

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Казанский национальный исследовательский
технологический университет»
(ФГБОУ ВО «КНИТУ»)

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе

Д.Ш. Султанова

«07» июня 2021 г.



Рабочая программа дисциплины в виде электронного документа выгружена из информационной системы управления университетом и соответствует оригиналу
Простая электронная подпись, ID подписи: 1060
Подписал Проректор по учебной работе Д.Ш. Султанова
Дата 07.06.2021

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПИЩЕВОЙ
ПРОДУКЦИИ»

Направление подготовки:	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Профиль:	Экспертиза качества и технология продуктов броидильных производств и виноделия
Квалификация выпускника:	Бакалавр
Форма обучения:	Заочная
Институт:	Институт пищевых производств и биотехнологии
Факультет:	Факультет пищевой инженерии
Кафедра-разработчик:	Кафедра «Оборудования пищевых производств»
Курс; семестр	4; 11

Вид нагрузки	Часы	Зачётные единицы
Практическое занятие	2	0,06
Самостоятельная работа	30	0,83
Форма аттестации: Зачет (11 сем)	4	0,11
Всего	36	1

Рабочая программа составлена с учётом требований Федерального государственного образовательного стандарта (приказ № 1041 от 17.08.2020) по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья для профиля «Экспертиза качества и технология продуктов бродильных производств и виноделия» на основании учебных планов набора обучающихся 2021 года.

Разработчик программы:

Старший преподаватель

Е.Г. Хакимова

СОГЛАСОВАНО

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Оборудования пищевых производств», протокол от 02.06.2021 г. № 6.

Заведующий кафедрой *Согласовано* А.Н. Николаев

УТВЕРЖДЕНО

Начальник центра УМЦ

Утверждаю

Л.А. Китаева

1. Цели освоения дисциплины

Целями освоения дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевой продукции» являются:

- а) формирование знаний об объектах, субъектах, видах, средствах и методах идентификации и фальсификации;
- б) обучение практическим навыкам по идентификации подлинности и обнаружению фальсификации отдельных групп продовольственных товаров;
- в) формирование знаний и умений, обеспечивающих квалифицированное участие в деятельности предприятий по обеспечению качества и безопасности продуктов питания;
- г) раскрытие сущности процесса выбора критериев, позволяющих идентифицировать фальсификацию отдельных видов продовольственных товаров из растительного сырья.

2. Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина «Идентификация и фальсификация пищевой продукции» относится к факультативным дисциплинам ООП и формирует у обучающихся по профилю «Экспертиза качества и технология продуктов бродильных производств и виноделия» набор знаний, умений, навыков и компетенций.

Для успешного освоения дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевой продукции» обучающийся по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» должен освоить материал предшествующих дисциплин:

1. Сенсорный анализ продовольственных товаров
2. Современные инструментальные методы и приборы для анализа сырья, полупродуктов и готовой продукции пищевых производств
3. Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья
4. Технология виноделия

Дисциплина «Идентификация и фальсификация пищевой продукции» является предшествующей и необходима для успешного освоения последующих дисциплин:

1. Основы экспертизы и контроля качества пищевой продукции
2. Экспертиза алкогольной и безалкогольной продукции

3. Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины

ПК-4 Способен осуществлять контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-4.1. Знает свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, влияющие на

качество, безопасность и ресурсосбережение при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-4.2. Умеет вести контроль за соблюдением технологической дисциплины, разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции, анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с учетом режимов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

ПК-4.3. Владеет навыками технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий, методами выявления причин и способов устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

Знать:

свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, влияющие на качество, безопасность и ресурсосбережение при производстве продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Уметь:

вести контроль за соблюдением технологической дисциплины
разрабатывать мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции
анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и готовой продукции с учетом режимов производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

Владеть:

навыками технохимического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовых изделий
методами выявления причин и способов устранения брака в процессе производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях

4. Структура и содержание дисциплины

Общая трудоёмкость дисциплины составляет 1 зачетных единиц, 36 часов.

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Основы идентификационной деятельности	11		0,5		10	Практические занятия
2.	Фальсификация продовольственных товаров	11		0,5		10	
3.	Способы и методы обнаружения	11		1		10	

№ п/п	Раздел дисциплины	Семестр	Виды учебной работы (в часах)				Оценочные средства для проведения текущей и промежуточной аттестации
			Лекция	Практические занятия	Лабораторные	СРС	
1	2	3	4	5	6	7	8
	фальсификации отдельных групп продовольственных товаров						
	Итого по семестру	11		2		30	Зачет

5. Содержание лекционных занятий по темам

Проведение лекционных занятий не предусмотрено учебным планом

6. Содержание практических/семинарских занятий

№ п/п	Раздел дисциплины	Часы	Тема занятия	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	6
1.	Основы идентификационной деятельности	0,5	Общие правила проведения идентификации продуктов питания	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3
2.	Фальсификация продовольственных товаров	0,5	Идентификация и методы обнаружения фальсификации меда.	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3
3.	Способы и методы обнаружения фальсификации отдельных групп продовольственных товаров	0,5	Изучение и обнаружение фальсификации вина	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3
4.		0,5	Идентификация и исследование показателей качества пива	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3
	ВСЕГО	2		

7. Содержание лабораторных занятий

Проведение лабораторных занятий не предусмотрено учебным планом

8. Самостоятельная работа

№ п/п	Темы, выносимые на самостоятельную работу	Часы	Форма СРС	Индикаторы достижения компетенции
1	2	3	4	5
1.	Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством товаров.	10	подготовка к практическому занятию	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3
2.	Маркировка товара, как способ его идентификации. Требования к маркировке пищевых продуктов. Правила нанесения и содержание штрихового и цифрового кода пищевых продуктов	10	подготовка к практическому занятию	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3
3.	Практические аспекты деятельности по идентификации и выявлению фальсификации пищевых продуктов	10	подготовка к практическому занятию	ПК-4.1 ПК-4.2 ПК-4.3
	ВСЕГО	30		

9. Использование рейтинговой системы оценки знаний

При оценке результатов деятельности обучающихся в рамках дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевой продукции» используется рейтинговая система. Максимальное и минимальное количество баллов по различным видам учебной работы описано в «Положении о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов и обеспечения качества учебного процесса» ФГБОУ ВО КНИТУ.

Рейтинговая оценка формируется на основании текущего и промежуточного контроля. За контрольные точки студент может получить минимальное и максимальное количество баллов (см. таблицу).

Оценочные средства	Кол-во	Мин.баллов	Макс.баллов
11-й семестр			
Практические занятия	4	60	100
Итого		60	100

10. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации и итоговой аттестации разрабатываются согласно положению о Фондах оценочных средств, рассматриваются как составная часть рабочей программы и оформляются отдельным документом.

11. Информационно-методическое обеспечение дисциплины

11.1. Основная литература

При изучении дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевой продукции» в качестве основных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Основные источники информации	Количество экземпляров
Л. А. Осинцева, Технология, показатели качества, безопасности и товароведная оценка меда [Электронный ресурс] Учебное пособие: Новосибирск : Новосибирский государственный аграрный университет, 2012	http://www.iprbookshop.ru/64790.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
Д. П. Лисовская, Л. А. Тригубова, Л. А. Галун [и др.], Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Кондитерские товары [Электронный ресурс] Учебное пособие: Минск : Вышэйшая школа, 2009	http://www.iprbookshop.ru/20155.html Режим доступа: по подписке КНИТУ
Ж. Н. Косая, Л. А. Галун, Л. С. Микулович, Товароведение и экспертиза продовольственных товаров растительного происхождения. Плоды, овощи, грибы [Электронный ресурс] Учебное пособие: Минск : Вышэйшая школа, 2008	http://www.iprbookshop.ru/20154.html Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.2. Дополнительная литература

В качестве дополнительных источников информации рекомендуется использовать следующую литературу:

Дополнительные источники информации	Количество экземпляров
В. Е. Павлов, Г. В. Панкина, О. И. Лемешева [и др.], Идентификация, в том числе в целях выявления фальсификации, соковой продукции из фруктов и овощей [Электронный ресурс] Учебно-методическое пособие: Москва : Академия	http://www.iprbookshop.ru/44343.html Режим доступа: по подписке КНИТУ

стандартизации, метрологии и сертификации, 2014	
М.А. Николаева, Д.С. Лычников, А.Н. Неверов, Идентификация и фальсификация пищевых продуктов [Справочник] Товарный справочник: М. : Экономика, 1996	6 экз. УНИЦ ФГБОУ ВО «КНИТУ»
Г. В. Попов, Н. Л. Клейменова, Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум [Электронный ресурс] Учебное пособие: Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012	http://www.iprbookshop.ru/57848.html Режим доступа: по подписке КНИТУ

11.3. Электронные источники информации

При изучении дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевой продукции» предусмотрено использование электронных источников информации:

1. Электронный каталог УНИЦ КНИТУ: Режим доступа: <http://ruslan.kstu.ru/>
2. ЭБС «Лань»: Режим доступа: <https://e.lanbook.com>
3. Образовательная платформа «Юрайт»: Режим доступа: <https://urait.ru/>
4. ЭБС «Znaniium.com»: Режим доступа: <http://znaniium.com/>
5. ЭБС Университетская библиотека онлайн: Режим доступа: <http://biblioclub.ru/>
6. ЭБС IPRbooks: Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/>
7. ЭБС BOOK.ru : Режим доступа: <https://www.book.ru/>
8. Научная электронная библиотека <https://elibrary.ru/>

УНИЦ
Согласовано

11.4. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Базы данных

Scopus Доступ свободный: www.scopus.com

Web of Science Доступ свободный: apps.webofknowledge.com

Информационные справочные системы

Справочно-правовая система «ГАРАНТ» Доступ свободный: www.garant.ru

Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» Доступ свободный: www.consultant.ru

12. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Лицензированное программное обеспечение и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства, используемое в учебном процессе при освоении дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевой продукции»:

Офисные и деловые программы: ABBYY FineReader 9.0 проф;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2007 Professional Russian;

Офисные и деловые программы: MS Office 2010-2016 Standard

Архиватор 7 Zip

Блокнот Notepad

Яндекс Браузер

Графика и дизайн Adobe Creative Suite 4 Design Standard
Графика и дизайн Adobe Premiere Pro CS6 6 Multiple Platforms International
Графика и дизайн Audition CS6 5 Multiple Platforms International
Графика и дизайн Adobe eLearnig Suite Лицензия AcademicEdition
Графика и дизайн Corel DRAW Graphics Suite X7
САПР Аскон Компас 3D v14
Дополнительное ПО доступное по бесплатной подписке от Microsoft
Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для студентов
Офисные и деловые программы: Microsoft Office 365 Версия для преподавателей
ПО для коллективной работы Microsoft Teams

В качестве материально-технического обеспечения дисциплины используются мультимедийные средства; наборы слайдов; демонстрационные приборы и т.д.

1. Лекционные занятия:

- комплект электронных презентаций/слайдов,
- аудитория, оснащенная презентационной техникой (проектор, экран, компьютер/ноутбук).

2. Лабораторные работы:

- рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет,
- рабочие места студентов, оснащенные компьютерами с доступом в Интернет, предназначенные для работы в электронной образовательной среде,
- в лаборатории В-203 имеются: рН-метр, анализатор качества молока, денсимомер, микроскоп бинокулярный, минититратор, оксиметр, анализатор спиртосодержащих продуктов, мутомер, весы электронные.

Учебные аудитории для проведения самостоятельной работы оснащены оборудованием:

компьютер преподавателя тип 1.1 AMD A4-6300,

11 компьютеров студента тип 1.2 AMD A4-6300,

кондиционер SYSTEMAIR SYSPLIT WALL SMART,

Все компьютеры обеспечены возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную среду КНИТУ. Допускается замена оборудования его виртуальными аналогами.

13. Образовательные технологии

Количество часов занятий, проводимых в интерактивных формах в учебном процессе по дисциплине «Идентификация и фальсификация пищевой продукции» составляет 2 ч.

В процессе освоения дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевой продукции» используются следующие образовательные технологии:

- работа в малых группах;
- дискуссия;
- изучение и закрепление нового материала на интерактивной лекции (лекция-беседа, лекция – дискуссия, лекция с разбором конкретных ситуаций, лекция с заранее запланированными ошибками, лекция- пресс-конференция, мини-лекция);
- обсуждение и разрешение проблем («мозговой штурм», ПОПС- формула, «дерево решений», «анализ казусов», «переговоры и медиация», «лестницы и змейки»);
- метод кейсов.