

Одеська національна академія харчових технологій
(повне найменування вищого навчального закладу)

Кафедра Екології та природоохоронних технологій

“ЗАТВЕРДЖУЮ”
Проректор з науково-педагогічної
та навчальної роботи
Ф.А. Трішин

“ _____ ” _____ 20_17_ року

РОБОЧА ПРОГРАМА НАВЧАЛЬНОЇ ДИСЦИПЛІНИ

«ІДЕНТИФІКАЦІЯ ТА ФАЛЬСИФІКАЦІЯ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ»

ГАЛУЗЬ ЗНАНЬ 18 «Виробництво та технології»

Спеціальність 183 «Технології захисту навколишнього середовища»

ступінь бакалавр

факультет Нафти, газу та екології _____
(назва факультету)

Кафедра Екології та природоохоронних технологій _____
(назва кафедра)

20_17_ рік

1. Опис навчальної дисципліни

« Ідентифікація та фільтрificazione харчових продуктів »

Найменування показників	Галузь знань, спеціальність, ступінь	Характеристика навчальної дисципліни	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
Кількість кредитів - 6,0	Галузь знань (шифр і назва) 18 «Виробництво та технології»	вибіркова	
Модулів – 1	Спеціальність 183 «Технології захисту навколишнього середовища»	Рік підготовки:	
Змістових модулів – 2		4-й	5-й
Індивідуальне науково-дослідне завдання – 1		Семестр	
Загальна кількість годин 180		8	9
Тижневих годин для Денної форми навчання аудиторних – 2, 1 самостійної роботи студента - 4,2	Ступінь: <i>бакалавр</i>	Лекції	
		28	4 год.
		Практичні, семінарські	
		Лабораторні	
		44 год.	8 год.
		Самостійна робота	
		108	168 год.
		Індивідуальні завдання:	
			50 год.
Курсовий проект (робота)			
год.	год.		
Вид контролю:			
	залік		

Примітка.

Співвідношення кількості годин аудиторних занять до самостійної і індивідуальної роботи становить:

для денної форми навчання –

для заочної форми навчання –

2. Заплановані результати навчання

Мета: спрямована на ознайомлення студентів з умовами методами ідентифікації харчових продуктів та способами запобігання їх фальсифікації.

Завдання: вивчення методів і механізму ідентифікації і фальсифікації харчових продуктів. У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен:

знати: шляхи встановлення відповідності харчових продуктів їх основним ознакам, класифікацію ідентифікаційних дій, класифікацію можливих фальсифікацій та особливості фальсифікації конкретних харчових продуктів;

вміти: аналізувати харчові продукти за їх основними екологічними ознаками, визначати їх фальсифікацію та визначати приналежність визначеної фальсифікації до певного виду згідно фальсифікації.

3. Зміст навчального матеріалу дисципліни

Змістовий модуль 1. Основи ідентифікаційної діяльності

Тема 1. Історія виникнення фальсифікації товарів та способів боротьби з нею. Причини виникнення фальсифікації. Перші спроби боротьби з фальсифікаторами. Перші документи, що регламентували виробництво в Європі. Боротьба з фальсифікацією в Росії та Україні. Спроба введення обов'язкової сертифікації. Сучасні заходи по боротьбі з фальсифікацією.

Тема 2. Поняття та актуальність проблеми ідентифікації. Поняття ідентифікації. Ідентифікація та оцінка відповідності товарів. Структура і класифікація ідентифікації. Характеристика асортиментної ідентифікації. Характеристика кваліметричної ідентифікації. Характеристика інформаційної ідентифікації. Поняття відповідності. Види діяльності щодо оцінки відповідності товарів (схема оцінки відповідності). Сертифікація або декларування. Оцінка якості. Функції ідентифікації. Контроль якості. Поняття ідентифікації, її мета та критерії. Характеристика ідентифікації (мета, задачі, об'єкти, суб'єкти). Загальна характеристика критеріїв та показників ідентифікації товарів. Класифікація ідентифікації (схема). Асортиментна ідентифікація, її характеристика за підвидами. Інформаційна ідентифікація, її характеристика за підвидами. Кваліметрична ідентифікація, її характеристика за підвидами.

Тема 3. Критерії і показники ідентифікації. Критерії та показники ідентифікації. Органолептичні показники ідентифікації. Фізико-хімічні показники ідентифікації. Характеристика органолептичних показників ідентифікації товарів. Характеристика фізико-хімічних показників ідентифікації товарів. Класифікація продуктів харчування за показниками ідентифікації.

Змістовий модуль 2. Фальсифікація товарів.

Тема 1. Класифікація фальсифікаційної діяльності. Поняття фальсифікації. Асортиментна фальсифікація. Кваліметрична фальсифікація. Кількісна фальсифікація. Вартісна фальсифікація. Технологічна та передреалізаційна фальсифікація. Фальсифікація продовольчих товарів, її об'єкти та види. Характеристика асортиментної фальсифікації, способи її виявлення.

Тема 2. Характеристика кваліметричної фальсифікації, її різновиди і способи виявлення. Контрафакція, як різновид асортиментної фальсифікації, способи її виявлення. Контрафакція та наявність власної торгової марки (ВТМ) як спосіб боротьби с нею. Переваги та недоліки ВТМ. Характеристика вартісної, технологічної та передреалізаційної фальсифікації.

4 Структура навчальної дисципліни (тематичний план)

Назви змістових модулів і тем	Кількість годин											
	денна форма						Заочна форма					
	усього	у тому числі					усього	у тому числі				
		л	п	лаб	інд	с.р.		л	п	лаб	інд	с.р.
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
Модуль 1												
Змістовий модуль 1. Основи ідентифікаційної діяльності												
ТЕМА 1. Історія виникнення фальсифікації товарів та способів боротьби з нею.	30	2		8	10	20		0,5		1	20	30
ТЕМА 2. Ідентифікація та оцінка відповідності товарів.	30	6		8	10	20		1		1	10	30
ТЕМА 3. Фізико-хімічні показники ідентифікації.	40	6		6	10	14		1,5		2	10	24
Разом за змістовим модулем 1	100	14		22	30	54	84	2		4	40	84
Змістовий модуль 2. Фальсифікація товарів.												
ТЕМА 1. Класифікація фальсифікаційної діяльності.	40	8		10	12	20	42	1		2	18	42
ТЕМА 2. Характеристика кваліметричної фальсифікації	40	6		12	12	34	42	1		2	20	42
Разом за	80	14		22	24	54	84	2		4	38	84

змістовим модулем 2												
Усього годин	180	28	44	54	108	168	4		8	78	168	

5. Теми семінарських, (практичних) або лабораторних занять

№ з/п	Назва теми	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Ідентифікація та методи виявлення фальсифікації меду, борошна, молока		12
4	Вивчення видів і методів виявлення фальсифікації м'ясних напівфабрикатів, кухонної солі		16
6	Ідентифікаційна експертиза вершкового масла, алкогольних напоїв		16
	Всього		44

6. Завдання для самостійної роботи студентів

№ з/п	Види навчальної діяльності	Кількість годин	
		денна форма навчання	заочна форма навчання
1	Опрацювання лекційного матеріалу	20	40
2	Підготовка до практичних занять	20	40
3	Опрацювання окремих розділів програми, які не виносяться на лекції	30	40
4	Виконання індивідуальних навчально-дослідних завдань	38	48
Разом з дисципліни		108	168

7. Індивідуальні завдання

Індивідуальне завдання – форма організації навчання для поглиблення, узагальнення та закріплення знань, які отримує студент.

Різновидом індивідуальних завдань є індивідуальні навчально-дослідні завдання (ІНДЗ) навчально-дослідного чи проектно-конструкторського характеру, які охоплюють декілька тем або зміст навчального курсу в цілому.

Індивідуальне науково-дослідне завдання «Ідентифікація харчових продуктів на підприємстві» студенти виконують в вигляді есе.

№ з/п	Назва індивідуального завдання	
1.	Контрафакція, як різновид асортиментної	

	фальсифікації, способи її виявлення.	
2	Контрафакція та наявність власної торгової марки (ВТМ) як спосіб боротьби с нею. Переваги та недоліки ВТМ.	
3	Характеристика вартісної, технологічної та передреалізаційної фальсифікації.	

8. Методи контролю

за способом організації			
індивідуальний	груповий	фронтальний	диференційований
за способом надходження інформації			
усний	письмовий	експериментальний	програмований

Види контролю: попередній; поточний; тематичний; заключний.

9. Методи навчання

Словесні: лекція, розповідь, пояснення, бесіда, інструктаж;

Наочні: ілюстрація, демонстрація, спостереження;

Практичні: практичні роботи, вправи.

**ПИТАННЯ ДЛЯ ПРОВЕДЕННЯ КОНРОЛЮ ЗАЛИШКОВИХ ЗНАТЬ
СТУДЕНТІВ ДЕННОЇ ТА ЗАОЧНОЇ ФОРМИ НАВЧАННЯ**

Номер змістового модуля	Перелік питань
	<p>Проблеми фальсифікації продовольчих товарів в світі до середини XIX ст.</p> <p>Способи боротьби з фальсифікацією у XIX ст.</p> <p>Заходи щодо припинення фальсифікації продуктів харчування, що приймалися з XVIII ст. до сьогодні.</p> <p>Введення обов'язкової сертифікації та причини її неспроможності.</p> <p>Поняття відповідності.</p> <p>Види діяльності щодо оцінки відповідності товарів (схема оцінки відповідності).</p> <p>Сертифікація або декларування.</p> <p>Оцінка якості.</p> <p>Функції ідентифікації.</p> <p>Контроль якості.</p> <p>Поняття ідентифікації, її мета та критерії.</p> <p>Характеристика ідентифікації (мета, задачі, об'єкти, суб'єкти).</p> <p>Загальна характеристика критеріїв та показників ідентифікації товарів.</p> <p>Класифікація ідентифікації (схема).</p> <p>Асортиментна ідентифікація, її характеристика за підвидами.</p> <p>Інформаційна ідентифікація, її характеристика за підвидами.</p> <p>Кваліметрична ідентифікація, її характеристика за підвидами.</p> <p>Характеристика органолептичних показників ідентифікації товарів.</p> <p>Характеристика фізико-хімічних показників ідентифікації товарів.</p> <p>Класифікація продуктів харчування за показниками ідентифікації.</p>
2	<p>Фальсифікація продовольчих товарів, її об'єкти та види.</p> <p>Характеристика асортиментної фальсифікації, способи її виявлення.</p> <p>Характеристика кваліметричної фальсифікації, її різновиди і способи виявлення.</p> <p>Контрафакція, як різновид асортиментної фальсифікації, способи її виявлення.</p> <p>Контрафакція та наявність власної торгової марки (ВТМ) як спосіб боротьби с нею. Переваги та недоліки ВТМ.</p> <p>Характеристика вартісної, технологічної та передреалізаційної фальсифікації.</p>

Перелік питань для самостійної роботи

1. Проблеми фальсифікації продовольчих товарів в світі до середини XIX ст.

2. Способи боротьби з фальсифікацією у ХІХ ст.
3. Заходи щодо припинення фальсифікації продуктів харчування, що приймалися з ХVІІІ ст. до сьогодні.
4. Введення обов'язкової сертифікації та причини її неспроможності.
5. Поняття відповідності.
6. Види діяльності щодо оцінки відповідності товарів (схема оцінки відповідності).
7. Сертифікація або декларування.
8. Оцінка якості.
9. Функції ідентифікації.
10. Контроль якості.
11. Поняття ідентифікації, її мета та критерії.
12. Характеристика ідентифікації (мета, задачі, об'єкти, суб'єкти).
13. Загальна характеристика критеріїв та показників ідентифікації товарів.
14. Класифікація ідентифікації (схема).
15. Асортиментна ідентифікація, її характеристика за підвидами.
16. Інформаційна ідентифікація, її характеристика за підвидами.
17. Кваліметрична ідентифікація, її характеристика за підвидами.
18. Характеристика органолептичних показників ідентифікації товарів.
19. Характеристика фізико-хімічних показників ідентифікації товарів.
20. Класифікація продуктів харчування за показниками ідентифікації.
21. Фальсифікація продовольчих товарів, її об'єкти та види.
22. Характеристика асортиментної фальсифікації, способи її виявлення.
23. Характеристика кваліметричної фальсифікації, її різновиди і способи виявлення.
24. Контрафакція, як різновид асортиментної фальсифікації, способи її виявлення.
25. Контрафакція та наявність власної торгової марки (ВТМ) як спосіб боротьби с нею. Переваги та недоліки ВТМ.
26. Характеристика вартісної, технологічної та передреалізаційної фальсифікації.

10. Схема нарахування балів студентів

Оцінні бали рейтингового контролю знань студентів

Вид роботи, що підлягає контролю	Оцінні бали		Форма навчання					
			денна			заочна		
	min д/з	max д/з	Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали		Кільк. робіт, одиниць	Сумарні бали	
min				max	min		max	
1	2	3	4	5	6	7	8	9
__8__ семестр (номер семестру)								

ЗАЛІКОВИЙ КРЕДИТ 1
Змістовий модуль 1. «Основи ідентифікаційної діяльності»

Робота на лекціях	0	0,5	12	0	6			
Робота на практичних / семінарських заняттях	1	2	13	13	26			
Опрацювання тем, не винесених на лекції	2	2,5	2	4	5			
Підготовка до лабораторних / практичних занять	1	1,5	13	13	19,5			
Виконання індивідуальних завдань	10	13,5	1	10	13,5			
Проміжна сума	-	-	-	40	70			
Модульний контроль у поточному семестрі	20	30	1	15	20			
Контроль результатів дистанційного модулю	5	10	1	5	10			
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0	10	-	0	10			
Оцінка за змістовий модуль 1	-	-	-	60	100			
Змістовий модуль 2. «Фальсифікація товарів.»								
Робота на лекціях	0	0,5	12	0	6			
Робота на практичних / семінарських заняттях	1	2	13	13	26			
Опрацювання тем, не винесених на лекції	2	2,5	2	4	5			
Підготовка до лабораторних / практичних занять	1	1,5	13	13	19,5			
Виконання індивідуальних завдань	10	13,5	1	10	13,5			
Проміжна сума	-	-	-	40	70			
Модульний контроль у поточному семестрі	20	30	1	15	20			
Контроль результатів дистанційного модулю	5	10	1	5	10			
Рейтинг за творчі здобутки студентів	0	10	-	0	10			
Оцінка за змістовий модуль 2	-	-	-	60	100			
Разом з дисципліни			60.....100					

Примітка - оцінні бали «за творчі здобутки» не враховують в оцінку за ЗМ.

11.Методичне забезпечення навчальної дисципліни

- 1.Конспект лекцій з курсу "Ідентифікація та фальсифікація харчових продуктів" для спеціальностей 101 «Екологія», 183 «Технології захисту навколишнього середовища» денної та заочної форм навчання / Укл. Г.В. Крусір – Одеса: ОНАХТ, 2017. - 46 с. Електронний та паперовий варіанти конспектів лекцій (на кафедрі та на сайті).
2. Електронний та паперовий варіанти методичних вказівок до лабораторних занять (на кафедрі та на сайті).
3. Електронний та паперовий варіанти методичних вказівок до практичних занять (на кафедрі та на сайті).
4. Електронний та паперовий варіанти методичних вказівок для виконання самостійної роботи (на кафедрі та на сайті).
5. Текстовий та електронний варіанти тестового опитування для вхідного контролю студентів з дисципліни (на кафедрі).
6. Електронний та паперовий варіанти питань для підсумкового опитування студентів з дисципліни (на кафедрі).

12. Рекомендована література

Основна

1. «Про захист прав споживачів». Закон України від 12.05.1991 р. № 1023. – XII. – ВР.
2. «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції». Закон України від 14.01.2000 р. № 1393. – XIV. – ВР.
3. «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини». Закон України від 24.10.2002 р. № 191. – IV. – ВР.
4. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: Навч. посібник для вузів / Л.Д. Титаренко, В.А. Павлова, В.Д. Малигіна. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 192 с.
5. Методи визначення фальсифікації товарів: Навчальний посібник / Дубініна А. А., Летута Т. М., Дубініна С. О. та ін.. – К.: ВД «Професіонал», 2010. – 270 с.
6. Методи визначення фальсифікації товарів: лабораторний практикум / Дубініна А. А., Летута Т. М., Дубініна С. О. та ін. – К.: ВД «Професіонал», 2009. – 336 с.

Додаткова література

1. «Про затвердження Переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах». Постанова Кабінету Міністрів

- України від 4.01.1999 р. № 12. – КМ.
2. Токсичні речовини у харчових продуктах та методи їх визначення: Підручник / Дубініна А. А., Малюк Л. М., Селютіна Г. А. та ін. – К.: ВД «Професіонал», 2007. – 384 с.
 3. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: учебное пособие / Под общ. ред. д. э. н., проф. И. Ш. Дзахмишевой. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. – 360 с.
 4. Методи контролю продукції тваринництва та рослинних жирів: навчальний посібник / За заг. ред. Л. М. Крайнюк. – 2-ге вид., перероб. і доп. – Суми: ВТД «Університетська книга», 2009. – 300 с.
 5. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: Учеб. пособие / Николаева М.А., Положишникова М.А. – М.: Форум, 2009. – 464 с.
 6. Павлов В.І., Мишко О.В., Опьонова І.В., Павліха Н.В. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів. – К.: Кондор, 2004. – 230 с.
 7. Чепурной И.П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. — М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2002. – 231 с.

13. ІНФОРМАЦІЙНІ РЕСУРСИ

1. Звіти про науково-дослідну роботу кафедри ЕтаПТ (знаходяться у НДЧ академії та у наукових керівників тем НДР).
2. Бібліотечні та патентні фонди ОНАХТ.
3. <http://www.novaecologia.org> – екологічний освітній портал. На порталі – енциклопедії, словники та довідники, БД, задачники, тести, лабораторні практикуми, наочні посібники, хрестоматії та тексти лекцій.
4. http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/REG1404.html – головний правовий портал України
5. http://www.eco.com.ua/about_site – сайт промислової екології та захисту навколишнього середовища
6. Інтернет – ресурси про сучасний стан екологічного менеджменту:
 - 6.1. www.tcolin.ru/mc/books/emas/ch1-11.html
 - 6.2. www.tcolin.ru/mc/books/emas/ch1-3.html
 - 6.3. www.cripo.com.ua/stati/rub-8/r8-s21.htm
 - 6.4. www.5balljv.ru
 - 6.5. www.worldecology.ru

13. Доповнення та зміни до робочої програми навчальної дисципліни**Назва навчальної дисципліни**

№ з\п	Зміст доповнень і змін
1.	
....	

Розглянуто та затверджено на засіданні кафедри _____

Протокол від “ _____ ” _____ 20__ року № _____

Завідувач кафедри _____

“ _____ ” _____ 20__ року
(підпис)

_____ (прізвище та ініціали)