Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Ястребов Олег Александрович
Должность: Ректор
Дата подписания: 25.05.2026 10:23:21
Уникальный программный ключ:
ca953a0120d891083f939673078ef1a989dae18a

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Российский университет дружбы народов имени Патриса Лумумбы»

Аграрно-технологический институт
(наименование основного учебного подразделения (ОУП)-разработчика ОП ВО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ
(наименование дисциплины/модуля)

Рекомендована МССН для направления подготовки/специальности:

27.03.01 СТАНДАРТИЗАЦИЯ И МЕТРОЛОГИЯ
(код и наименование направления подготовки/специальности)

Освоение дисциплины ведется в рамках реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ОП ВО):

БИЗНЕС-СТАНДАРТИЗАЦИЯ
(наименование (профиль/специализация) ОП ВО)

2026 г.

1. ЦЕЛЬ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина «Идентификация пищевой продукции» входит в программу бакалавриата «Бизнес-стандартизация» по направлению 27.03.01 «Стандартизация и метрология» и изучается во 2 семестре 1 курса. Дисциплину реализует Агроинженерный департамент. Дисциплина состоит из 5 разделов и 9 тем и направлена на изучение студентами знаний, профессиональных навыков для осуществления контроля качества и безопасности, проведения идентификации продукции

Целью освоения дисциплины является проведения идентификации продукции, экспертизы товаров, в целях защиты прав потребителей и обеспечения высоких показателей деятельности торговых предприятий

2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Освоение дисциплины «Идентификация пищевой продукции» направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций (части компетенций):

Таблица 2.1. Перечень компетенций, формируемых у обучающихся при освоении дисциплины (результаты освоения дисциплины)

Шифр	**Компетенция**	**Индикаторы достижения компетенции** (в рамках данной дисциплины)
ПК-1	Способен проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий	ПК-1.1 Оценка уровня качества продукции различными методами;
ПК-2	Способен проводить инспекционный контроль производства	ПК-2.2 Составление матрицы ответственности персонала при организации контроля качества в организации инспекционного контроля производства;
ПК-7	Способен проводить поверку (калибровку) простых средств измерений	ПК-7.1 Разработка процедуры приемочного контроля качества объектов профессиональной деятельности; ПК-7.2 Выбор методов, средств измерений для контроля качества строительных материалов, изделий, конструкций, строительно-монтажных работ;
ПК-8	Способен проводить метрологический надзор за соблюдением правил и норм обеспечения единства измерений, состояния и применения средств измерений	ПК-8.1 Составление паспорта качества на готовую продукцию; ПК-8.2 Составление схемы (карты) контроля качества объектов объектов профессиональной деятельности;

3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОП ВО

Дисциплина «Идентификация пищевой продукции» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» образовательной программы высшего образования.

В рамках образовательной программы высшего образования обучающиеся также осваивают другие дисциплины и/или практики, способствующие достижению запланированных результатов освоения дисциплины «Идентификация пищевой продукции».

Таблица 3.1. Перечень компонентов ОП ВО, способствующих достижению запланированных результатов освоения дисциплины

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
ПК-1	Способен проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и комплектующих изделий		Производственная практика; Преддипломная практика; Основы технологии производства; Бизнес-стандарты организации; *Международная стандартизация в бизнесе***; *Международный опыт в стандартизации***;
ПК-2	Способен проводить инспекционный контроль производства		Организация и технология испытаний; *Организация пищевых производств***; *Система менеджмента бережливого производства***; Основы бережливого производства; Производственная практика; Учебная практика; Преддипломная практика;
ПК-7	Способен проводить поверку (калибровку) простых средств измерений		Производственная практика; Учебная практика; Преддипломная практика; Взаимозаменяемость и нормирование точности; Методы и средства измерений и контроля; *Организация пищевых производств***; *Система менеджмента бережливого производства***; *Экспресс-методы исследования пищевой продукции***; *Методы анализа пищевой продукции***; *Интеллектуальная собственность в бизнесе. Патенты***; *Экспертиза нормативной документации***; Основы бережливого производства;
ПК-8	Способен проводить метрологический надзор за соблюдением правил и норм обеспечения единства измерений, состояния и применения средств измерений		*Организация пищевых производств***; *Система менеджмента бережливого производства***; *Экспресс-методы исследования пищевой продукции***; *Методы анализа пищевой продукции***;

Шифр	Наименование компетенции	Предшествующие дисциплины/модули, практики*	Последующие дисциплины/модули, практики*
			Производственная практика; Учебная практика; Преддипломная практика;

* - заполняется в соответствии с матрицей компетенций и СУП ОП ВО

** - элективные дисциплины /практики

4. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины «Идентификация пищевой продукции» составляет «5» зачетных единиц.

Таблица 4.1. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очной формы обучения.

Вид учебной работы	**ВСЕГО,** ак.ч.		**Семестр(-ы)**
			2
Контактная работа, ак.ч.	*51*		*51*
Лекции (**ЛК**)	17		17
Лабораторные работы (**ЛР**)	0		0
Практические/семинарские занятия (**СЗ**)	34		34
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	*102*		*102*
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	*27*		*27*
Общая трудоемкость дисциплины	**ак.ч.**	***180***	*180*
	зач.ед.	***5***	*5*

Общая трудоемкость дисциплины «Идентификация пищевой продукции» составляет «5» зачетных единиц.

Таблица 4.2. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для очно-заочной формы обучения.

Вид учебной работы	**ВСЕГО,** ак.ч.		**Семестр(-ы)**
			2
Контактная работа, ак.ч.	*17*		*17*
Лекции (**ЛК**)	0		0
Лабораторные работы (**ЛР**)	0		0
Практические/семинарские занятия (**СЗ**)	17		17
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	*127*		*127*
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	*36*		*36*
Общая трудоемкость дисциплины	**ак.ч.**	***180***	*180*
	зач.ед.	***5***	*5*

Общая трудоемкость дисциплины «Идентификация пищевой продукции» составляет «5» зачетных единиц.

Таблица 4.3. Виды учебной работы по периодам освоения образовательной программы высшего образования для заочной формы обучения.

Вид учебной работы	**ВСЕГО,** ак.ч.		**Семестр(-ы)**
			2
Контактная работа, ак.ч.	*8*		*8*
Лекции (**ЛК**)	2		2
Лабораторные работы (**ЛР**)	0		0
Практические/семинарские занятия (**СЗ**)	6		6
Самостоятельная работа обучающихся, ак.ч.	*163*		*163*
Контроль (экзамен/зачет с оценкой), ак.ч.	*9*		*9*
Общая трудоемкость дисциплины	**ак.ч.**	***180***	*180*
	зач.ед.	***5***	*5*

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 5.1. Содержание дисциплины (модуля) по видам учебной работы

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 1	Введение	1.1	Основные понятия и определения в области идентификации пищевой продукции	В этом разделе рассматриваются ключевые термины и определения, используемые в области идентификации пищевой продукции. Описываются такие понятия, как подлинность, идентичность, фальсификации, а также основные цели и задачи идентификации.	ЛК, СЗ
		1.2	Цели и задачи идентификации	Описываются основные цели идентификации пищевой продукции, такие как обеспечение безопасности, защита прав потребителей, предотвращение фальсификации и контроль качества. Рассматриваются задачи, которые необходимо решить для достижения этих целей.	СЗ
		1.3	Объекты идентификации	Рассматриваются объекты, подлежащие идентификации: продовольственное сырьё, готовая пищевая продукция, полуфабрикаты и другие товары. Описываются особенности идентификации различных видов продукции.	СЗ
Раздел 2	Классификация идентификации	2.1	Классификационные признаки идентификации продукции	Описываются классификационные признаки, по которым осуществляется идентификация пищевой продукции: ассортиментные (видовые), качественные (квалиметрические), партионные и потребительские. Рассматриваются особенности каждого типа.	ЛК, СЗ
		2.2	Обоснование необходимости идентификации основополагающих характеристик продукции и услуг	Анализируется важность идентификации основополагающих характеристик пищевой продукции для обеспечения её безопасности, качества и соответствия заявленным требованиям. Рассматриваются последствия отсутствия или недостаточной идентификации.	СЗ
		2.3	Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей идентификации	Даётся краткая характеристика основных видов идентификации: ассортиментной, качественной, партионной и потребительской. Описываются их сущность, задачи и методы реализации.	СЗ
Раздел 3	Нормативно-правовая база в области идентификации продукции и услуг	3.1	Показатели идентификации, регламентируемые нормативными документами	Рассматриваются показатели, по которым осуществляется идентификация пищевой продукции: органолептические, физико-химические, микробиологические. Описываются требования к этим показателям, установленные нормативными документами.	ЛК, СЗ

Номер раздела	Наименование раздела дисциплины	Наименование темы		Содержание темы	Вид учебной работы*
Раздел 4	Методы и результаты идентификации	4.1	Методы идентификации, их применимость для целей идентификации, достоинства и недостатки; назначение и оформление результатов идентификации	Описываются основные методы идентификации: по документации (наименованию), визуальный, органолептический, аналитический (инструментальный). Рассматриваются их применимость, достоинства и недостатки. Описывается порядок оформления результатов идентификации.	СЗ
Раздел 5	Идентификация и фальсификация продовольственного сырья и товаров	5.1	Общие и специфичные показатели для идентификации продовольственного сырья	Рассматриваются общие показатели, применяемые для идентификации всех видов продовольственного сырья, а также специфичные показатели для отдельных групп (например, мясного, молочного, растительного). Описываются методы их определения и значение для подтверждения подлинности	ЛК, СЗ

* - заполняется только по **ОЧНОЙ** форме обучения: *ЛК – лекции; ЛР – лабораторные работы; СЗ – практические/семинарские занятия.*

6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 6.1. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Тип аудитории	**Оснащение аудитории**	**Специализированное учебное/лабораторное оборудование, ПО и материалы для освоения дисциплины (при необходимости)**
Лекционная	Аудитория для проведения занятий лекционного типа, оснащенная комплектом специализированной мебели; доской (экраном) и техническими средствами мультимедиа презентаций.	
Семинарская	Аудитория для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, оснащенная комплектом специализированной мебели и техническими средствами мультимедиа презентаций.	
Для самостоятельной работы	Аудитория для самостоятельной работы обучающихся (может использоваться для проведения семинарских занятий и консультаций), оснащенная комплектом специализированной мебели и компьютерами с доступом в ЭИОС.	

* - аудитория для самостоятельной работы обучающихся указывается **ОБЯЗАТЕЛЬНО**!

7. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература:

1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература,2005. – 465 с

2. Дерюшева, О. В. Исследование и идентификация пищевой продукции: учебное пособие / О. В. Дерюшева, О. В. Рогова, С. М. Корпачева. — Москва; Вологда: Инфра-Инженерия, 2025. — 128 с. ISBN 978-5-9729-2160-7

3. дентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебник / [авторы]. — [Место издания]: [Издательство], 2023. — 461 с. ISBN 978-5-16-016019-1

Дополнительная литература:

1. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» Тема «Хроматографические методы идентификации продовольственных товаров. Идентификация водок и натурального жареного кофе» [Текст] / Сост.: М. А. Положишникова, И.Н.Строгонова, О. Н. Перелыгин. – М.: Изд-во Рос. экон. акад., 2006. – 27 с

2. МР 4.2.0019-11. Идентификация сырьевого состава мясной продукции: методические рекомендации. — 2024.

3. ГОСТ Р 51293-2022. Идентификация пищевых продуктов: общие требования. — Москва: Стандартинформ, 2023

Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»:

1. ЭБС РУДН и сторонние ЭБС, к которым студенты университета имеют доступ на основании заключенных договоров

- Электронно-библиотечная система РУДН – ЭБС РУДН http://lib.rudn.ru/MegaPro/Web
- ЭБС «Университетская библиотека онлайн» http://www.biblioclub.ru
- ЭБС Юрайт http://www.biblio-online.ru
- ЭБС «Консультант студента» www.studentlibrary.ru
- ЭБС «Троицкий мост»

2. Базы данных и поисковые системы

- электронный фонд правовой и нормативно-технической документации http://docs.cntd.ru/
- поисковая система Яндекс https://www.yandex.ru/
- поисковая система Google https://www.google.ru/
- реферативная база данных SCOPUS http://www.elsevierscience.ru/products/scopus/

Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся при освоении дисциплины/модуля:*

1. Курс лекций по дисциплине «Идентификация пищевой продукции».

* - все учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся размещаются в соответствии с действующим порядком на странице дисциплины **в ТУИС**!

РАЗРАБОТЧИК:

Доцент агроинженерного департамента		Хоменец Николай Геннадьевич
Должность, БУП	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

РУКОВОДИТЕЛЬ БУП:

Директор агроинженерного департмента		Поддубский Антон Александрович
Должность БУП	*Подпись*	*Фамилия И.О.*

РУКОВОДИТЕЛЬ ОП ВО:

Доцент департамента техносферной безопасности		Гурина Регина Равильевна
Должность, БУП	*Подпись*	*Фамилия И.О.*