Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ермаков Алексей Михайлович
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 07.11.2026 18:15:29
Уникальный программный ключ:
820dd736c6564d02e9f00c4045156a3692d52b7e

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Идентификация и обнаружение фальсификации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

1. Общая характеристика.

Рабочая программа дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ бакалавриата по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, направленность Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению 38.03.07 Товароведение, утвержденным приказом Министерства образования и науки РФ от 12 августа 2020 г. № 985.

Предназначена для обучающихся по очной, очно-заочной форме обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Профессиональные компетенции (ПК):

-способен вести интегрированную систему безопасности, прослеживаемости и качества сельскохозяйственного сырья и пищевой продукции (ПК-1).

-Проведение товароведческой экспертизы сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров (ПК-3)

Индикаторы достижения компетенции:

-уметь проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке (ПК-1.4)

-Знать правила и способы отбора проб и выборки для товарных партий (ПК-3.1)

-Уметь проводить товароведческую экспертизу и оформлять акт экспертизы (ПК-3.2)

-Владеть навыками чтения маркировки товара и оценивать качество тары и упаковки (ПК-3.3)

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:- Методов идентификации пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке

Умение:- проводить идентификацию пищевой продукции для целей обеспечения безопасности и качества пищевой продукции на всех этапах ее производства и обращения на рынке;

Навык и / или опыт деятельности: проведения органолептических и лабораторных исследований продовольственных товаров

3. Содержание программы учебной дисциплины

История возникновения фальсификации товаров и способов борьбы. Основы идентификационной деятельности. Методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации плодоовощных товаров. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых и кондитерских товаров. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молочных и масложировых товаров. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации мясных и рыбных товаров.

4. Форма промежуточной аттестации экзамен

5. Разработчик: доцент, канд.с.-х.наук, доцент кафедры экономики и товароведения Лосевская С.А.