и приемами в проведении идентификации, при оценке сортов и пород животных с целью эффективного использования их в сельскохозяйственном производстве.
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и про-	Знать: нормативно-законодательную базу в соответствии с проведением процедуры идентификации при оценки качества и безопасности сельскохозяй-

дуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

ственного сырья и продуктов его переработки.

Уметь:

пользоваться основными приемами проведения идентификации, при оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.

Иметь навыки и/ или опыт деятельности: 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 работ

	Очная	Заочная форма обучения		
Виды работ	всего	объём часов	всего часов	
	зач.ед./ часов	7 се-	4/5 Kypc	
Общая трудоёмкость дисциплины	3 / 108	3/ 108	3 / 108	
Общая контактная работа*	52,65	52,65	12,65	
Общая самостоятельная работа (по учебному плану)	55,35	55,35	95,35	
Контактная работа** при проведении учебных занятий, в т.ч.	52,5	52,5	12,5	
лекции	14	14	6	
практические занятия	-	-	-	
лабораторные работы	38	38	6	
групповые консультации	0,5	0,5	0,5	
Самостоятельная работа при проведении учебных занятий ***	46,5	46,5	86,5	
Контактная работа текущего контроля, в т.ч.	0,15	0,15	0,15	
защита контрольной работы	-	-	-	
защита расчетно-графической ра- боты	-	-	-	
Самостоятельная работа текущего контроля, в т.ч.	-	-	-	
выполнение контрольной работы	-	-	-	
Выполнение расчетно- графической работы	-	-	-	
Контактная работа промежуточной аттестации обучающихся (КТР), в т.ч.	0,15	0,15	0,15	
курсовая работа			-	

Страница 6 из 19

курсовой проект	-	-	-
зачет	0,15	0,15	0,15
экзамен	-	-	-
Самостоятельная работа при промежуточной аттестации, в т.ч.	8,85	8,85	8,85
выполнение курсового проекта	-	-	-
Выполнение курсовой работы	-	-	-
подготовка к зачету	8,85	8,85	8,85
подготовка к экзамену	-	-	-
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен, курсовой проект (работа))	зачет	зачет	зачет

4. Содержание дисциплины

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

	4.1. газделы дисциплины и виды занятии (тематический план).					
№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СР	
	очная форма о	бучения				
1	Теоретические основы проведения идентификации, оценка подлинности и определение фальсификации сельскохозяйственной продукции	4	-	4	20	
2	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации сельскохозяйственной продукции	10	1	34	26,5	
	заочная форма с	обучения				
1	Теоретические основы проведения идентификации, оценка подлинности и определение фальсификации сельскохозяйственной продукции	4	-	2	30	
2	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации сельскохозяйственной продукции	2	-	4	56,5	

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

4.2.1 Раздел 1 - Теоретические основы проведения идентификации, оценка подлинности и определение фальсификации сельскохозяйственной продукции.

Основные понятия, этапы проведения идентификации с\х продукции. 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 физикохимические показатели качества, пригодные для целей идентификации.

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

Страница 7 из 19

зяйственной 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.

4.2.2 Раздел 2 - Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации сельскохозяйственной продукции

Проведение процедуры идентификации и определение фальсификации и контрафактной сельскохозяйственной продукции. Методы и критерии определения видовой принадлежности сельскохозяйственной продукции. Идентификация, виды, способы и методы обнаружения фальсификации сельскохозяйственной продукции. Органолептические и измерительные методы обнаружения фальсификации. Идентификация товарной позиции отдельных видов сельскохозяйственной продукции по ОКП и ТН ВЭД.

4.3. Перечень тем лекций.

No		Объём, ч	
п/п	Тема лекции	форма обучения	
11/11		очная	заочная
	Раздел 1. Теоретические основы проведения идентификаци	ии, оценка подл	инности и
	определение фальсификации сельскохозяйственной	й продукции	
1	Идентификация сельскохозяйственной продукции.	2.	2
1	Основные понятия, виды, способы.	<i>L</i>	2
	Фальсификация сельскохозяйственной продукции.		
2	Основные понятия, виды, способы. Контрафактная про-	2	2
	дукция.		
	Итого по разделу 1	4	4
	Раздел 2. Идентификация, способы и методы обнаружения	фальсификаци	и сельско-
	хозяйственной продукции		
1	Идентификация мясного сырья и мясных товаров, виды,	2	1
1	способы и методы обнаружения фальсификации	2	1
2	Идентификация молока и молочных продуктов, виды,	ı, 2 1	
	способы и методы обнаружения фальсификации	2	1
3	Идентификация рыбы и рыбных продуктов, виды, спо-	2	
	собы и методы обнаружения фальсификации	2	_
	Идентификация сырья и продуктов растительного про-		
4	исхождения, виды, способы и методы обнаружения	2	-
	фальсификации		
5	Идентификация кондитерских и вкусовых изделий, ви-	2	
3	ды, способы и методы обнаружения фальсификации	<u> </u>	_

	Итого по разделу 2	10	2
Всего		14	6

4.4. Перечень тем практических занятий (семинаров).

Не предусмотрены.

4.5. Перечень тем лабораторных работ.

		Объем	, ч
$N_{\underline{0}}$		Форма обу	/чения
п/п	Тема лабораторной работы	Сема лабораторной работы Очная форма обучения	
	Раздел 1. Теоретические основы проведения идентифи определение фальсификации сельскохозяйс		
1.	Идентификация сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, виды, способы	2	1
2.	Фальсификация сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, виды, способы. Понятие контрафактной продукции.	2	1
	Итого по разделу 1	4	2
	Раздел 2. Идентификация, способы и методы обнаруже хозяйственной продукции	ения фальсификац	ии сельско-
1.	Проведение идентификации мясного сырья и мясной продукции, а также определение ее возможной фальсификации	6	1
2.	Проведение идентификации сырого молока и молочной продукции, а также определение ее возможной фальсификации	8	1
3.	Проведение идентификации рыбы и рыбной продукции, а также определение ее возможной фальсификации	6	1
4.	Проведение идентификации сырья и продукции растительного происхождения, а также определение ее возможной фальсификации	8	1
5.	Проведение идентификации кондитерских и вкусовых изделий, виды, способы и методы обнаружения фальсификации	8	-
6.	Идентификация органической продукции, виды, способы и методы обнаружения фальсификации	6	-
	Итого по раздеу 2	34	4
Всего		38	6

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

4.6.1. Подготовка к учебным занятиям

Подготовка обучающихся к учебным занятиям по разделу «Теоретические основы проведения идентификации, оценка подлинности и определение фальсификации сельскохо-

Страница 9 из 19

зяйственной продукции» заключается в прочтении материала ранее прочитанной лектором лекции по теме занятия и подготовке ответов на вопросы, сформулированные в рабочей тетради.

Подготовка обучающихся к учебным занятиям по разделу «Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации сельскохозяйственной продукции» заключается в изучении и подготовке ответов на вопросы, сформулированные в рабочей тетради. Проведение занятий с наглядным материалом (образцы фальсифицированной и контрафактной продукции). Кроме того, обучающиеся готовят ответы на вопросы по выданному индивидуальному заданию.

4.6.2. Перечень тем курсовых проектов.

Не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, контрольных, расчетно-графических работ. Не предусмотрены.

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

			Объ	ем, ч
No	Тема самостоятельной		Форма о	бучения
П/П	работы	Учебно-методическое обеспечение	Очная	Заочная
11/11	раооты		форма	форма
			обучения	обучения
F	Раздел 1. Теоретические о	подлинно	ости и	
	определение фа	альсификации сельскохозяйственной проду	кции	
	История возникнове-	Николаева М. А. Идентификация и об-		
1.	ния фальсификации	наружение фальсификации продоволь-	5	7,5
1.	товаров и способов	ственных товаров [электронный ресурс]	3	7,5
	борьбы с ней / стр 6.	: Учебник / РАНХиГС при Президенте		
	Основы идентифика-	РФ ; Российский экономический уни-		
2.	ционной деятельности	верситет им. Г.В. Плеханова .— 1 .—	5	7,5
	/стр 22	Москва : ООО "Научно-издательский		
	Методы идентифика-	центр ИНФРА-М", 2020 .— 461 с. — ВО		
	ции и обнаружения	- Бакалавриат .— ISBN 978-5-16-015307-		
3.	фальсификации про-	0 .— ISBN 978-5-16-107976-8 .—	2	7,5
	довольственных това-	<pre><url:http: go.php?id="1023</pre" znanium.com=""></url:http:></pre>		
	ров/ стр 78.	804>		
	Идентификация про-			
4.	довольственных		5	7,5
	Товаров/ стр 108.			
		Итого по разделу 1	20	30
Разд	дел 2. Идентификация, ст	пособы и методы обнаружения фальсифика	ции сельс	кохозяй-
		ственной продукции	ı	
	Идентификация и об-	Николаева М. А. Идентификация и об-		
1.	наружение фальсифи-	наружение фальсификации продоволь-	3,3	6,7
1.	кации вспомогатель-	ственных товаров [электронный ресурс]	3,3	0,7
	ных товаров/ стр 111.	: Учебник / РАНХиГС при Президенте		
	Идентификация и об-	РФ ; Российский экономический уни-		
2.	наружение фальсифи-	верситет им. Г.В. Плеханова .— 1 .—	3,3	6,7
۷٠	кации табачных изде-	Москва : ООО "Научно-издательский	3,3	0,7
	лий/ стр 425.	центр ИНФРА-М", 2020 .— 461 с. — ВО		
	Ассортиментная	- Бакалавриат .— ISBN 978-5-16-015307-		
3.	фальсификация рыб-	0 .— ISBN 978-5-16-107976-8 .—	3,3	6,7
	ных товаров/ стр 413	<pre><url:http: go.php?id="1023</pre" znanium.com=""></url:http:></pre>		

Страница 10 из 19

			Объ	ем, ч
№	Тема самостоятельной		Форма обучения	
п/п	работы	Учебно-методическое обеспечение	Очная	Заочная
11/11	раооты		форма	форма
			обучения	обучения
4.	Идентификация и обнаружение фальсификации нерыбных гидробионтов/ стр 402.	804>	3,3	6,7
5.	Идентификация и обнаружение фальсификации натуральных полуфабрикатов/ стр 385.	Николаева М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [электронный ресурс] : Учебник / РАНХиГС при Президенте РФ; Российский экономический уни-	3,3	6,7
		верситет им. Г.В. Плеханова .— 1 .—		
6.	Квалиметрическая идентификация мясных товаров/ стр 369.	Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 .— 461 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-16-015307-	3,3	6,7
7.	Идентификация и обнаружение фальсификации яйцо и продукты его переработки/стр 354.	0 .— ISBN 978-5-16-107976-8 .— <url:http: go.php?id="1023<br" znanium.com="">804></url:http:>	3,3	6,7
8.	Фальсификация мо- лочных товаров/ стр 346.		3,3	9,6
	Итого по разделу 2			56,5
Bcei	Γ 0		46,5	86,5

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы обучающихся.

	4.0.3. другие виды самостоятельной работы боучающихся.			
<u>№</u> п/п	Вид самостоятельной работы			
1.	Оформление рабочих тетрадей и отчетов по лабораторным работам			
2.	Выполнение индивидуальных занятий по проведению идентификации и определению фальсифицированной продукции и контрафактных товаров. Экспресс-методы. Выполненной работы в форме отчета.			
3.	Научные студенческие конференции по итогам защиты рефератов и реферативных работ			
4.	Лабораторные занятия с наличием образцов фальсифицированной и контрафактной продукции с дальнейшей интерпретацией полученных данных. Применение экспресс-методов.			
5.	Практические занятия на базе передовых инновационных хозяйств и перерабатывающих предприятий области			

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

п/п	Форма заня-	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем,
1.	Лабораторное занятие	Фальсификация сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, виды, способы. Понятие контрафактной продукции	Метод проектов – выполнение группового учебно- исследовательского задания по имеющемуся материалу (образцы) фальсифицированной и контрафактной продукции	2
2.	Лабораторная работа	Идентификация и фальсификация мяса и мясной продукции.	Круглый стол методики вопрос-ответ и эстафеты) повторение по анатомическому строению сырья, восполнение недостающей информации, формирование умения решать проблемы, дискуссия по вопросу идентификации и фальсификации данной продукции.	2
3.	Лабораторная работа	Идентификация и фальсификация молока и молочной продукции.	Круглый стол методики вопрос-ответ и эстафеты) повторение состава сырья, восполнение недостающей информации, формирование умения решать проблемы, дискуссия по вопросу идентификации и фальсификации данной продукции.	2
4.	Лабораторное занятие	Идентификация и фальсификация рыбы и не рыбных объектов водного промысла	Круглый стол методики вопрос-ответ и эстафеты) повторение по анатомическому строению сырья, восполнение недостающей информации, формирование умения решать проблемы, дискуссия по вопросу идентификации и фальсификации данной продукции.	2

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине (в виде отдельного документа).

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

6.1. Рекомендуемая литература.

6.1.1. Основная литература.

No	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место изда-	Кол-во экз. в
Π/Π	ния)	библиотеке.
1.	Николаева М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [электронный ресурс] : Учебник / РАНХиГС при Президенте РФ ; Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова .— 1 .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 .— 461 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-16-015307-0 .— ISBN 978-5-16-107976-8 .— 	Электронный ресурс
2.	Чепурной, Иван Петрович. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник / И. П. Чепурной.— 4-е изд. — Москва: Дашков и К, 2008.— 457 с.: ил. — Библиогр.: с. 452-453.	20
3.	Елисеева Л. Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [электронный ресурс] : Учебник / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова .— 4 .— Москва : Издательскоторговая корпорация "Дашков и К", 2020 .— 949 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-394-03848-8 .— <url:http: go.php?id="1091800" znanium.com="">.</url:http:>	Электронный ресурс
4.	Голубенко Экспертиза качества и сертификация рыбы и рыбных продуктов [электронный ресурс]: Учебное пособие / Голубенко, Коник - Москва: Альфа-М, 2011 - 256 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс

6.1.2. Дополнительная литература.

	1 01			
No	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место изда-	Кол-во экз. в		
Π/Π	ния)	библиотеке.		
1.	Николаева М. А. Теоретические основы товароведения: Уч.: В 2ч.Ч.1/М.А.Николаева-Норма:ИНФРА-М,2014-368с (п) [электронный ресурс]: Учебник: В 2 частях Часть 2: Модуль II: Товарная экспертиза: Учебник. 2. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров / Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова .— 1 .— Москва: ООО "Юридическое издательство Норма", 2020 .— 192 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-91768-477-2 .— ISBN 978-5-16-100982-6 .— ISBN 978-5-16-009664-3 .— <url:http: go.php?id="1045613" znanium.com=""></url:http:>			
2.	Товароведение и экспертиза продуктов переработки плодов и овощей : учебник для студентов вузов, обучающихся по специальности "Товароведение и экспертиза товаров" / Л. Г. Елисеева, Т. Н. Иванова, О. В. Евдокимова .— М. : Дашков и К, 2018 .— 373 с.	Электронный ресурс		
3.	Сидорова М. В. Морфология мясопромышленных животных (анатомия и гистология): Учебник - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2018 - 307 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс		
4.	Резниченко, И. Ю. Идентификация подлинности масложировой продукции [Электронный ресурс] : монография / Резниченко И. Ю., Верещагин А. Л., Губаненко Г. А., Киселева Т. Ф. — Кемерово : КемГУ, 2019 .— 111 с. — Книга из коллекции КемГУ - Технологии пищевых производств .— ISBN 978-5-8353-2366-1 .— <url:https: 134333="" book="" e.lanbook.com=""> .—</url:https:>	Электронный ресурс		

Страница 13 из 19

	<url:https: 134333.jpg="" book="" cover="" e.lanbook.com="" img="">.</url:https:>	
5.	Чебакова Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [электронный ресурс] : Учебное пособие / Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии - МВА им. К.И. Скрябина .— 1 .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2020 .— 304 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-16-006081-1 .— ISBN 978-5-16-100375-6 .—	Электронный ресурс
	<pre><url:http: go.php?id="1046393" znanium.com="">.</url:http:></pre>	
6.	Страхова С. А. Товароведение однородных групп продовольственных товаров растительного происхождения [электронный ресурс] : Учебное пособие / Московская государственная академия ветеринарной медицины и биотехнологии - МВА им. К.И. Скрябина .— 1 .— Москва : ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2017 .— 127 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-16-106286-9 .— <url:http: go.php?id="947717" znanium.com="">.</url:http:>	Электронный ресурс
7.	Чебакова А.И. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения [электронный ресурс]: Учебное пособие / Чебакова, Данилова - Москва: ООО "Научно-издательский центр ИНФРА-М", 2014 - 304 с. [ЭИ] [ЭБС Знаниум]	Электронный ресурс
8.	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальности 080401 - " Товароведение и экспертиза товаров" / Л.Г. Елисеева [и др.]; под ред. Л.Г. Елисеевой .— Москва: ИНФРА-М, 2012 .— 523 с.	Электронный ресурс

6.1.3. Методические издания.

_			
Ī	$N_{\overline{0}}$	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место изда-	Кол-во экз. в
	Π/Π	ния)	библиотеке.
	1.	Методические указания по выполнению лабораторных занятий по дисциплине «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственной продукции» для студентов очной и заочной формам обучения по направлению 35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции» Крупицын В.В., Глинкина И.М., Байлова Н.В. Воронеж, ВГАУ, 2020 г С 34.	Электронный ресурс

6.1.4. Периодические издания.

№ п/п	Перечень периодических изданий
1.	Вестник Воронежского государственного аграрного университета: теоретический и научно-практический журнал / Воронеж. гос. аграр. ун-т - Воронеж: ВГАУ.
2.	Журнал «Товаровед продовольственных товаров»
3.	Журнал «Пищевая промышленность»

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее – сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

1. Электронные полнотекстовые ресурсы Научной библиотеки ВГАУ (http://library.vsau.ru/)

$N_{\underline{0}}$	Наименование ресурса	Информация о поставщике	Адрес в сети Интернет
Π/Π			

Страница 14 из 19

1.	ЭБС «Лань»	ООО «Лань-Трейд»	http://e.lanbook.com
1.	SDC Wranb"	ООО «ЭБС-ЛАНЬ»	<u>http://c.ianoook.com</u>
2.	ЭБС «Znanium.com»	ООО «Знаниум»	http://znanium.com
3.	ЭБС «Zhamum.com» ЭБС ЮРАЙТ	•	http://biblio-online/ru/
3.	3bC IOPAHT	ООО «Электронное изда- тельство ЮРАЙТ»	http://biblio-online/ru/
1	DEC IDD11		1.44///
4. 5.	ЭБС IPRbooks	ООО «Ай Пи Ар Медиа»	http://www.iprbookshop.ru/
5.	Научная электронная биб- лиотека ELIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ»	www.elibrary.ru
6.	Национальная электронная	ФГБУ «Российская государ-	<u>http://нэб.рф/</u>
	библиотека (НЭБ)	ственная библиотека»	
		(ФГБУ «РГБ»)	
7.	Электронные формы учеб-	ООО «Информационные	
	ников	технологии»	
8.	Электронная библиотека	Официальный дилер Изда-	
	издательства «Академия	тельства «Академия»	
9.	Электронные формы учеб-	АО «Издательство «Про-	
	ников	свещение»»	
10.	Справочная Правовая Си-	OOO «Информсвязь-	В Интрасети
	стема Консультант Плюс	КонсультантПлюс»	
12.	Электронный периодиче-	ООО «Гарант-Сервис»	В Интрасети
	ский справочник «Система-		_
	Гарант»		
13.	«Техэксперт»	ООО «ІТПартнер»	В Интрасети
15.	Патентные и непатентные	ФГБУ «Федеральный ин-	В Интрасети
	информационные ресурсы	ститут промышленной соб-	_
	Федерального института	ственности» (ФИПС)	
	промышленной собствен-		
	ности		
16.	Лицензируемые материалы	Федеральное государствен-	В Интрасети
	компании PROQUEST LLC	ное бюджетное учреждение	
		«Государственная публич-	
		ная научно-техническая	
		библиотека России»	

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

6.3.1. Программное обеспечение общего назначения.

No	Название	Размещение
1	Операционные системы MS Windows / Linux (ALT Linux)	ПК в локальной сети ВГАУ
2	Пакеты офисных приложений Office MS Windows / OpenOffice / LibreOffice	ПК в локальной сети ВГАУ
3	Программы для просмотра файлов Adobe Reader / DjVu Reader	ПК в локальной сети ВГАУ
4	Браузеры Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer	ПК в локальной сети ВГАУ
5	Антивирусная программа DrWeb ES	ПК в локальной сети ВГАУ
6	Программа-архиватор 7-Zip	ПК в локальной сети ВГАУ
7	Мультимедиа проигрыватель MediaPlayer Classic	ПК в локальной сети ВГАУ
8	Платформа онлайн-обучения eLearning server	ПК в локальной сети ВГАУ
9	Система компьютерного тестирования AST Test	ПК в локальной сети ВГАУ

6.3.2. Специализированное программное обеспечение.

«Не предусмотрено»

6.3.3. Профессиональные базы данных и информационные системы.

№	Название	Размещение
1	Справочная правовая система Гарант	http://www.consultant.ru/
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	http://ivo.garant.ru
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks

6.3.4. Аудио- и видеопособия.

«Не предусмотрено»

6.3.5. Компьютерные презентации учебных курсов.

N o_	Темы лекций, по которым подготовлены презентации			
п/п				
Pa	Раздел 1. Теоретические основы проведения идентификации, оценка подлинности и			
	определение фальсификации сельскохозяйственной продукции			
1	Идентификация сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, виды, спо-			
1.	собы			
2.	Фальсификация сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, виды, спо-			
۷.	собы. Контрафактная продукция			
Разд	Раздел 2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации сельскохо-			
зяйственной продукции				
1 Идентификация мясного сырья и мясных товаров, виды, способы и методы				
1.	ружения фальсификации			
2.	Идентификация рыбы и рыбных продуктов, виды, способы и методы обнаружения			
2	фальсификации			
3	Идентификация сырья и продуктов растительного происхождения, виды, способы			
3	и методы обнаружения фальсификации			

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

пии образовательного продесса по днедни	
Наименование помещений для проведения всех видов учебной дея-	Адрес (местоположе-
тельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помеще-	ние) помещений для
ния для самостоятельной работы, с указанием перечня основного обо-	проведения всех видов
рудования, учебно-наглядных пособий и используемого программно-	учебной деятельности,
го обеспечения	предусмотренной
	учебным планом(в
	случае реализации об-
	разовательной про-
	граммы в сетевой
	форме дополнительно
	указывается наимено-
	вание организации, с
	которой заключен до-
	говор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной	394087, Воронеж-
мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентаци-	ская область, г. Воронеж,
онное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office	ул. Мичурина, 1

Страница 16 из 19

MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome/Mozilla Firefox /	
Internet Explorer	
Лаборатория, учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций, учебная аудитория для текущего контроля и промежуточной аттестации: комплект учебной мебели, учебно-наглядные пособия, комплекты нормативно-правовой и нормативной документации, лабораторное оборудование: рефрактометр; прибор для определения влажности; рН-метр; сахариметр; фотоколориметр; белизномер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; при-	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250
бор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов Учебная аудитория для групповых и индивидуальных консультаций: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, интерактивная доска, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, ауд. 168
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, учебнонаглядные пособия	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.165а
Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: мебель для хранения и обслуживания учебного оборудования, специализированное оборудование для ремонта компьютеров	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.117, 118
Помещения для самостоятельной работы обучающихся. Комплект учебной мебели, компьютерная техника с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа в электронную информационнообразовательную среду, используемое программное обеспечение MS Windows, Office MS Windows, DrWeb ES, 7-Zip, MediaPlayer Classic, Google Chrome / Mozilla Firefox / Internet Explorer, ALT Linux, LibreOffice.	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а. 232а, 115 (с 16 ч до 20 ч)

8. Междисциплинарные связи

Протокол согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось со- гласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. За-ключение об итогах согласования
Экспертиза качества продукции растениеводства и животноводства	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Технология и экспертиза зерномучной и плодоовощ- ной продукции	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Технология и экспертиза молочной и жировой продукции	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Технология и экспертиза мясной и рыбной продук- ции	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Технология и экспертиза кондитерских и вкусовых изделий	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано

Страница 17 из 19

Приложение 1 Лист изменений рабочей программы

Номер	Номер протокола	Страницы с	Перечень откор-	ФИО зав. кафед-
изменения	заседания кафедры и дата	изменениями	ректированных пунктов	рой, подпись
	. 1		j	
	1			

Приложение 2

Лист периодических проверок рабочей программы

ЛИС	т периодически	х проверок раоочеи програ	ІММЫ
Должностное лицо, проводившее проверку: Ф.И.О., должность, подпись	Дата	Потребность в корректировке	Перечень пунктов, стр., разделов, требующих изменений
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров	30.08.2017	Нет Рабочая программа акту- ализирована для 2017- 2018 учебного года	нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров	06.06.2018	Нет Рабочая программа акту- ализирована для 2018- 2019 учебного года	нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров	10.06.2019	Нет Рабочая программа актуализирована для 2019-2020 учебного года	нет
Дерканосова Н.М., зав. кафедрой товароведения и экспертизы товаров	10.06.2020	Нет Рабочая программа акту- ализирована для 2020- 2021 учебного года	нет