

Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»


_____ В.Н. Шимов
« 02 » _____ 2017 г.
Регистрационный № УД-3132-17/ уч.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине для специальности 1-25 81 08 «Товароведение и экспертиза товаров»

СОСТАВИТЕЛИ:

Лилишенцева А.Н., заведующая кафедрой товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Почицкая И.М., начальник Республиканского контрольно-испытательного центра Республиканского унитарного предприятия «Научно-практический центр Национальной академии наук Беларуси по продовольствию», кандидат сельскохозяйственных наук;

Перминов Е.В., заведующий кафедрой товароведения непродовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат технических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 8 от 9 марта 2017 г.)

Научно-методическим советом учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 4 от 19.04. 2017 г.)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Учебная программа учебной дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» разработана для магистрантов, обучающихся по специальности 1-25 81 08 «Товароведение и экспертиза товаров» для получения степени магистр товароведения. Учебная программа разработана с учетом требований технических нормативных правовых актов и законодательства Республики Беларусь, постановлений Правительства, достижений науки и техники, современной практики торговли.

Учебная дисциплина «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» направлена на изучение теоретических основ идентификации пищевых продуктов, приобретение практических навыков и умений, необходимых для выявления фальсификации продовольственных товаров. Изучение учебной дисциплины расширяет теоретические знания и практические навыки магистрантов в области товароведения и экспертизы однородных групп товаров, стандартизации, сертификации и оценки соответствия продовольственных товаров.

Задачи учебной дисциплины:

- освоение законодательных, правовых и технических нормативных правовых актов в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- изучение теоретических основ идентификации и фальсификации продовольственных товаров;
- изучение видов, способов и средств фальсификации продовольственных товаров;
- изучение методологических основ идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров.

Требования к профессиональным компетенциям специалиста согласно ОСВО 1-25 81 08-2012. Специалист должен быть способен:

АК-1. Формировать цели и задачи принятия решений.

АК-2. Проявлять инициативу, в том числе в ситуациях риска, брать на себя ответственность, разрешать проблемные ситуации.

АК-3. Самостоятельно осваивать новые методы исследований, совершенствовать и изменять производственный профиль своей профессиональной деятельности.

АК-4. Самостоятельно приобретать новые знания и умения, в том числе в областях знаний, непосредственно не связанных со сферой профессиональной деятельности.

АК-5. Использовать базы данных, пакеты прикладных программ и средства компьютерной графики.

АК-6. Генерировать новые идеи.

СЛК-5. Формировать и аргументировать собственные суждения и профессиональную позицию.

СЛК-6. Анализировать и принимать решения по социальным, этическим, научным и техническим проблемам, возникающим в профессиональной деятельности.

СЛК-7. Использовать в практической деятельности основы трудового законодательства и правовых норм.

СЛК-8. Уважительно и бережно относиться к историческому наследию и культурным традициям, толерантно воспринимать социальные и культурные различия.

СЛК-9. Проявлять инициативу и креативность, в том числе в нестандартных ситуациях.

СЛК-11. Адаптироваться к новым ситуациям социально-профессиональной деятельности, реализовывать накопленный опыт, свои возможности.

ПК-1. Определять и анализировать показатели ассортимента для достижения рациональной ассортиментной политики организации с учетом направления развития и совершенствования товаров однородных групп.

ПК-2. Классифицировать, анализировать и обобщать результаты оценки товаров по различным признакам для более полного удовлетворения спроса потребителей разных сегментов рынка, а также для создания потребительских предпочтений и обеспечения конкурентоспособности товаров.

ПК-3. Оценивать качество товаров путем выбора наиболее приемлемой номенклатуры свойств и показателей, определения фактических значений и сопоставления с регламентируемыми значениями.

ПК-4. Проводить диагностику дефектов товаров, выявлять причины их возникновения для принятия решений о возможности (или невозможности) предъявления претензий и материальных исков виновным лицам.

ПК-5. Идентифицировать товарные партии, рассчитывать и отбирать пробы в соответствии с установленными требованиями, обеспечивать сохранение товаров на всем пути их движения к потребителю.

ПК-6. Определять приемочные и браковочные числа для проведения приемо-сдаточного и текущего контроля качества в соответствии с установленными требованиями.

ПК-7. Проводить измерения товаров и товарных партий для установления их количественных характеристик при учете на разных этапах товародвижения.

ПК-8. Выявлять с помощью различных средств основополагающую, коммерческую и потребительскую информацию для наиболее полного ознакомления с товаром и создания потребительских предпочтений, что позволяет стимулировать сбыт товаров.

ПК-9. Идентифицировать товар с помощью маркировки разных видов, расшифровывать информационные знаки на маркировке и товарно-сопроводительных документах для предоставления потребителям достаточной и достоверной информации.

ПК-10. Проводить различные виды экспертиз непродовольственных товаров и сырьевых материалов с учетом специфики объекта, условий проведения, формы организации и процессуального статуса.

ПК-11. Учитывать формирующие факторы для прогнозирования качества и конкурентоспособности товаров, а также для оценки возможности изготовителя выпускать товары, уровень качества которых соответствует потребностям конкретного сегмента рынка.

ПК-12. Регулировать факторы, влияющие на сохраняемость товаров при хранении и подготовке к реализации;

ПК-13. Осуществлять контроль за созданием и поддержанием климатического и санитарно-гигиенического режимов хранения, размещением товаров.

ПК-14. Участвовать в выборе наиболее приемлемых видов торгового оборудования для хранения, подготовки к продаже и реализации с учетом особенностей товаров или товарных групп, для которых это оборудование будет предназначено.

ПК-15. Обеспечивать подготовку товаров к реализации для формирования надлежащего качества и количества, улучшения товарного вида и предупреждения реализации товаров, не соответствующих по качеству установленным требованиям;

ПК- 16. Давать рекомендации при составлении номенклатуры показателей качества конкретного вида продукции.

ПК-17. Разрабатывать технические условия на продукцию, стандарты организаций и проекты стандартов на методы идентификации и определения показателей качества.

ПК-18. Консультировать заказчика при определении путей и способов повышения качества конкретной продукции.

ПК-19. Выбирать оптимальную номенклатуру показателей для проведения испытаний в процессе оценки качества, в том числе при разработке новой продукции.

ПК-20. Разрабатывать проекты контрактов и договоров с поставщиками и потребителями, учитывающие специфические требования к качеству товаров, условиям их поставки и приемки.

ПК-21. Работать с нормативными документами в области трудового законодательства.

ПК-22. Планировать основные показатели финансово-хозяйственной деятельности предприятия.

ПК- 23. Разрабатывать и осуществлять ценовую политику предприятия.

ПК-24. Анализировать оперативные и перспективные экономические количественные и качественные показатели развития предприятия.

ПК- 25. Определять степень коммерческого риска и принимать меры по его уменьшению.

ПК-26. Анализировать финансово-экономические показатели хозяйственной деятельности предприятия с целью принятия оптимальных решений по управлению товарными системами.

ПК-27. Позиционировать предприятие, изучать и анализировать спрос, разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента.

ПК-28. Владеть современными информационными технологиями, применяемыми на предприятиях.

ПК-29. Проводить маркетинговые исследования и разрабатывать стратегию организации.

ПК-30. Организовывать работу производственного коллектива для достижения поставленных целей.

ПК-31. Разрабатывать производственную и отчетную документацию в соответствии с установленными формами.

ПК-32. Взаимодействовать со специалистами смежных профилей.

ПК-33. Осуществлять эффективный правовой контроль управленческих решений.

ПК-34. Контролировать и поддерживать трудовую и производственную дисциплину.

ПК-35. Разрабатывать новые методики идентификации и определения показателей качества продукции.

ПК-36. Участвовать в проектировании новых видов продукции, исследовании ее потребительских свойств, номенклатуры показателей качества, прогнозировании сроков годности.

ПК-37. Участвовать в подготовке публикаций, составлении заявок на изобретения.

ПК-38. Разрабатывать планы и программы организации инновационной деятельности.

ПК-39. Осуществлять технико-экономическое обоснование инновационных проектов в профессиональной деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины магистранты должны

знать:

- законодательные, правовые и технические нормативные правовые акты Республики Беларусь в области защиты прав потребителей, обеспечения качества и безопасности продовольственных товаров;

- основные понятия, объекты, субъекты, виды и методы идентификации продовольственных товаров;

- показатели идентификации продовольственных товаров;

- виды и способы фальсификации различных групп продовольственных товаров;

уметь:

- овладеть навыками работы с ТНПА и другими нормативными документами, подтверждающими соответствие товаров;

- выбирать критерии, позволяющие идентифицировать различные виды продовольственных товаров;
- проводить идентификацию продовольственных товаров при товароведной оценке;
- выявлять фальсификацию продовольственных товаров с помощью органолептических и инструментальных методов анализа;
- распознавать виды фальсификации продовольственных товаров.

В соответствии с учебным планом **дневной формы получения высшего образования второй ступени** учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Экспертиза товаров (продвинутый уровень)» для специальности 1-25 81 08 «Товароведение и экспертиза товаров» рассчитана 66 часа, из них аудиторных занятий – 30 часов. Распределение по видам занятий: лекций – 20 часов; практических занятий - 10 часов, 36 часов – самостоятельная работа. Форма текущей аттестации – зачет.

В соответствии с учебным планом **заочной формы получения высшего образования второй ступени** учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине предусматривает аудиторных занятий – 16 часов: лекций – 10 часов; практических занятий – 6 часов. Форма текущей аттестации – зачет.

Аудиторная работа с магистрантами предполагает чтение лекций и проведение практических занятий. Текущий контроль знаний осуществляется путем опросов, написания рефератов, решения ситуационных проблем; проведения промежуточных контрольных работ, коллоквиумов, защиты отчетов по выполненным работам.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Методология дисциплины

Предмет, цель, задачи, структура и содержание дисциплины. Межпредметные связи дисциплины с дисциплинами товароведного цикла, а также химией, физикой, правом, экономикой и маркетингом.

Содержание пакета законодательных актов Республики Беларусь, обеспечивающих правовое регулирование в области идентификации и фальсификации товаров.

Закон Республики Беларусь "О защите прав потребителей". Права потребителей. Гражданско-правовая ответственность за нарушение прав потребителей. Защита прав потребителей при продаже товаров. Последствия фальсификации продовольственных товаров для участников сферы "производство-продажа-потребление". Административные и социальные меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией товаров.

Тема 2. Идентификация, оценка соответствия продовольственных товаров и выявление их фальсификации

Цели и задачи идентификации продовольственных товаров. Оценка соответствия товаров. Структура идентификации товаров. Объекты и субъекты идентификационной деятельности. Средства идентификации.

Виды идентификации: ассортиментная, качественная, партионная, информационная. Критерии идентификации. Требования к их выбору.

Понятия "фальсифицированные товары", "товары-заменители", "дефектные товары".

Понятие о фальсификации товаров. Исторический аспект проблемы фальсификации товаров. Международное законодательство по вопросам фальсификации товаров. Причины распространения фальсификации продовольственных товаров на современном этапе развития общества.

Виды фальсификации продовольственных товаров. Способы и средства технологической и предреализационной фальсификации. Понятие о пересортице товаров. Методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров: информационно-аналитические, органолептические, физико-химические, биологические.

Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных товаров

Идентифицирующие признаки зерна. Типы и классы зерна. Ассортиментная, качественная, количественная фальсификация зерна. Идентифицирующие признаки различных видов круп (рисовой, гречневой, овсяной, ячменной, пшеничной, кукурузной). Способы определения качественной фальсификации круп.

Идентифицирующие признаки вида и сорта муки. Фальсификация муки, методы ее выявления.

Идентифицирующие признаки различных видов хлебобулочных изделий (хлеб, булочные, сдобные, диетические, сухарные и бараночные изделия). Приемы качественной фальсификации хлебобулочных изделий.

Основные идентифицирующие признаки макаронных изделий. Фальсификация макаронных изделий. Методы обнаружения фальсификации зерномучных изделий.

Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров

Идентификация свежих плодов и овощей. Ассортиментная, качественная, количественная, информационная фальсификация свежих плодов и овощей.

Общие и специфичные идентифицирующие признаки ассортиментной идентификации товаров, полученных переработкой плодов и овощей. Виды фальсификации переработанных плодов и овощей. Технологическая квалитетрическая и количественная фальсификации.

Методы обнаружения фальсификации плодоовощных товаров.

Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации сахара, меда и кондитерских изделий

Общие и специфичные идентифицирующие показатели сахара. Виды фальсификации сахара и методы ее обнаружения.

Идентификация меда. Специфичные идентифицирующие показатели экспертизы меда. Экспрессные методы установления подлинности пчелиного меда.

Общие и специфичные признаки ассортиментной и квалитетрической характеристик сахаристых и мучных кондитерских изделий. Средства и способы фальсификации кондитерских изделий: фруктово-ягодных изделий, шоколада, конфет, карамели, тортов и др. Методы обнаружения фальсификации кондитерских изделий.

Тема 6. Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров

Основные этапы проведения идентификации алкогольной продукции. Основные органолептические и физико-химические показатели, применяемые при идентификации спирта, водки, ликероводочных изделий. Виды и способы фальсификации спирта, водки и ликероводочных изделий.

Основы проведения ассортиментной и квалитетрической идентификации винодельческой продукции. Основные классификационные признаки вин. Особенности маркировки и укупоривания вин в странах ЕЭС. Показатели качества, рекомендованные Международной организацией винограда и вина (МОВВ), для проведения идентификации вин. Характеристика способов фальсификации вин.

Идентифицирующие признаки бренди и коньяка. Понятие о марочной и квалиметрической идентификации. Способы фальсификации коньячной продукции.

Специфичные идентифицирующие признаки пива. Способы фальсификации слабоалкогольных напитков.

Идентифицирующие показатели безалкогольных напитков. Виды фальсификации безалкогольных напитков. Международные требования к оценке качества фруктовых и овощных соков.

Методы обнаружения фальсификации алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.

Общие и специфичные показатели ассортиментной и квалиметрической идентификации чая. Международная классификация черного байхового чая. Способы фальсификации чая.

Идентифицирующие признаки кофе зеленого (сырого), кофе натурального жареного в зернах и молотого, кофе растворимого. Способы фальсификации кофе.

Органолептические и физико-химические методы обнаружения фальсификации чая и кофе.

Тема 7. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров

Общие идентифицирующие признаки пищевых жиров. Жирнокислотный состав триглицеридов жиров. Идентифицирующие показатели растительных масел, животных жиров, маргариновой продукции, майонеза.

Виды фальсификации пищевых жиров. Ассортиментная и квалиметрическая фальсификации растительных масел. Органолептические и измерительные методы обнаружения фальсификации пищевых жиров.

Тема 8. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и яичных товаров

Ассортиментная идентификация молочных товаров. Общие и специфичные показатели. Регламентированные физико-химические показатели, используемые при идентификации молочной продукции. Дополнительные (нестандартизированные) показатели квалиметрической идентификации.

Виды и средства фальсификации молока, кисломолочных товаров, сливочного масла, сыра, мороженого. Технологическая и предреализационная фальсификация. Органолептические, физико-химические, биологические методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров.

Идентификация яичных товаров. Способы, средства ассортиментной и квалиметрической фальсификации яиц и яйцепродуктов.

Тема 9. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров

Органолептические показатели, используемые для ассортиментной идентификации мясных товаров. Специфичные признаки квалитетической идентификации мясных товаров. Роль информационной идентификации (ветеринарная и товароведная маркировка мясных туш и птицы, маркировка мясных консервов).

Ассортиментная и квалитетическая фальсификация мяса и мясных продуктов. Способы и средства фальсификации. Использование заменителей и наполнителей. Особенности ассортиментной, квалитетической и информационной фальсификации колбасных изделий, мясных консервов. Пересортица мясных товаров.

Органолептические, физико-химические, биологические методы обнаружения фальсификации мяса и мясных продуктов.

Тема 10. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбных товаров

Общие органолептические показатели, используемые для ассортиментной идентификации рыбы и продуктов ее переработки (полуфабрикаты, кулинарные изделия, консервы и пресервы). Квалитетическая идентификация рыбных товаров. Идентифицирующие признаки икорных товаров и продуктов из нерыбных объектов водного промысла.

Средства и способы фальсификации рыбы и продуктов ее переработки. Органолептические и инструментальные методы обнаружения фальсификации рыбных товаров. Значение маркировки для обнаружения фальсификации рыбных консервов.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» (дневная форма получения высшего образования
второй ступени)

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов					Иное	Форма контроля знаний	
		лекции	практические занятия	семинарские занятия	лабораторные занятия	количество часов УСП			
						лекции			ПЗ (СЗ)
1.	Методология дисциплины	1	-					[11-13]	
2.	Идентификация, оценка соответствия продовольственных товаров и выявление их фальсификации	2						[1-10]	Опрос
3.	Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных товаров	2	-					[7, 8, 11, 12]	
4.	Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров	2	-			2		[1-3]	
5.	Идентификация и обнаружение фальсификации сахара, меда и кондитерских изделий		2			2	2	[7, 8, 14, 15]	Контрольная работа
6.	Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров	2	2			2		[14, 15]	Презентации
7.	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров	2	-					[7, 8, 11-13]	
8.	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и яичных товаров	2					2	[7, 8]	Презентация
9.	Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров	2	2					[1-3]	Контрольная работа
10.	Идентификация и обнаружение фальсификации рыбных товаров	2	-					[1-3]	
Всего часов		16	6			4	4		зачет

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
«Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» (заочная форма получения высшего образования
второй ступени)

Номер темы	Название темы	Количество аудиторных часов						Иное	Форма контроля знаний
		лекции	практические занятия	семинарские занятия	лабораторные занятия	количество часов УСП			
						лекции	ПЗ (СЗ)		
1.	Методология дисциплины	-	-					[11-13]	
2.	Идентификация, оценка соответствия продовольственных товаров и выявление их фальсификации	2	-					[1-10]	
3.	Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных товаров	2	-					[7, 8, 11, 12]	
4.	Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров	2	-					[11-13]	
5.	Идентификация и обнаружение фальсификации сахара, меда и кондитерских изделий		2					[7, 8, 14, 15]	Опрос
6.	Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров		2					[14, 15]	Ситуационные задачи
7.	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров		2					[7, 8, 11-13]	Контрольная работа
8.	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и яичных товаров	2	-					[7, 8]	
9.	Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров	2	-					[1-3]	
10.	Идентификация и обнаружение фальсификации рыбных товаров		-						
Всего часов		10	6						зачет

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы магистрантов по учебной дисциплине «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов»

Самостоятельная работа магистрантов проводится в форме делового взаимодействия: магистрант получает непосредственные указания, рекомендации преподавателя об организации и содержании самостоятельной деятельности, а преподаватель выполняет функцию управления через учет, контроль и коррекцию ошибочных действий.

Основными направлениями самостоятельной работы магистрантов являются:

- ознакомление с учебной программой учебной дисциплины;
- ознакомление со списком рекомендуемой литературы по учебной дисциплине в целом и ее разделам, наличие ее в библиотеке и других доступных источниках, изучение необходимой литературы по теме, подбор дополнительной литературы;
- изучение и расширение лекционного материала преподавателя за счет специальной литературы, консультаций;
- подготовка к практическим занятиям по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (тесты, контрольные работы, устные опросы и т.п.);
- подготовка к зачету.

Нормативные и законодательные акты:

1. О защите прав потребителей: Закон Респ. Беларусь в ред. Законов РБ от 14.01.2003г. №183-2; от 29.06.2006г. №137; от 20.07.2006г. №162-3)от 9 янв. 2002 г., № 90-3 // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2002. – 25 янв. (№ 10). – С. 3-23.

2. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека: (с изм. и доп. от 5 июля 2004 г. № 302-3, от 20 июля 2006 г. № 162-3, от 9 июля 2007 г. № 247-3) // Нац. реестр правовых актов Респ. Беларусь. – 2004. – № 111.

3. О торгово-промышленной палате: Закон Респ. Беларусь / Национальный реестр правовых актов РБ. – 2003г. №2/957.

4. О санитарно-эпидемическом благополучии населения: Закон Респ. Беларусь от 23.05.2000 N 397-3 (с изм и доп. от 29.06.2003 N 217-3, от 16.05.2006 N 109-3, от 09.11.2009 N 53-3, от 28.12.2009 N 78-3) // Нац. реестр правовых актов Республики Беларусь –2000 г. – № 52.

5. О товарных знаках и знаках обслуживания: Закон Респ. Беларусь от 05.02.1993 г. №2181-Х11 /Национальный реестр правовых актов РБ от 16.03.2001 г. – №2/381.

6. Технический регламент Таможенного союза. О безопасности пищевой продукции: ТР ТС 021/2011. – Введ. 09.12.2011.

7. Технический регламент Таможенного союза. Пищевая продукция в части её маркировки: ТР ТС 022/2011. – Введ. 09.12.2011.

8. О государственном регулировании торговли и общественного питания в Республике Беларусь: закон Респ. Беларусь / Национальный реестр правовых актов РБ, 2014г. (в ред. Законов РБ от 8.01.2014г.)

9. О рекламе: Закон Респ. Беларусь, 10 мая 2007 г., № 225-3: в ред. Закона Респ. Беларусь от 28.12.2009 г., № 95-3 // Нац. правовой интернет-портал Респ. Беларусь [Электронный ресурс] / Нац. Центр правовой информ. Респ. Беларусь. – Минск, 2012. – Дата доступа: 01.03.2012.

10. Пищевые продукты. Информация для потребителей. Общие требования: СТБ 1100-2016. – Введ. 01.01.2017. – Минск: Белорус. гос. ин-т стандартизации и сертификации, 20016. – 26 с.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

11. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров/ М.А. Николаева, М.А. Положишникова. – М.: ИД «Форум»: ИНФРА-М, 2009. – 464 с.

12. Чепурной, И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник / И.П. Чепурной. – 2-е изд. – М.: Изд.-торг. корпорация «Дашков и К°», 2005. – 460 с.

Дополнительная:

13. Дмитриченко, М.И. Экспертиза качества и обнаружения фальсификации продовольственных товаров / М.И. Дмитриченко. – СПб.: Питер, 2003. – 160 с.

14. Скуратовская, О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами / О.Д. Скуратовская. – М.: ДеЛи принт, 2003. – 312 с.

15. Экспертиза продовольственных товаров: лабораторный практикум / под ред. Ю.И. Сидоренко. – М.: ИНФРА-М, 2011. – 182 с.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

Название учебной дисциплины, которой требуется согласование	Название кафедры	Предложения об изменениях в содержании учебной программы учреждения высшего образования по учебной дисциплине	Решение, принятое кафедрой, разработавшей учебную программу (с указанием даты и номера протокола)
Экспертиза товаров (продвинутый уровень)	Кафедра товароведения продовольственных товаров	нет 	Учебную программу по учебной дисциплине «Экспертиза товаров (продвинутый уровень)» рекомендовать к утверждению (протокол № 8 от 9.03.17)

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО
на 2017 / 2018 учебный год

№ п/п	Дополнения и изменения	Основание

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры
товароведения продовольственных товаров (протокол № 8 от 9 марта 2017 г.)

Заведующая кафедрой _____ А.Н. Лилишенцева

УТВЕРЖДАЮ
Декан факультета _____ С.И. Скриба