

Учреждение образования «Белорусский государственный экономический университет»

УТВЕРЖДАЮ

Ректор учреждения образования
«Белорусский государственный
экономический университет»



В.Ю. Шутилин

«15» 05 2020 г.

Регистрационный № УД 1386-20/уч.

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ

Учебная программа учреждения высшего образования по учебной
дисциплине

для специальности

1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров

Учебная программа составлена на основе образовательного стандарта *ОСВО 1-25 01 09-2013* и учебного плана учреждения высшего образования по специальности 1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров специализации 1-25 01 09 01 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров, утвержденного 03.04.2015 г., регистрационный № 117Р-15.

СОСТАВИТЕЛИ:

Сергейчик С.А., профессор кафедры товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», доктор биологических наук, профессор.

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

Болотько А.Ю., заведующий кафедрой товароведения и организации торговли учреждения образования «Могилевский государственный университет продовольствия», кандидат технических наук, доцент;

Брайкова А.М., доцент кафедры физикохимии материалов и производственных технологий учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет», кандидат химических наук, доцент.

РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ:

Кафедрой товароведения продовольственных товаров учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 8 от 19.03.2020 г.)

Научно-методическим советом Учреждения образования «Белорусский государственный экономический университет» (протокол № 5 от 15.04.20)

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

«Идентификация и фальсификация товаров» – учебная дисциплина цикла общепрофессиональных и специальных учебных дисциплин учреждения высшего образования, регламентирующего основные требования к подготовке студентов по специальности 1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров.

Цель преподавания учебной дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» - изучение теоретических основ идентификации пищевых продуктов, приобретение практических навыков и умений, необходимых для выявления фальсификации продовольственных товаров на этапах их разработки, производства, реализации, потребления, хранения и утилизации.

Идентификация и фальсификация товаров – основополагающий инструмент в деятельности товароведа-эксперта. Изучение данной учебной дисциплины расширяет теоретические знания и практические навыки студентов в области товароведения и экспертизы однородных групп товаров, а также стандартизации, сертификации и оценки соответствия продовольственных товаров.

Предмет учебной дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» - идентификация и фальсификация продовольственного сырья и пищевых продуктов в целях обеспечения их безопасности для жизни и здоровья человека, его настоящего и будущих поколений и окружающей среды.

Задачи учебной дисциплины:

- формирование теоретических знаний и практических навыков в области идентификации и фальсификации пищевой продукции;
- освоение законодательных, нормативных и технических нормативных правовых актов в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- изучение видов, способов и средств фальсификации продовольственных товаров;
- освоение методологических основ идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров;
- оценка химических и биологических рисков продовольственных товаров на разных этапах их жизненного цикла в процессе проектирования, производства, хранения, транспортирования и потребления продовольственного сырья и пищевых продуктов;
- определение требований к товарной информации для обеспечения безопасности пищевой продукции;

Подготовка специалистов в рамках дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» должна обеспечить формирование академических и профессиональных групп компетенций.

Требования к *академическим* компетенциям специалиста включают знания и умения в области идентификации и фальсификации товарной продукции, способности и умения учиться.

Специалист должен:

АК-1. Уметь применять базовые научно-теоретические знания для решения теоретических и практических задач в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров;

АК-2. Владеть системным и сравнительным анализом;

АК-3. Владеть исследовательскими навыками;

АК-4. Уметь работать самостоятельно;

АК-5. Быть способным порождать новые идеи (обладать креативностью);

АК-6. Владеть междисциплинарным подходом при решении проблем;

АК-7. Иметь навыки, связанные с использованием технических устройств, управлением информацией и работой с компьютером;

АК-8. Обладать навыками устной и письменной коммуникации;

АК-9. Уметь учиться повышать свою квалификацию в течение всей жизни.

Требования к *профессиональным* компетенциям специалиста включают способность решать задачи, разрабатывать планы и обеспечивать их выполнение в избранной сфере профессиональной деятельности: идентификации и фальсификации продовольственного сырья и пищевых продуктов.

Специалист должен быть способен:

ПК-1. Знать потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;

ПК-2. Анализировать перспективы развития технологий производства товаров;

ПК-3. Управлять ассортиментом и качеством товаров, диагностировать эффекты;

ПК-4. Проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплексности;

ПК-5. Руководствоваться законодательными, нормативными и техническими нормативными правовыми актами в профессиональной деятельности;

ПК-6. Анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

ПК-7. Владеть методами идентификации, оценки качества и безопасности товаров для выявления дефектов, некачественной и фальсифицированной продукции;

ПК-8. Оценивать соответствие товарной информации требованиям технических нормативных правовых актов;

ПК-9. Организовывать и проводить отбор проб и испытания образцов товаров;

ПК-10. Владеть методами органолептического и инструментального анализа товаров.

Производственно-технологическая деятельность:

ПК-11. Знать факторы, формирующие потребительские свойства и качество продукции;

ПК-12. Осуществлять входной контроль сырья, материалов и комплектующих изделий;

ПК-13. Проводить контроль качества готовой продукции;

ПК-14. Контролировать соблюдение требований к упаковке, маркировке, правилам и срокам хранения, транспортирования и реализации товаров.

Организационно-управленческая деятельность:

ПК-15. Иметь системное представление об основных организационных и управленческих функциях, связанных с закупкой, поставкой, транспортированием, хранением, приемкой и реализацией товаров;

ПК-16. Анализировать спрос и разрабатывать мероприятия по стимулированию сбыта товаров и оптимизации торгового ассортимента и повышения эффективности деятельности предприятия;

ПК-17. Находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;

ПК-18. Пользоваться глобальными информационными ресурсами;

ПК-19. работать с информационными базами данных, обеспечивающими оперативный торговый, складской и производственный учет товаров;

ПК-20. Знать функциональные возможности и иметь навыки эксплуатации торгово-технологического оборудования, организовывать его метрологический контроль.

Специалист должен быть компетентен в товароведно-экспертной, производственно-технологической и организационно-управленческой деятельности.

В результате изучения учебной дисциплины студенты должны:

знать:

- цели, задачи и предмет изучения идентификации и фальсификации продовольственных товаров;
- определение понятия идентификация и фальсификация товаров;
- объекты и методы идентификации и фальсификации товаров;
- виды и способы фальсификации различных групп продовольственных товаров;
- научную терминологию в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров;
- методологические аспекты и современные средства исследований в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров;
- нормативно-правовое обеспечение качества и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов;

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

уметь:

- эффективно использовать законодательные, нормативные правовые и технические нормативные правовые акты в процессе товароведной экспертной деятельности;
- выбирать критерии, позволяющие идентифицировать различные виды продовольственных товаров;
- проводить идентификацию продовольственных товаров;
- выявлять фальсификацию продовольственных товаров стандартными органолептическими и физико-химическими методами анализа;
- распознавать виды фальсификации продовольственных товаров;
- выбирать и использовать методы идентификации и определения фальсификации продовольственных товаров и товарных партий на различных этапах товародвижения;

владеть:

- методологией товароведения и экспертизы продовольственных товаров для целей идентификации и выявления фальсификации товаров;
- методами и средствами оценки потребительских свойств, качества и безопасности продовольственных товаров;
- организацией работ по проведению идентификации продовольственных товаров;
- методами выявления недоброкачественной и фальсифицированной продукции.

Учебная дисциплина «Идентификация и фальсификация товаров» разработана на основе современных достижений науки и техники, передового опыта предприятий общественного питания и базируется на знаниях, полученных студентами при изучении смежных естественных, технических и математических дисциплин (физика, химия, микробиология, квалиметрия и управление качеством, товароведение и экспертиза продовольственных товаров, технология производства в общественном питании).

В соответствии с учебным планом дневной формы получения высшего образования первой ступени для специальности 1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров, специализации 1-25 01 09 01 Товароведение и экспертиза продовольственных товаров учебная программа учреждения высшего образования по учебной дисциплине «Идентификация и фальсификация товаров» рассчитана на 190 часов, из них аудиторных занятий – 102 часа.

Распределение по видам занятий: лекций – 50 часов, лабораторных занятий – 52 часа.

Форма текущей аттестации – экзамен.

СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОГО МАТЕРИАЛА

Тема 1. Цель, задачи, содержание, методология учебной дисциплины

Предмет, цель, задачи, структура и содержание учебной дисциплины. Установление межпредметных связей учебной дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» с дисциплинами экономического, технического, естественнонаучного цикла (товароведением и экспертизой продовольственных товаров, химией, физикой, математикой, биологией, правом, экономикой, маркетингом).

Содержание пакета законодательных актов Республики Беларусь, обеспечивающих правовое регулирование в области идентификации и фальсификации товаров. Закон Республики Беларусь «О защите прав потребителей». Закон Республики Беларусь «О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека».

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 качества продовольственных товаров требованиям ТНПА и выявление их фальсификации

Цели и задачи идентификации продовольственных товаров.

Оценка соответствия качества товаров требованиям технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации.

Структура идентификации товаров.

Объекты и субъекты идентификационной деятельности.

Средства идентификации.

Виды идентификации: ассортиментная, качественная (квалиметрическая), партионная (идентификация товарных партий), 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 квалиметрическая 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 квалитетической 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 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 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 специфические показатели ассортиментной и квалитетической 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, маргаритовой продукции, майонеза.

Виды фальсификации пищевых жиров.

Ассортитентная фальсификация растительных масел.

Органолептические и измерительные методы обнаружения фальсификации пищевых жиров.

Тема 8. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и яичных товаров

Ассортитентная идентификация молочных товаров.

Общие и специфические показатели.

Регламентированные физико-химические показатели, используемые при идентификации молочной продукции.

Дополнительные (нестандартизированные) показатели идентификации.

Виды и средства фальсификации молока, кисломолочных товаров, сливочного масла, сыра, мороженого.

Технологическая и предрезализационная фальсификация.

Органолептические, физико-химические, биологические методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров.

Идентификация яичных товаров.

Способы, средства ассортиментной фальсификации яиц и яйцепродуктов.

Тема 9. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров

Органолептические показатели, используемые для ассортиментной идентификации мясных товаров.

Специфичные признаки 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 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).

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. Структура и содержание ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки».

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКАЯ КАРТА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
« Идентификация и фальсификация товаров»
для специальности 1-25 01 09 Товароведение и экспертиза товаров
(дневная форма получения высшего образования первой степени)

| № темы | Название темы | Количество аудиторных часов | | | | | | Иное | Форма контроля знаний |
|--------|---|-----------------------------|-----------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|---------|------------------------------|---|
| | | Лек-ции | Прак-тические занятия | Семи-нар-ские занятия | Лабо-ратор-ные занятия | Количество часов УСПС | | | |
| | | | | | | Лек-ции | ПЗ (СЗ) | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
| 1 | Цель, задачи, содержание, методология учебной дисциплины | 2 | | | | | | [1-9, 10-13, 14-23], ЭУМК | |
| 2 | Идентификация, оценка соответствия качества продовольственных товаров требованиям ТНПА и выявление их фальсификации | - | | | 4 | 4 | | [1-3, 5, 6, 8-13, 17], ЭУМК | Опрос. Защита лабораторной работы № 1. Защита рефератов. |
| 3 | Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных товаров | 6 | | | 10 | - | | [10-13,18-22], ЭУМК | Опрос. Защита лабораторной работы № 2. |
| 4 | Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров | 10 | | | 6 | | | [10-13, 14, 17-20], ЭУМК | Опрос. Защита лабораторной работы № 3. Контрольная работа №1. |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 |
|----|--|-----------|---|---|-----------|----------|---|--------------------------------------|--|
| 5 | Идентификация и обнаружение фальсификации сахара, меда и кондитерских изделий. | 4 | | | 4 | | | [10-13, 14, 17-21], ЭУМК | Опрос. Защита рефератов. Защита лабораторной работы № 4. |
| 6 | Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров. | 6 | | | 4 | | | [10-13, 14, 17-23], ЭУМК | Опрос. Защита рефератов. Защита лабораторной работы № 5. |
| 7 | Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров. | 4 | | | 8 | | | [10-13, 14, 17- 20, 22, 23], ЭУМК | Опрос. Защита лабораторной работы № 6. Контрольная работа №2 |
| 8 | Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и яичных товаров | 4 | | | 4 | | | [10-13, 14, 17-21], ЭУМК | Опрос. Защита лабораторной работы № 7. |
| 9 | Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров. | 4 | | | 4 | | | [10-13, 14, 17-20, 22,23], ЭУМК | Опрос. Защита лабораторной работы № 8. |
| 10 | Идентификация и обнаружение фальсификации рыбных товаров. | 6 | | | 8 | | | [10-13, 14, 17-20, 22, 23], ЭУМК | Опрос. Защита лабораторной работы № 9. Контрольная работа №3 |
| | ИТОГО: | 46 | | | 52 | 4 | | | Экзамен |

ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКАЯ ЧАСТЬ

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по учебной дисциплине «Идентификация и фальсификация товаров»

В овладении знаниями учебной дисциплины важным этапом является самостоятельная работа студентов. Рекомендуется бюджет времени для самостоятельной работы в среднем 2 - 2,5 часа на 2-х часовое аудиторное занятие.

Основными направлениями самостоятельной работы студента являются:

- первоначально подробное 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 лабораторным занятиям по специально разработанным планам с изучением основной и дополнительной литературы;
- подготовка к выполнению диагностических форм контроля (рефераты, контрольные работы и др.);
- подготовка к экзамену.

Нормативные и законодательные акты

1. О защите прав потребителей: Закон Республики Беларусь, 9 янв. 2002 г., № 90-З: в ред. Закона Республики Беларусь от 08.07.2008 г., № 366-З // Национальный правовой интернет-портал Республики Беларусь [Электронный ресурс] / Национальный Центр правовой информации Республики Беларусь. – Минск, 2012. – Дата доступа: 01.03.2012.

2. Об оценке соответствия требованиям технических нормативных правовых актов в области технического нормирования и стандартизации: Закон Республики Беларусь, 5 янв. 2004 г., № 269-З: в ред. Закона Республики Беларусь от 31.12.2010 г., № 228-З // Национальный правовой интернет-портал Республики Беларусь [Электронный ресурс] / Национальный Центр правовой информации Республики Беларусь. – Минск, 2012. – Дата доступа: 01.03.2012.

3. О техническом нормировании и стандартизации: Закон Республики Беларусь, 5 янв. 2004 г., № 262-З: в ред. Закона Республики Беларусь от 31.12.2010 г., № 228-З // Национальный правовой интернет-портал Республики Беларусь [Электронный ресурс] / Национальный Центр

правовой информации Республики Беларусь. – Минск, 2012. – Дата доступа: 01.03.2012.

4. О рекламе: Закон Республики Беларусь, 10 мая 2007 г., № 225-З: в ред. Закона Республики Беларусь от 28.12.2009 г., № 95-З // Национальный правовой интернет-портал Республики Беларусь [Электронный ресурс] / Национальный Центр правовой информации Республики Беларусь. – Минск, 2012. – Дата доступа: 01.03.2012.

5. О качестве и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов для жизни и здоровья человека: Закон Республики Беларусь, 29 июня 2003 г., № 217-З: в ред. Закона Республики Беларусь от 29.05.2008 г., № 343-З // Национальный правовой интернет-портал Республики Беларусь [Электронный ресурс] / Национальный Центр правовой информации Республики Беларусь. – Минск, 2012. – Дата доступа: 01.03.2012.

6. Пищевые продукты. Информация для потребителей. Общие требования: СТБ 1100-2016. – Введен 01.02.2017. – Минск: Белорус. государственный институт стандартизации и сертификации, 2016. – 36 с.

7. Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации: ГОСТ 30623-98. – Введен 01.03.2000. – Минск: Белорус. государственный институт стандартизации и сертификации, 2011. – 16 с.

8. О безопасности пищевой продукции: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011. – Введ.01.07.2013. – Минск: Решение Комиссии Таможенного союза № 880, 2011. – 156 с.

9. Пищевая продукция в части ее маркировки: Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 022/2011. – Введ.01.07.2013. – Минск: Решение Комиссии Таможенного союза № 881, 2011. – 24 с.

ЛИТЕРАТУРА

Основная:

10. Дмитриченко, М.И. Идентификация и выявление фальсификации продовольственных товаров / М.И. Дмитриченко, А.М. Мирзоев. – СПб.: ГЭУ, 2016. – 147 с.

11. Экономическая безопасность: учебно-методическое пособие / В.К. Крутиков [и др.]. – Калуга: Эйдос, 2017. – 196 с.

12. Пашкова, Е.Ю. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров / Е.Ю. Пашкова, Е.В. Дулова. – Самара: РИЦСГСХА, 2015. – 103 с.

13. Лилишенцева, А.Н. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: учебное пособие / А.Н. Лилишенцева [и др.]. – Минск: БГЭУ, 2020. – 345 с.

Дополнительная:

14. Белов, С.В. Безопасность жизнедеятельности и защита окружающей среды (техносферная безопасность) / С.В. Белов. – М.: Юрайт, 2016. – 688 с.

15. Гвассалия, К.Д. Генетически модифицированные продукты: новые возможности и риски / К.Д. Гвассалия, До Хыонг Куен. // Актуальные проблемы гуманитарных и естественных наук. – 2015. - №2. – С.21-24.

16. Инновационные технологии производства йодсодержащих комплексов: оценка показателей качества и безопасности / Е.Е. Пономарев [и др.]. – СПб.: М.: Краснодар, 2017.- 140 с.

17. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов / В.И. Криштафович [и др.]. – СПб.: Лань, 2019. – 432 с.

18. Лилишенцева, А.Н. Товароведение и экспертиза пищевых жиров: лаборатор. Практикум / А.Н. Лилишенцева, А.О. Смольская. – Минск: БГЭУ, 2017. – 58 с.

19. Лутова, Л.А. Генная и клеточная инженерия в биотехнологии высших растений: учебник / Л.А. Лутова, Т.В. Матвеева. – СПб.: Эко-Вектор, 2016. – 167 с.

20. . Почкаева, Е.И. Экология и безопасность жизнедеятельности. / Е.И. Почкаева. – М.: Феникс, 2018. – 457 с.

21. Сергейчик, С.А. Товароведно-экспертная оценка продукции в пивоваренной промышленности / С.А. Сергейчик // Веснік Беларускага Дзяржаўнага эканамічнага ўніверсітэта. - 2017. - № 6. – С. 69 -73.

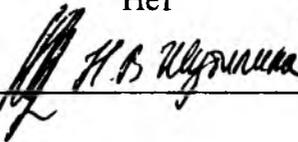
22. Сергейчик, С.А. Товароведно-экспертная оценка качества меда натурального / С.А. Сергейчик // Веснік Беларускага Дзяржаўнага эканамічнага ўніверсітэта. - 2019. - № 6. – С. 55-63.

23. . Сергейчик, С.А. Генетически модифицированные источники пищи и биобезопасность / С.А. Сергейчик. – Материалы VI Международной научно-практической конференции « Инновации и управление ассортиментом, качеством и безопасностью товаров и услуг». – Львов: Растр -7, 20128. – С. 38-40.

Перечень лабораторных работ:

1. Идентификация, оценка соответствия продовольственных товаров и выявление их фальсификации.
2. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных товаров.
3. Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров.
4. Идентификация и обнаружение фальсификации сахара, меда и кондитерских изделий.
5. Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров.
6. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.
7. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и яичных товаров.
8. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров.
9. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбных товаров.

ПРОТОКОЛ СОГЛАСОВАНИЯ УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЫ УВО

| Название учебной дисциплины, с 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) |
|---|---|---|---|
| Безопасность непродовольственных товаров | Товароведения непродовольственных товаров | Нет  | Рекомендовать к утверждению (протокол №8 от 19.03.2022) |

ДОПОЛНЕНИЯ И ИЗМЕНЕНИЯ К УЧЕБНОЙ ПРОГРАММЕ УВО
на ____ / ____ учебный год

| № п/п | Дополнения и изменения | Основание |
|----------|------------------------|-----------|
| | | |

Учебная программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры товароведения продовольственных товаров (протокол № __ от _____ 202__ г.)

Заведующий кафедрой
канд. техн. наук, доцент _____

М.Л. Зенькова