

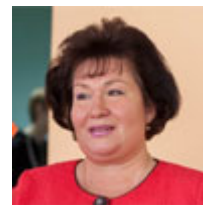
В СФУ разработали самый полезный в быту спецкурс

Специалисты Сибирского федерального университета совместно с Красноярским центром стандартизации, метрологии и сертификации разработали образовательную программу «Идентификация и экспресс-методы обнаружения фальсификации отдельных групп продовольственных товаров».



Полученные в ходе обучения знания позволят самостоятельно выявлять подделки пищевых продуктов, не прибегая к сложным лабораторным исследованиям. Обучение уже прошли ученики одной из красноярских школ и их родители. В скором времени в вузе намерены запустить доступный всем желающим онлайн-курс.

«Цель спецкурса — способствовать формированию потребительской культуры жителей региона, что представляется крайне актуальным в условиях современного рынка, когда на прилавках магазинов появляется всё больше и больше некачественной продукции, а недобросовестные производители стремятся скрыть реальные составы, иногда содержащие опасные для здоровья человека добавки. Рядовому потребителю, чтобы обезопасить себя, необходимо знать, как отличить безопасную и качественную продукцию от фальсификата», — рассказывает заведующая кафедрой экспертизы и товаров Торгово-экономического института СФУ **Ирина Кротова**.



Программа рассчитана на 10 лекций, в ходе которых слушатели не только изучат показатели безопасности и качества пищевых продуктов, но и осvoят простейшие методы выявления их фальсификации. В рамках курса специалисты университета научат, как, используя простейшие подручные средства, имеющиеся на кухне у любой хозяйки, и препараты из домашней аптечки, определять качество и безопасность продуктов. Например, как при помощи йодкрахмальной реакции выявить наличие простейших загустителей в сметане, по степени погружения яйца в стакане с водой — свежесть куриных яиц, а по консистенции томатной пасты при нагревании — наличие натурального сыра в составе продукта.

Отметим, разработка и тестирование полезного в быту спецкурса стали возможны благодаря подписанному соглашению между школой № 1 имени Василия Сурикова, ТЭИ СФУ и Красноярским ЦСМ, в рамках которого школьники и студенты, обучающиеся на направлении «товаровед-эксперт», под руководством университетских преподавателей и специалистов ведущей экспертной организации региона проводили мониторинг качества различных групп потребительских товаров: ученической мебели, школьной формы, безалкогольных газированных напитков и молочной продукции, колбасных изделий. Результаты исследований, проведённых в рамках практических занятий спецкурса, молодые люди представили на специализированной конференции «Торговля и сервис в XXI веке».

*«Наш онлайн-спецкурс позволит сделать образование для россиян доступнее, — уверена **Ирина Кротова**. — В качестве дополнительного обучения, получения новой квалификации, востребованной в работе, или просто для себя лично его может*

пройти любой желающий».

[Пресс-служба СФУ](#), 3 июня 2019 г.

© Сибирский федеральный университет. Редакция сайта: +7 (391) 246-98-60, info@sfu-kras.ru.

Адрес страницы: <http://news.sfu-kras.ru/node/21825>