



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И.  
Носова»



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

***ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ***

Направление подготовки (специальность)  
19.03.02 Продукты питания из растительного сырья

Направленность (профиль/специализация) программы  
Технология и организация индустриального производства кулинарной продукции и  
кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат

Форма обучения  
заочная

Институт/ факультет

Кафедра Химии

Курс 2

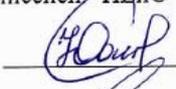
Магнитогорск  
2025 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья (приказ Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1041)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии  
15.01.2025, протокол № 4

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИБиС  
03.02.2025 г. протокол № 3

Председатель  Ю.В. Сомова

Рабочая программа составлена:  
доцент кафедры Химии, канд. с.-х. наук

 И.А. Долматова

Рецензент:

зав. кафедрой ТСиСА, д-р тех. наук  И.Ю. Мезин

## Лист актуализации рабочей программы

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2025 - 2026 учебном году на заседании кафедры ПИЛОТЫ

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2026 - 2027 учебном году на заседании кафедры ПИЛОТЫ

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2027 - 2028 учебном году на заседании кафедры ПИЛОТЫ

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2028 - 2029 учебном году на заседании кафедры ПИЛОТЫ

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

---

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2029 - 2030 учебном году на заседании кафедры ПИЛОТЫ

Протокол от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г. № \_\_\_\_  
Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

### **1 Цели освоения дисциплины (модуля)**

Цель освоения дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» - дать будущим специалистам необходимые для их практической работы знания теоретических основ и практических рекомендаций по идентификации, обнаружению и определению фальсификации пищевых продуктов

### **2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина Идентификация и фальсификация пищевых продуктов входит в часть учебного плана формируемую участниками образовательных отношений образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Аналитическая химия и ФХМА

Химия

Введение в направление

Товароведение и экспертиза продовольственных товаров

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Научные аспекты взаимодействия продуктов с упаковкой

Продвижение научной продукции

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

Технология мучных кондитерских изделий

Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

Технология специальных видов питания

Технохимический контроль продуктов питания

Управление качеством

Технологические добавки и улучшители для производства продуктов питания из растительного сырья

### **3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения**

В результате освоения дисциплины (модуля) «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях
ПК-2.1	Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства
ПК-2.2	Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции
ПК-2.3	Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в

	процессе производства продуктов питания из растительного сырья
--	--

#### 4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единиц 72 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 4,1 акад. часов;
- аудиторная – 4 акад. часов;
- внеаудиторная – 0,1 акад. часов;
- самостоятельная работа – 64 акад. часов;
- в форме практической подготовки – 0 акад. час;

– подготовка к зачёту – 3,9 акад. час

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1. 1								
1.1 Общие положения об идентификации товаров	2				15	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Устный опрос.	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
1.2 Виды, способы и методы идентификации				4	15	Подготовка и выполнение практической работы: «Идентификационная экспертиза вспомогательных товаров», Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Устный опрос.	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3

1.3	Подлинность и фальсификация товаров				15,1	Подготовка и выполнение практических работ: «Идентификация и обнаружение фальсификации томатных продуктов», «Экспертиза подлинности и методы обнаружения фальсификации меда». Самостоятельное изучение учебной и научной литературы.	Устный опрос.	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
1.4	Обнаружение фальсифицированной продукции при проведении идентификации				18,9	Подготовка и выполнение практических работ: «Изучение видов фальсификации молока и методов ее обнаружения», «Изучение видов фальсификации мясных полуфабрикатов и методов ее обнаружения» Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Устный опрос.	ПК-2.1, ПК-2.2, ПК-2.3
Итого по разделу				4	64			
Итого за семестр				4	64		зачёт	
Итого по дисциплине				4	64		зачет	

## **5 Образовательные технологии**

В процессе преподавания дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в информационной форме, где имеет место последовательное изложение материала в дисциплинарной логике, осуществляемое преимущественно вербальными средствами, так и в форме лекций-беседы или диалога с аудиторией, лекций с применением элементов «мозговой атаки», лекций-консультаций, где теоретический материал заранее выдается обучающимся для самостоятельного изучения, для подготовки вопросов лектору, таким образом, лекция проходит по типу вопросы-ответы-дискуссия.

Помимо этого в лекции могут использоваться элементы проблемного изложения. Проблемная лекция начинается с вопросов, с постановки проблемы, которую в ходе изложения материала необходимо решить. Такая лекция представляет собой занятие, предполагающее инициированное преподавателем привлечение аудитории к решению крупной научной проблемы, раскрывает возможные пути ее решения, показывает теоретическую и практическую значимость достижений. На проблемной лекции новое знание вводится как неизвестное для студентов. Полученная информация усваивается как личностное открытие еще не известного для себя знания.

Для реализации информационно-коммуникационной образовательной технологии проводятся лекции-визуализации, в ходе которых изложение теоретического материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических работ, на которых выполняются групповые или индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении практических занятий используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением. Используются также такие методы интерактивного обучения, как работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи синергичным сложением результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий; проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельной «добыче» знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.

Самостоятельная работа обучающихся является одним из наиболее эффективных средств развития потребности к будущему самообразованию. Самостоятельная работа включает в себя самые разнообразные формы учебной деятельности: завершение оформления лабораторных работ, подготовка к контрольным работам, изучение основного и дополнительного материала по учебникам и пособиям, чтение и проработка научной литературы в библиотеке, подготовка к итоговой аттестации.

При проведении текущего, промежуточного и итогового контроля основными задачами, стоящими перед преподавателем, являются: выявление степени правильности, объема, глубины знаний, умений, навыков, полученных при изучении курса наряду с выявлением степени самостоятельности в применении полученных знаний, умений и навыков.

## **6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся**

Представлено в приложении 1.

## **7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

Представлены в приложении 2.

## **8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)**

### **а) Основная литература:**

1. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 464 с. — ISBN 978-5-16-013739 . – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. - URL: <https://new.znaniium.com/read?id=327911> (дата обращения: 24.04.2024). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Долматова, И. А. Идентификация и фальсификация молочных товаров : учебное пособие / И. А. Долматова, Т. Н. Зайцева, Н. И. Барышникова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=2844.pdf&show=dcatalogues/1/1133250/2844.pdf&view=true> (дата обращения: 24.04.2024). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

### **б) Дополнительная литература:**

1. Барышникова, Н. И. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебное пособие / Н. И. Барышникова, О. В. Зинина, Е. С. Вайскрובה ; МГТУ, [каф. ССиТПП]. - Магнитогорск, 2011. - 96 с. : ил., табл. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=496.pdf&show=dcatalogues/1/1088066/496.pdf&view=true> (дата обращения: 24.04.2024).). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Имеется печатный аналог.

2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования [Текст]: Национ. стандарт РФ. – Введ. 2003-29-12. № 401 ст. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2001. – 27с.

3. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 1999.-7 с.

4. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И.В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/113372/#1> (дата обращения: 24.04.2023).. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения : учебник для вузов / М.А. Николаева. – М.: НОРМА, 2006. – 448 с.- ISBN 5-89123-970-1.- Текст: непосредственный.

6. Попов, Г.В. Идентификация и фальсификация товаров: Лабораторный практикум: учебное пособие / Г.В. Попов, Н.Л. Клейменова. – ВГУИТ, 2012. – 152 с. – ISBN 978-5-89448-902-5. - - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. - URL:

[http://e.lanbook.com/books/element.php?p11\\_id=9908](http://e.lanbook.com/books/element.php?p11_id=9908) (дата обращения: 24.04.2024)..) - Режим доступа: для авториз. пользователей.

7. Чепурной, И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров : Учебник / И.П. Чепурной. - М. : Дашков и К, 2008. - 459 с. -ISBN 5-94798-039-8.- Текст: непосредственный.

8. Долматова, И. А. Товароведение : методические указания по выполнению курсовых работ для студентов специальности 080301 "Коммерция (торговое дело)" / И. А. Долматова, Н. И. Барышникова ; МГТУ, Кафедра

стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания. - Магнитогорск : МГТУ, 2011. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1537.pdf&show=dcatalogues/1/1124304/1537.pdf&view=true> (дата обращения: 24.04.2024)... - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

9. Пищевая промышленность: научно-производственный журнал.- ISSN 0235-2486.- Текст: непосредственный.

10. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: научный журнал.- ISSN 0579-3009. - Текст: непосредственный.

11. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057.- URL: [https://e.lanbook.com/journal/2942#journal\\_name](https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name) (дата обращения: 24.04.2023). – Текст: электронный.

#### в) Методические указания:

1. Барышникова, Н. И. Товароведение: молочные и мясные товары : практикум / Н. И. Барышникова, И. В. Белевская, М. А. Зяблицева ; МГТУ. - Магнитогорск : [МГТУ], 2015. - 87 с. : ил., табл. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1231.pdf&show=dcatalogues/1/1122441/1231.pdf&view=true> (дата обращения: 24.04.2024).). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Имеется печатный аналог.

2. Коляда, Л.Г. Рабочая тетрадь для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Идентификация и фальсификация потребительских товаров: / Л.Г. Коляда, М.А. Зяблицева; Магнитогорский гос. технический ун-т им. Г. И. Носова. – Магнитогорск : МГТУ им. Г. И. Носова, 2019. – 34 с. – Текст : непосредственный.

#### г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

##### Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое	бессрочно
Браузер Yandex	свободно распространяемое	бессрочно

##### Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования	URL: <a href="https://elibrary.ru/project_risc.asp">https://elibrary.ru/project_risc.asp</a>
Поисковая система Академия Google (Google Scholar)	URL: <a href="https://scholar.google.ru/">https://scholar.google.ru/</a>
Российская Государственная библиотека. Каталоги	<a href="https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/">https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/</a>
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	<a href="https://host.megaprolib.net/MP0109/Web">https://host.megaprolib.net/MP0109/Web</a>

## **9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)**

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Тип и название аудитории Оснащение аудитории

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа:

Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебные аудитории для проведения практических занятий, для групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Доска, мультимедийный проектор, экран.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся и промежуточной аттестации: Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий, учебно-методической документации

## 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся подразделяется на аудиторную, которая происходит как во время лабораторных занятий, так и на плановых консультациях, и на внеаудиторную, происходящую во время подготовки отчетов по лабораторным занятиям, подготовки к зачету и выполнению контрольной работы.

### Перечень вопросов по теме «Виды, способы и методы идентификации»

1. Понятие об идентификации товаров. Цели, задачи и функции идентификации.
2. Объекты и субъекты идентификации.
3. Виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая), и товарно-партионная (товарная партия). Критерии идентификации.
4. Средства идентификации. Упаковочные материалы.
5. Средства идентификации. Маркировка, товарные знаки, производственная марка, как средство идентификации продовольственных товаров.
6. Идентификационные признаки и товарные знаки, штриховые коды. Критерии идентификации.
7. Органолептические и физико-химические показатели качества, пригодные для целей идентификации.
8. Органолептические методы идентификации, их достоинства и недостатки.
9. Физические методы идентификации, их достоинства и недостатки.
10. Физико-химические методы идентификации, их достоинства и недостатки.
11. Современные инструментальные экспресс - методы идентификации продовольственных товаров.

### Перечень вопросов по теме «Подлинность и фальсификация товаров»

1. Объясните, какая существует взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией товаров.
2. Какое место занимает идентификация при проведении сертификации товаров?
3. Какие нормативные документы используются для целей идентификации? Дайте их краткую характеристику.
4. Какую роль выполняет маркировка в идентификации товаров?
5. В чем состоят отличия фальсифицированного товара от товара-заменителя, дефектного товара от фальсифицированного?
6. Какое продовольственное сырье и какие продовольственные товары наиболее часто подвергаются фальсификации?
7. Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации продовольственных товаров однородных групп.

### Перечень вопросов по теме «Обнаружение фальсифицированной продукции при проведении идентификации»

1. Понятие о фальсификации товаров. Понятие «фальсифицированные товары», «товары-заменители», «дефектные товары». Объекты фальсификации. Взаимосвязь видов фальсификации с его характеристиками.
2. Виды фальсификации продовольственных товаров: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая, предреализационная, опасная и безопасная для здоровья и жизни потребителя фальсификация.
3. Способы фальсификации продовольственных товаров: способы ассортиментной фальсификации; способа качественной фальсификации; способы количественной фальсификации; способы стоимостной фальсификации; способы информационной фальсификации.
4. Методы выявления фальсификации продовольственных товаров.
5. Исторические аспекты и проблемы фальсификации продовольственных товаров на современном этапе.
6. Современное состояние проблемы фальсификации пищевых продуктов, причины распространения фальсификации продовольственных товаров на современном этапе развития общества.
7. Законодательство России и других стран, направленное на защиту прав потребителей.
8. Последствия фальсификации продовольственных товаров для участников сферы производства — продажи – потребления.
9. Предупреждение фальсификации. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией: предупредительные (социальные, административные), наказание (правоохранительные).
10. Виды и способы фальсификации меда. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации меда.
11. Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных товаров: зерна, крупы, муки.
12. Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных товаров: хлебобулочных и макаронных изделий.
13. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров.
14. Качественная, ассортиментная и информационная фальсификация чая и кофе. Методы обнаружения фальсификации чая и кофе.
15. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров.
16. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров.
17. Ассортиментная и качественная фальсификация растительных масел.
18. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации мяса и мясопродуктов.
19. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации рыбы и рыбопродуктов.

**7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по каждой дисциплине (модулю) за определенный период обучения.

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Код индикатора	Индикатор достижения компетенции	Оценочные средства
<b>ПК-2 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях</b>		
ПК-2.1	Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания из растительного сырья для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по повышению эффективности производства	<p><b>Перечень теоретических вопросов:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Понятие об идентификации товаров. Цели, задачи и функции идентификации. Объекты и субъекты идентификации.</li> <li>2. Виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая), и товарно-партионная (товарная партия). Критерии идентификации.</li> <li>3. Средства идентификации. Упаковочные материалы.</li> <li>4. Средства идентификации. Маркировка, товарные знаки, производственная марка, как средство идентификации продовольственных товаров.</li> <li>5. Идентификационные признаки и товарные знаки, штриховые коды. Критерии идентификации.</li> <li>6. Органолептические и физико-химические показатели качества, пригодные для целей идентификации.</li> <li>7. Методы идентификации: Органолептические и измерительные методы, их достоинства и недостатки.</li> <li>8. Современные инструментальные экспресс - методы идентификации продовольственных товаров.</li> <li>9. Понятие о фальсификации товаров. Понятие «фальсифицированные товары», «товары-заменители», «дефектные товары». Объекты фальсификации. Взаимосвязь видов фальсификации с его характеристиками.</li> <li>10. Виды фальсификации продовольственных товаров: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая, предреализационная, опасная и безопасная для здоровья и жизни потребителя фальсификация.</li> <li>11. Способы фальсификации продовольственных товаров: способы ассортиментной фальсификации; способа качественной фальсификации; способы количественной фальсификации; способы стоимостной фальсификации; способы информационной фальсификации.</li> <li>12. Объясните, какая существует взаимосвязь между идентификацией и</li> </ol>



Код индикатора	Индикатор достижения компенсации	Оценочные средства						
		<p align="center"><b>5. С помощью какого прибора определяют возможную фальсификацию майонеза по содержанию жира?</b></p> <p align="center">Ответы:</p> <table border="0"> <tr> <td>1 Фотоэлектроколориметра</td> <td>4 Рефрактометра</td> </tr> <tr> <td>2 рН – метра</td> <td>5 Поляриметра</td> </tr> <tr> <td>3 Спектрофотометра</td> <td></td> </tr> </table>	1 Фотоэлектроколориметра	4 Рефрактометра	2 рН – метра	5 Поляриметра	3 Спектрофотометра	
1 Фотоэлектроколориметра	4 Рефрактометра							
2 рН – метра	5 Поляриметра							
3 Спектрофотометра								
ПК-2.3	<p>Разрабатывает мероприятия по предупреждению и устранению причин брака продукции на основе данных технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b><i>Примерные практические задания из профессиональной области:</i></b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации макаронных изделий.</li> <li>2 Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации муки.</li> <li>3 Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий.</li> <li>4 Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации сахара и сахарозаменителей.</li> <li>5 Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации мучных кондитерских изделий.</li> <li>6 Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации плодов.</li> <li>7 Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации овощей.</li> <li>8 Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации чая.</li> <li>9 Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации кофе.</li> <li>10 Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации пряностей и приправ.</li> <li>11 Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных продуктов.</li> <li>12 Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации колбасных изделий.</li> <li>13 Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации пищевых жиров.</li> <li>14 Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации растительных масел.</li> </ol>						

**б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» проводится в форме зачета.

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и лабораторных занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Критерии оценки:

- **«зачтено»** - выставляется при условии, если обучающийся показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом обучающийся логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- **«не зачтено»** - выставляется при условии, если обучающийся владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.