

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный  
университет имени М.М. Джембулатова»  
Технологический факультет  
Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного  
питания**

Врио проректора  
по учебной работе и ДО  
О.А. Османов  
«22» июня 2026 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

дисциплины

## «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов»

Направление подготовки

### 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Направленность (профиль) подготовки

## «Технология продуктов общественного питания»

Квалификация  
**Бакалавр**

Форма обучения  
**заочная**

Махачкала, 2026

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA  
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич  
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

## ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требованиями Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1041) и с учетом зональных особенностей Республики Дагестан

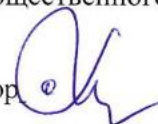
Составитель: д. с.-х.н., профессор



М.М.Салманов

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного «11» июня 2026 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой, д. с.-х.н., профессор



М.М.Салманов

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета «17» июня 2026 г., протокол № 10.

Председатель методической комиссии факультета



Г.А. Макуев

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины
  2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы
  3. Место дисциплины в структуре образовательной программы
  4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся
  5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий
    - 5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах
    - 5.2. Тематический план лекций
    - 5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий
    - 5.4. Содержание разделов дисциплины
  6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы
  7. Фонды оценочных средств
  8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины
  9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины
  10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
  11. Информационные технологии и программное обеспечение
  12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса
  13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
- Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** состоит в подготовке специалиста, владеющего методами и навыками определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации, способного отбирать пробы сырья и продуктов растительного происхождения.

### *Задачи дисциплины:*

- изучение видов идентификации и фальсификации пищевых продуктов;
- установление идентифицирующих признаков пищевых продуктов;
- ознакомление со средствами фальсификации потребительских товаров и методами их обнаружения;
- изучение последствий фальсификации пищевых продуктов и мер по ее предотвращению.

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов».

| Компетенции | Содержание компетенции (или ее части)                                                                                                                                                   | Индикаторы компетенций                                                                                                                                                                                                               | Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции                                                                               | В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:                                                                                             |                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|             |                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                | знать                                                                                                                                                                                                             | уметь                                                                                                                                                                                                                    | владеть                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>ПК-1</b> | Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья | <b>ИД-ЗПК-1</b><br>Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок | 1. Теоретические понятия идентификации и фальсификации пищевых продуктов<br><br>2. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов | теоретические основы биологической химии; новейшие научные и практические достижения в области биохимии; биохимические основы жизнедеятельности организма; свойства важнейших классов биохимических соединений во | объяснять биохимические процессы, происходящие в живых организмах; идентифицировать важнейшие природные объекты и подбирать методы исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных | навыками использования необходимых приборов и лабораторного оборудования при проведении биохимических исследований; методиками определения содержания метаболитов и активности ферментов; техникой биохимических исследований. |

|             |                                                                                                                                         |                                                                                                                                            |                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |  |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|
| <b>ПК-2</b> | Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | <b>ИД-2ПК-2</b><br>Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе | 1. Теоретические понятия идентификации и фальсификации пищевых продуктов<br><br>2. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов | взаимосвязи с их строением; методы выделения, очистки, идентификации соединений; свойства растворов биополимеров и биологически активных веществ; ферментативный катализ; методы исследования биохимических компонентов в биологических жидкостях и тканях; молекулярные основы жизнедеятельности, пути метаболизма основных классов органических соединений и их регуляции; классификацию, структуру и физико-химические свойства белков; классификацию, строение и свойства ферментов; классификацию углеводов и липидов; общие понятия об обмене веществ и энергии; фотосинтез; классификацию витаминов и минеральных веществ. | веществ, ферментов; применять биохимические Проводит измерения и наблюдения, составляет описания проводимых исследований, анализирует результаты исследований и использует их при написании отчетов и научных публикаций; применяет методы биотехнологического получения пищевых продуктов методы для оценки пищевого сырья. |  |
|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|

### **3. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина **Б1.В.12** «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» входит в Блок дисциплин – часть, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 часов, 5 - 3.Е.

Преподавание дисциплины базируется на знаниях, полученных при изучении курсов: Физико-химические свойства и методы контроля качества, Метрология, стандартизация и сертификация, Техно-химический контроль сырья и готовой продукции, Пищевая микробиология, Санитарные нормы контроля на предприятиях общественного питания, Товароведение продовольственных товаров, Защита прав потребителей, Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности, практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности (в том числе технологическая практика).

Параллельно изучаются дисциплины: Безопасность пищевых продуктов, Технология производства бродильной и винодельческой промышленности, Технология специальных видов питания, Сенсорный анализ пищевых продуктов, Тара и упаковочные материалы, Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять эффективную работу по следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая и экспериментально-исследовательская.

Учебная дисциплина «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» осваивается студентами заочного обучения на 5 курсе и является обеспечивающей для других дисциплин.

Дисциплина «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» имеет последующие учебные дисциплины: Экспертиза сырья и пищевых продуктов, Технологии кулинарной продукции за рубежом, Технология консервов и пищевых концентратов. Знания, и умения по дисциплине будут востребованы при прохождении производственной (преддипломной) практики, при подготовке к государственному экзамену и при защите ВКР.

| №<br>п/п | Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин                      | №№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин |   |
|----------|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---|
|          |                                                                          | 1                                                                                   | 2 |
| 2.       | Производственная практика (Научно-исследовательская работа)              | +                                                                                   | + |
| 4.       | Экспертиза сырья и пищевых продуктов                                     | +                                                                                   | + |
| 7.       | Производственная практика (организационно-управленческая практика)       | +                                                                                   | + |
| 8.       | Технология консервов и пищекокцентратов                                  | +                                                                                   | + |
| 10.      | Производственная практика (Преддипломная работа)                         | +                                                                                   | + |
| 11.      | Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы | +                                                                                   | + |

**4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Заочная форма обучения

| Вид учебной работы                           | Всего часов    | Курс           |
|----------------------------------------------|----------------|----------------|
|                                              |                | 5              |
| <b>Общая трудоемкость:</b> часы              | <b>360</b>     | <b>360</b>     |
| зачетные единицы                             | 10             | 10             |
| <b>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</b>   | <b>30 (6)*</b> | <b>30 (6)*</b> |
| лекции                                       | 8 (2)*         | 8 (2)*         |
| практические занятия (ПЗ)                    | 22 (4)*        | 22 (4)*        |
| <b>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</b> | <b>294</b>     | <b>294</b>     |
| рефераты                                     | 80             | 80             |
| самостоятельное изучение тем                 | 100            | 100            |
| подготовка к практическим занятиям           | 114            | 114            |
| <b>Промежуточная аттестация</b>              | <b>36</b>      | <b>36</b>      |
| <b>Экзамен</b>                               | <b>Экзамен</b> | <b>Экзамен</b> |

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)  
с указанием отведенного на них количества академических часов  
и видов учебных занятий**

**5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах**

Заочная форма обучения

| №<br>п/п                             | Наименование разделов                                                                  | Всего<br>(часов) | Аудиторные<br>занятия (час) |                | Самосто<br>ятельная<br>работа |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------|----------------|-------------------------------|
|                                      |                                                                                        |                  | Лекции                      | ПЗ             |                               |
| 1                                    | <b>Раздел 1.</b> Теоретические понятия идентификации и фальсификации пищевых продуктов | 150              | 4 (2)*                      | -              | 146                           |
| 2                                    | <b>Раздел 2.</b> Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов           | 174              | 4 (2)*                      | 22(4)*         | 148                           |
| Промежуточная аттестация.<br>экзамен |                                                                                        | 36               |                             |                | 36                            |
| <b>Всего:</b>                        |                                                                                        | <b>360</b>       | <b>8 (4)*</b>               | <b>22 (6)*</b> | <b>330</b>                    |

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

**5.2. Тематический план лекций**

Заочная форма обучения

| п/п                                                                                    | Темы лекций                                                                                          | Количество<br>о<br>часов |
|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| <b>Раздел 1.</b> Теоретические понятия идентификации и фальсификации пищевых продуктов |                                                                                                      |                          |
| 1                                                                                      | Предмет, цели и задачи дисциплины идентификация и фальсификации пищевых продуктов, ключевые понятия. | 2 (2)*                   |
| 2                                                                                      | Идентификация и фальсификация пищевых продуктов                                                      | 2                        |
| <b>Раздел 2.</b> Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов           |                                                                                                      |                          |
| 2                                                                                      | Идентификация, средства и способы фальсификации зерномучных товаров                                  | 2 (2)*                   |
| 3                                                                                      | Идентификация, средства и способы фальсификации молока и молочных товаров                            | 2                        |
| <b>Всего:</b>                                                                          |                                                                                                      | <b>8 (2)*</b>            |

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

### 5.3 Тематический план практических занятий

Заочная форма обучения

| п/п                                                                                    | Темы занятий                                                                         | Количество часов |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
| <b>Раздел 1. Теоретические понятия идентификации и фальсификации пищевых продуктов</b> |                                                                                      |                  |
| 1                                                                                      | -                                                                                    | -                |
| <b>Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов</b>           |                                                                                      |                  |
| 2                                                                                      | Идентификация и фальсификация муки, крупы, хлеба и макаронных изделий                | 4 (2)*           |
| 3                                                                                      | Идентификация и фальсификация плодов, овощей и переработанной плодоовощной продукции | 4                |
| 4                                                                                      | Идентификация и фальсификация молока и молочных товаров                              | 4 (2)*           |
| 5                                                                                      | Идентификация и фальсификация мяса и мясных консервов, пельменей и колбасных изделий | 4                |
| 6                                                                                      | Идентификация и фальсификация растительного масла, маргарина, майонеза               | 2                |
| <b>Всего:</b>                                                                          |                                                                                      | <b>22 (4)*</b>   |

(\*)\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

### 5.4 Содержание разделов дисциплины

| № п/п | Наименование раздела (темы)                       | Содержание раздела                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Компетенции          |
|-------|---------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
| 1.    | Теоретические понятия идентификации фальсификации | <b>Предмет, цели и задачи дисциплины идентификация и фальсификации пищевых продуктов, ключевые понятия.</b> Основные цели и задачи дисциплины. Связь курса с другими науками и научными дисциплинами. Краткий исторический обзор развития научной дисциплины. Структура содержания учебной дисциплины. | ИД-3ПК-1<br>ИД-2ПК-2 |

|    |                                                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                       |
|----|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|
|    | пищевых<br>продуктов                                        | <p><b>Идентификация пищевых продуктов.</b> Значение, понятие, цель и принципы идентификации. Характеристика идентификации товаров, её видов. Критерии, средства, показатели и методы идентификации. Общий порядок проведения идентификации</p> <p><b>Фальсификация пищевых продуктов.</b> История фальсификации товаров. Фальсификация: основные понятия, проблемы. Виды и способы фальсификации товаров. Особенности идентификации при выявлении фальсифицированных товаров. Предупреждение и последствия фальсификации товаров.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                       |
| 2. | Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов | <p><b>Идентификация, средства и способы фальсификации зерномучных товаров.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества зерномучных товаров и макаронных изделий. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная.</p> <p><b>Идентификация и фальсификация плодов, овощей и переработанной плодоовощной продукции.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества переработки плодов и овощей. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.</p> <p><b>Идентификация и фальсификация растительного масла, маргарина, майонеза.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества пищевых жиров. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.</p> <p><b>Идентификация, средства и способы фальсификации молока и молочных товаров.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества молока и молочных товаров. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.</p> <p><b>Идентификация, средства и способы фальсификации мяса и мясных товаров.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества мяса и мясных товаров. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.</p> | ИД-3ПК-1<br>ИД-2 ПК-2 |

## 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовку к экзамену.

### Тематический план самостоятельной работы

Заочная форма обучения

| № п/п | Тематика самостоятельной работы                                                              | Кол-во часов | Рекомендуемые источники информации (№ источника) |                             |                                 |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------------------------------------------------|-----------------------------|---------------------------------|
|       |                                                                                              |              | основная (из п.8 РПД)                            | дополнительная (из п.8 РПД) | (интернет-ресурсы) (из п.9 РПД) |
| 1     | Роль идентификации в товароведной и экспертной деятельности.                                 | 29           | 1-6                                              | 7-15                        | 1-18                            |
| 2     | Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара                            | 29           | 1-6                                              | 7-15                        | 1-18                            |
| 3     | История фальсификации продовольственных товаров                                              | 29           | 1-6                                              | 7-15                        | 1-18                            |
| 4     | Причины фальсификации продовольственных товаров в современных условиях.                      | 29           | 1-6                                              | 7-15                        | 1-18                            |
| 5     | Штриховой код как уровень качества и средство идентификации товаров.                         | 29           | 1-6                                              | 7-15                        | 1-18                            |
| 6     | Наиболее вредные виды пищевых добавок.                                                       | 29           | 1-6                                              | 7-15                        | 1-18                            |
| 7     | Идентификация вида сахара и сахарозаменителей. Способы фальсификации и методы их обнаружения | 29           | 1-6                                              | 7-15                        | 1-18                            |
| 8     | Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации кулинарных жиров.                  | 29           | 1-6                                              | 7-15                        | 1-18                            |
| 9     | Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации икорных товаров.                   | 29           | 1-6                                              | 7-15                        | 1-18                            |
| 10    | Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации алкогольных напитков.              | 33           | 1-6                                              | 7-15                        | 1-18                            |
|       | <b>Всего:</b>                                                                                | <b>194</b>   |                                                  |                             |                                 |

### **Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:**

1. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : учебник, реком. УМО по образам. в области товароведения и экспертизы товаров / В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 271с.
2. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров [Текст] : учебник / Под ред. Т. Г. Родиной. - Москва : ИНФРА-М, 2013. - 544с.
3. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие. - Москва : ИД"ФОРУМ", 2013 ; : ИНФРА-М, 2013. - 464с.
4. Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Текст] : учебное пособие, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии / Под ред. Ю. И. Сидоренко. - Москва : ИНФРА - М, 2011. - 182с.
5. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 592с.
6. Лебухов, В.И. Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Лебухов, А.И. Окара, Л.П. Павлюченкова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4543>
7. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст] : учебник. - 2-е изд. - Москва : Издат.- торгов. корпор. "Дашков и К", 2004. - 460с.
8. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст] : учебник. - 2-е изд. - Москва : Издат.-торгов. корпор. "Дашков и К", 2005. - 460с.
9. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник для бакалавров. Рек. УМО по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров по направлениям "Товароведение", "Торговое дело" / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 930с.
10. Щеколдина, Т.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Щеколдина, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 208 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/95136>
11. Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат. центр МарТ, 2004 ; Ростов н/Д : ИКЦ МарТ. - 992с.
12. Ковалева, И. П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Текст] : учебное пособие / И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега. - СПб. : Проспект Науки, 2012. - 152с.

13. Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования [Текст]: учебник / под ред. А. И. Окара. - СПб.: Изд-во "Лань", 2012. - 480с.
14. Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов [Текст]: учебник. - Москва : КолосС, 2004. - 571с.
15. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст]: учебное пособие для вузов / С. Я. Корячкина, Н. В. Лабутина, Н. А. Березина и др. - Москва : ДеЛи плюс, 2012. - 496с.

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

1. Министерство сельского хозяйства РФ.-[mcx.ru](http://mcx.ru)
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)
6. Бесплатная электронная библиотека - Единое окно доступа к образовательным ресурсам - <http://window.edu.ru/>
7. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека.
8. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
9. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии.
10. [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/) Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
11. [www.spros.ru/](http://www.spros.ru/) Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос».
12. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей.
13. [www.ozppou.ru](http://www.ozppou.ru) – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг».
14. [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru) – Центр независимой потребительской экспертизы.
15. [www.konfop.ru](http://www.konfop.ru) – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].
16. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей.
17. [www.turistprav.ru](http://www.turistprav.ru) – Общественная организация содействия защите прав потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста».
18. [www.spros.ru](http://www.spros.ru) – Журнал для потребителей «СПРОС». 19. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
20. [www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/](http://www.tstu.ru/education/elib/pdf/2002/zaicev.pdf/) Денисова, А.Л. Теория и практика экспертной оценки товаров и услуг. Учебное пособие/ А.Л.Денисова,

Е.В.Зайцев – Тамбов: Изд-во Тамб. гос. техн. унив., 2002. – 41 с.

21. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

22. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

|    | Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)                                                                                                                                                                   | Принадлежность | Адрес сайта                                                                                                                                              | Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование                                                       |
|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. | Доступ к коллекциям «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов - Издательство Лань « ЭБС» ЭБС Лань и «Единая профессиональная база знаний издательства Лань для СПО – Издательство Лань (СПО)» ЭБС ЛАНЬ | сторонняя      | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>                                                                                                  | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург<br>Лицензионный договор № 10, 11 от 24.03.2026г.<br>с 15.04.2026г. по 14.04.2027г.    |
| 2. | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»                                                                                                                | сторонняя      | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>                                                                                                  | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург<br>Лицензионный договор № 15 от 27.01.2026<br>с 01.02.2026 г. до 31.01.2027г          |
| 3. | Polpred.com                                                                                                                                                                                                          | сторонняя      | <a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>                                                                                                      | ООО «Полпред справочники»<br>Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.                                              |
| 4. | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)                                                                                                                                                        | сторонняя      | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>                                                                                                  | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург<br>Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени                                    |
| 5. | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)                                                                                                                       | сторонняя      | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>                                                                                                  | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург<br>Договор № 17 от 11.11.2019г.<br>без ограничения времени                            |
| 6. | ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»                                                                                                                                                    | сторонняя      | <a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a><br><a href="http://darfay.ru">DarFAY</a><br><a href="http://11000000">11000000</a> | ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ<br>Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021<br>С 01.06.2021 без ограничения времени. |
| 7. | ФПУ. 10-11 кл. Изд-во «Просвещение». Общеобразовательные предметы. – ЭБС ЛАНЬ                                                                                                                                        | сторонняя      | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>                                                                                                  | Изд-во «Просвещение» ЭБС ЛАНЬ<br>С 01.09.2025 до 31.08.2026 г.                                                                |

### Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

**Самостоятельная работа студентов**, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует

более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента на экзамене. При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на практических занятиях, выполнение контрольных заданий, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

**Самостоятельная работа с книгой.** В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали

содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

## **7. Фонды оценочных средств в Приложении 1**

### **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

#### ***а) Основная литература:***

1. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : учебник, реком. УМО по образам. в области товароведения и экспертизы товаров / В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 271с.
2. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров [Текст] : учебник / Под ред. Т. Г. Родиной. - Москва : ИНФРА-М, 2013. - 544с.
3. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие. - Москва : ИД "ФОРУМ", 2013 ; : ИНФРА-М, 2013. - 464с.
4. Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Текст] : учебное пособие, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии / Под ред. Ю. И. Сидоренко. - Москва : ИНФРА - М, 2011. - 182с.
5. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 592с.
6. Лебухов, В.И. Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Лебухов, А.И. Окара, Л.П. Павлюченкова. — Электрон.

дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 480 с. — Режим доступа:  
<https://e.lanbook.com/book/4543>

### ***б) Дополнительная литература:***

7. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст] : учебник. - 2-е изд. - Москва : Издат.- торгов. корпор. "Дашков и К", 2004. - 460с.
8. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст] : учебник. - 2-е изд. - Москва : Издат.-торгов. корпор. "Дашков и К", 2005. - 460с.
9. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник для бакалавров. Рек. УМО по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров по направлениям "Товароведение", "Торговое дело" / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 930с.
10. Щеколдина, Т.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Щеколдина, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 208 с. — Режим доступа:  
<https://e.lanbook.com/book/95136>
11. Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат. центр МарТ, 2004 ; Ростов н/Д : ИКЦ МарТ. - 992с.
12. Ковалева, И. П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Текст] : учебное пособие / И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега. - СПб. : Проспект Науки, 2012. - 152с.
13. Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования [Текст]: учебник / под ред. А. И. Окара. - СПб.: Изд-во "Лань", 2012. - 480с.
14. Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов [Текст]: учебник. - Москва : КолосС, 2004. - 571с.
15. Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст]: учебное пособие для вузов / С. Я. Корячкина, Н. В. Лабутина, Н. А. Березина и др. - Москва : ДеЛи плюс, 2012. - 496с.

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

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - [mcx.ru](http://mcx.ru)
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)

6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам](http://window.edu.ru/) - <http://window.edu.ru/>
7. Электронная библиотека IQlib (образовательные издания, электронные учебники, справочные и учебные пособия) - <http://www.iqlib.ru/>;
8. Публичная Электронная Библиотека (области знания: гуманитарные и естественнонаучные) - <http://walla.ru/>;
9. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rospotrebnadzor.ru/>
10. Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>
11. Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>
12. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/).
13. Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [www.spros.ru/](http://www.spros.ru/).
14. Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>.
15. Центр независимой потребительской экспертизы [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru/).
16. На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ <http://www.1gost.ru/>.
17. <http://www.znaytovar.ru/>. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
18. <http://www.falshivkam.net/>. На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

|    | Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)                                                                                                                                                                       | Принадлежность | Адрес сайта                                             | Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование                                |
|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|---------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1  | 2                                                                                                                                                                                                                        | 3              | 4                                                       | 5                                                                                                      |
| 1. | Доступ к коллекции «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям: Лесное хозяйство и лесоинженерное дело; ветеринария и сельское хозяйство; социально-гуманитарные науки | сторонняя      | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 81/22 от 22.03.2022г. с 21.12.2022г. по 14.04.2023г. |
| 2. | Доступ к коллекции                                                                                                                                                                                                       | сторонняя      | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a> | ООО «Издательство Лань» Санкт-                                                                         |

|    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                |           |                                                                         |                                                                                                                               |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | «Единая профессиональная база для аграрных вузов «Издательство Лань» ЭБС Лань по направлениям:<br>Инженерно-технические науки;<br>Технологии пищевых производств;<br>Химия;<br>Математика;<br>Информатика;<br>Физика;<br>Теоретическая механика;<br>Физкультура и Спорт;<br>Коллекция для СПО. |           |                                                                         | Петербург Договор № 80/22 от 22.03.2022г.<br>с 15.04.2022г. до 14.04.2023г.                                                   |
| 3. | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент-Издательство Дашков и К»                                                                                                                                                                                          | сторонняя | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>                 | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 385 от 06.12.2022<br>с 01.02.2023 г. до 31.01.2024г                         |
| 4. | Polpred.com                                                                                                                                                                                                                                                                                    | сторонняя | <a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>                     | ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. без ограничения времени.                                                 |
| 5. | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)                                                                                                                                                                                                                                  | сторонняя | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>                 | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. без ограничения времени                                       |
| 6. | Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (консорциум сетевых электронных библиотек)                                                                                                                                                                                                 | сторонняя | <a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>                 | ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г.<br>без ограничения времени                             |
| 7. | ЭБС «Юрайт»                                                                                                                                                                                                                                                                                    | сторонняя | <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a> | ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени                                |
| 8. | ЭБС «Юрайт» СПО                                                                                                                                                                                                                                                                                | сторонняя | <a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a> | ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 5547 от 12.12.2022г<br>С 18.02.2023 по 17.02.2024г.                            |
| 9. | ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ<br>«Рыбохозяйственное образование»                                                                                                                                                                                                                           | сторонняя | <a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a>   | ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ<br>Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021<br>С 01.06.2021 без ограничения времени. |

## 10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Экспертиза сырья и пищевых продуктов» осу-

ществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

**Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).** Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . ., или буквами: а, б, в. Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем

спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

**Рекомендации по подготовке к практическим занятиям.** Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к семинару заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов семинара, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к семинару. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на семинаре. Ценность выступления студента на семинаре возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на семинаре от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на семинаре или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем семестре.

**Доклад** – это публичное сообщение, представляющее собой развернутое изложение на определенную тему. Он отличается от **выступлений** большим объемом времени – 20-25 минут (выступления, как правило, ограничены 10-12 минутами). Доклад также посвящен более широкому кругу вопросов, чем вы-

ступление.

Типичная ошибка докладчиков в том, что они излагают содержание проблем доклада языком книги и журналов, который трудно воспринимается на слух. Устная и письменная речь строятся по-разному. Наиболее удобная для слухового восприятия фраза содержит 5-9 смысловых единиц, произносимых на одном вздохе. Это соответствует объему оперативной памяти человека. В первые 5 секунд доклада слова, произнесенные студентом, удерживаются в памяти его аудитории как звучание. Целесообразно поэтому за 5 секунд сформировать завершенную фразу. Это обеспечивает ее осмысление слушателями до поступления нового объема информации.

Другая типичная ошибка докладчиков состоит в том, что им не удается выдержать время, отведенное на доклад. Чтобы избежать этой ошибки, необходимо, накануне прочитать доклад, выяснив, сколько времени потребуется на его чтение. Для удобства желательно прямо на страницах доклада провести расчет времени, отмечая, сколько ориентировочно уйдет на чтение 2, 4 страниц и т.д.

Завершение работы над докладом предполагает выделение в его тексте главных мыслей, аргументов, фактов с помощью абзацев, подчеркиванием, использованием различных знаков, чтобы смысловые образы доклада приобрели и зрительную наглядность, облегчающую работу с текстом в ходе выступления.

**Методические рекомендации по подготовке к экзамену.** К экзамену допускаются студенты аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и семинарских занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, написание рефератов, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на семинарские занятия, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на семинарских занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание

следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуются повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

## 11 Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

### Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

|                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Услуги глобальной информационно-коммуникационной сети Интернет                           | ООО «СУММА-ТЕЛЕКОМ», Договор № 40390000050 от 19.10.2009 г. ЗАО «Национальный Телеком», Дополнительное соглашение к Договору № 40390000050 от 19.10.2009 г. № 68/2016 от 01.05.2016 г. – ежегодное пролонгирование. |
| Услуги глобальной информационно-коммуникационной сети Интернет                           | ООО «ОПТИКА-ТЕЛЕКОМ», Договор № 174/14 от 03.02.2014 г.- ежегодное пролонгирование.                                                                                                                                 |
| OfficeStandard 2010                                                                      | Microsoft OpenLicense: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная                                                                                                                                                          |
| Windows 8 Professional                                                                   | Microsoft OpenLicense: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная                                                                                                                                                          |
| Windows 7 Professional                                                                   | Microsoft Open License: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная                                                                                                                                                         |
| Windows 8                                                                                | Microsoft Open License: 61137897 от 2012-11-08 - бессрочная                                                                                                                                                         |
| Apache OpenOffice. The Free and Open Productivity Suite. ApacheOpenOffice 4.1.3 released | Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель: SUN/Oracle.                                                                                                  |
| LibreOffice is Free Software                                                             | Свободное программное обеспечение LibreOffice, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель – «TheDocumentFoundation».                                                                        |
| Условия предоставления услуг GoogleChrome.                                               | Исходный код предоставляется бесплатно, бессрочно с неограниченным количеством лицензионных соглашений, правообладатель – «Google».                                                                                 |
| MozillaFirefox                                                                           | – бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей, разработчики – участники проекта mozilla.org.                                                       |

|                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 7-Zip. License for use and distribution [7-Zip. Лицензия на использование и распространение].            | Свободное программное обеспечение, бессрочное, с неограниченным количеством лицензий, правообладатель – IgorPavlov.                                                                                                         |
| AdobeAcrobatReader программа для работы с документами в формате *.pdf,                                   | Бесплатная программа на условиях Публичной лицензии, бессрочной для неограниченного количества пользователей. Правообладатель - AdobeSystemsIncorporated<br><a href="https://www.adobe.com/ru">https://www.adobe.com/ru</a> |
| Turbo Pascal School Pak                                                                                  | В свободном доступе : <a href="http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses/">http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses/</a>                                                                                                         |
| PascalABC.NET                                                                                            | В свободном доступе : <a href="http://mmcs.sfedu.ru/">http://mmcs.sfedu.ru/</a>                                                                                                                                             |
| ПП «1С: Предприятие 8. Сельское хозяйство. Комплект для обучения в высших и средних УЗ(2190103807618)    | ООО «Рарус-Софт», Лицензионный Договор № АДР-23269 от 13 июля 2018 г.                                                                                                                                                       |
| Kaspersky Anti-Virus for Windows Workstationsи другие антивирусные программы                             | По наличному расчету в специализированных организациях – срок 1 год – обновление по необходимости                                                                                                                           |
| Портал информационной и методической поддержки инклюзивного среднего профессионального образования       | <a href="http://www.wil.ru">http://www.wil.ru</a><br>- рекомендация Министерства образования и науки РФ                                                                                                                     |
| Портал учебно-методического центра высшего профессионального образования студентов с инвалидностью и ОВЗ | <a href="http://umcvpo.ru">http://umcvpo.ru</a><br>- рекомендация Министерства образования и науки РФ                                                                                                                       |

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

## **12 Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса**

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения практических занятий. Плакаты и стенды.

## **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента, оказывающего обучающимся необходи-

мую техническую помощь.

**а) для слабовидящих:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;

- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистентом;

- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;

- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

**б) для глухих и слабослышащих:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);

- экзамен проводится в письменной форме;

- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования.

- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме.

**в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистентом.

- по желанию студента экзамен проводится в устной форме

## Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20\_\_/20\_\_ учебный год

### УТВЕРЖДАЮ

Врио проректор по учебной работе и ДО

\_\_\_\_\_ О.А. Османов

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### В программу дисциплины «ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ»

по направлению 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»  
профиль подготовки - «Технология продуктов общественного питания»

вносятся следующие изменения:

.....;  
.....;  
.....;

### Программа пересмотрена на заседании кафедры

Протокол №\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Заведующий кафедрой

Салманов М.М / профессор / \_\_\_\_\_ /  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

### Одобрено

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А./ доцент / \_\_\_\_\_ /  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Протокол №\_\_\_ от «\_\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

### Лист регистрации изменений в РПД

| п/п | Номера разделов, где произведены изменения | Документ, в котором отражены изменения | Подпись | Расшифровка подписи | Дата введения изменений |
|-----|--------------------------------------------|----------------------------------------|---------|---------------------|-------------------------|
| 1.  |                                            |                                        |         |                     |                         |
| 2.  |                                            |                                        |         |                     |                         |
| ... |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |
|     |                                            |                                        |         |                     |                         |