

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.



« 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 сельскохозяйственной 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 безопасных производимых продуктов из 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** 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	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.	<p><b><u>Знать:</u></b> 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><b><u>Уметь:</u></b> 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><b><u>Иметь навыки и/ или опыт деятельности:</u></b> 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><b><u>Знать:</u></b> методы и приемы идентификации с целью определения сорта растений и породы животных с учетом их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве.</p> <p><b><u>Уметь:</u></b> осуществлять проведение процедуры идентификации в соответствии с необходимыми методами для оценки сортов растений и пород животных.</p> <p><b><u>Иметь навыки и/ или опыт деятельности:</u></b> 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 про-	<p><b><u>Знать:</u></b> нормативно-законодательную базу в соответствии с проведением процедуры идентификации при оценке качества и безопасности сельскохозяй-</p>

	дуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	ственного сырья и продуктов его переработки. <b>Уметь:</b> пользоваться основными приемами проведения идентификации, при оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. <b>Иметь навыки и/ или опыт деятельности:</b> 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

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения всего часов
	всего зач.ед./ часов	объём часов	
			7 се- мestr
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 работы	-	-	-
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	-	-	-

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).

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СР
очная форма обучения					
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	-	34	26,5
заочная форма 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 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.

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. Методы обнаружения фальсификации. Идентификация товарной позиции отдельных видов сельскохозяйственной продукции по ОКП и ТН ВЭД.

#### 4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объем, ч	
		форма обучения	
		очная	заочная
<b>Раздел 1. Теоретические основы проведения идентификации, оценка подлинности и определение фальсификации сельскохозяйственной продукции</b>			
1	Идентификация сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, виды, способы.	2	2
2	Фальсификация сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, виды, способы. Контрафактная продукция.	2	2
<b>Итого по разделу 1</b>		<b>4</b>	<b>4</b>
<b>Раздел 2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации сельскохозяйственной продукции</b>			
1	Идентификация мясного сырья и мясных товаров, виды, способы и методы обнаружения фальсификации	2	1
2	Идентификация молока и молочных продуктов, виды, способы и методы обнаружения фальсификации	2	1
3	Идентификация рыбы и рыбных продуктов, виды, способы и методы обнаружения фальсификации	2	-
4	Идентификация сырья и продуктов растительного происхождения, виды, способы и методы обнаружения фальсификации	2	-
5	Идентификация кондитерских и вкусовых изделий, виды, способы и методы обнаружения фальсификации	2	-

	<b>Итого по разделу 2</b>	<b>10</b>	<b>2</b>
<b>Всего</b>		<b>14</b>	<b>6</b>

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

Не предусмотрены.

#### 4.5. Перечень тем лабораторных работ.

№ п/п	Тема лабораторной работы	Объем, ч	
		Форма обучения	
		Очная форма обучения	Заочная форма обучения
Раздел 1. Теоретические основы проведения идентификации, оценка подлинности и определение фальсификации сельскохозяйственной продукции			
1.	Идентификация сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, виды, способы	2	1
2.	Фальсификация сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, виды, способы. Понятие контрафактной продукции.	2	1
<b>Итого по разделу 1</b>		<b>4</b>	<b>2</b>
Раздел 2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации сельскохозяйственной продукции			
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	-
<b>Итого по разделу 2</b>		<b>34</b>	<b>4</b>
<b>Всего</b>		<b>38</b>	<b>6</b>

#### 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 сельскохозяйственной продукции».

зайственной 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.

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма обучения
<b>Раздел 1. Теоретические основы проведения идентификации, оценка подлинности и определение фальсификации сельскохозяйственной продукции</b>				
1.	История возникновения фальсификации товаров и способов борьбы с ней / стр 6.	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 .— <URL:http://znanium.com/go.php?id=1023804>	5	7,5
2.	Основы идентификационной деятельности /стр 22		5	7,5
3.	Методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров/ стр 78.		2	7,5
4.	Идентификация продовольственных Товаров/ стр 108.		5	7,5
<b>Итого по разделу 1</b>			<b>20</b>	<b>30</b>
<b>Раздел 2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации сельскохозяйственной продукции</b>				
1.	Идентификация и обнаружение фальсификации вспомогательных товаров/ стр 111.	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 .— <URL:http://znanium.com/go.php?id=1023804>	3,3	6,7
2.	Идентификация и обнаружение фальсификации табачных изделий/ стр 425.		3,3	6,7
3.	Ассортиментная фальсификация рыбных товаров/ стр 413		3,3	6,7

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объем, ч	
			Форма обучения	
			Очная форма обучения	Заочная форма 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 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 .— <URL:http://znanium.com/go.php?id=1023804>	3,3	6,7
6.	Квалиметрическая идентификация мясных товаров/ стр 369.		3,3	6,7
7.	Идентификация и обнаружение фальсификации яйцо и продукты его переработки/ стр 354.		3,3	6,7
8.	Фальсификация молочных товаров/ стр 346.		3,3	9,6
<b>Итого по разделу 2</b>			<b>26,5</b>	<b>56,5</b>
<b>Всего</b>			<b>46,5</b>	<b>86,5</b>

#### 4.6.5. Другие виды самостоятельной работы обучающихся.

№ 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 занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
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.**

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в 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 .— <URL:http://znanium.com/go.php?id=1023804>	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 : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2020 .— 949 с. — ВО - Бакалавриат .— ISBN 978-5-394-03848-8 .— <URL:http://znanium.com/go.php?id=1091800>.	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.**

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в 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://znanium.com/go.php?id=1045613>..	Электронный ресурс
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://e.lanbook.com/book/134333>	Электронный ресурс

	<URL:https://e.lanbook.com/img/cover/book/134333.jpg>.	
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 .— <URL:http://znanium.com/go.php?id=1046393>.	Электронный ресурс
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://znanium.com/go.php?id=947717>.	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.

№ п/п	Перечень и реквизиты литературы (автор, название, год и место издания)	Кол-во экз. в 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/>)

№ п/п	Наименование ресурса	Информация о поставщике	Адрес в сети Интернет
-------	----------------------	-------------------------	-----------------------

1.	ЭБС «Лань»	ООО «Лань-Трейд» ООО «ЭБС-ЛАНЬ»	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
2.	ЭБС «Znanium.com»	ООО «Знаниум»	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
3.	ЭБС ЮРАЙТ	ООО «Электронное изда- тельство ЮРАЙТ»	<a href="http://biblio-online.ru/">http://biblio-online.ru/</a>
4.	ЭБС IPRbooks	ООО «Ай Пи Ар Медиа»	<a href="http://www.iprbookshop.ru/">http://www.iprbookshop.ru/</a>
5.	Научная электронная библиотечка ELIBRARY.RU	ООО «РУНЭБ»	<a href="http://www.elibrary.ru">www.elibrary.ru</a>
6.	Национальная электронная библиотека (НЭБ)	ФГБУ «Российская государственная библиотека» (ФГБУ «РГБ»)	<a href="http://нэб.рф/">http://нэб.рф/</a>
7.	Электронные формы учебников	ООО «Информационные технологии»	
8.	Электронная библиотека издательства «Академия	Официальный дилер Издательства «Академия»	
9.	Электронные формы учебников	АО «Издательство «Промсвещение»»	
10.	Справочная Правовая Система Консультант Плюс	ООО «Информсвязь-КонсультантПлюс»	В Интрасети
12.	Электронный периодический справочник «Система-Гарант»	ООО «Гарант-Сервис»	В Интрасети
13.	«Техэксперт»	ООО «ИТПартнер»	В Интрасети
15.	Патентные и непатентные информационные ресурсы Федерального института промышленной собственности	ФГБУ «Федеральный институт промышленной собственности» (ФИПС)	В Интрасети
16.	Лицензируемые материалы компании PROQUEST LLC	Федеральное государственное бюджетное учреждение «Государственная публичная научно-техническая библиотека России»	В Интрасети

### 6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины

#### 6.3.1. Программное обеспечение общего назначения.

№	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	<a href="http://www.consultant.ru/">http://www.consultant.ru/</a>
2	Справочная правовая система Консультант Плюс	<a href="http://ivo.garant.ru">http://ivo.garant.ru</a>
3	Профессиональные справочные системы «Кодекс»	<a href="https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks">https://техэксперт.сайт/sistema-kodeks</a>

**6.3.4. Аудио- и видеопособия.**

«Не предусмотрено»

**6.3.5. Компьютерные презентации учебных курсов.**

№ п/п	Темы лекций, по которым подготовлены презентации
Раздел 1. Теоретические основы проведения идентификации, оценка подлинности и определение фальсификации сельскохозяйственной продукции	
1.	Идентификация сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, виды, способы
2.	Фальсификация сельскохозяйственной продукции. Основные понятия, виды, способы. Контрафактная продукция
Раздел 2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации сельскохозяйственной продукции	
1.	Идентификация мясного сырья и мясных товаров, виды, способы и методы обнаружения фальсификации
2	Идентификация рыбы и рыбных продуктов, виды, способы и методы обнаружения фальсификации
3	Идентификация сырья и продуктов растительного происхождения, виды, способы и методы обнаружения фальсификации

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

Наименование помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом, в том числе помещения для самостоятельной работы, с указанием перечня основного оборудования, учебно-наглядных пособий и используемого программного обеспечения	Адрес (местоположение) помещений для проведения всех видов учебной деятельности, предусмотренной учебным планом( в случае реализации образовательной программы в сетевой форме дополнительно указывается наименование организации, с которой заключен договор)
Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа: комплект учебной мебели, демонстрационное оборудование и учебно-наглядные пособия, презентационное оборудование, используемое программное обеспечение: MS Windows, Office	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1

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; белизнамер; центрифуга; весы; шкаф вытяжной; сушильный шкаф; прибор Журавлева; комплекс Эксперт-006; прибор ИДК; набор стеклянной посуды и реактивов	394087, Воронежская область, г. Воронеж, ул. Мичурина, 1, а.250
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, учебно-наглядные 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 информационно-образовательную 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 согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Экспертиза качества продукции растениеводства и животноводства	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Технология и экспертиза зерномучной и плодоовощной 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 продукции	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано
Технология и экспертиза кондитерских и вкусовых изделий	Кафедра товароведения и экспертизы товаров	нет согласовано





