



Научно-исследовательский журнал «Вестник педагогических наук / Bulletin of Pedagogical Sciences»

<https://vpn-journal.ru>

2025, № 12 / 2025, Iss. 12 <https://vpn-journal.ru/archives/category/publications>

Научная статья / Original article

Шифр научной специальности: 5.8.7. Методология и технология профессионального образования (педагогические науки)

УДК 37.026.1/.5

¹ Васильева Н.О.

¹ Красноярский государственный аграрный университет

Особенности междисциплинарного подхода к преподаванию вопросов фальсификации пищевых продуктов и пищевого сырья студентам вуза

Аннотация: целью проведенного исследования является выбор и обоснование наиболее эффективного дидактического подхода при изучении вопросов фальсификации товаров и продукции студентами ряда специальностей и направлений бакалавриата. Показано, что с учетом многоаспектности категории «фальсификация», единственно верным условием, обеспечивающим полноту и правильность трактовки понятия и последующего практического его применения в профессиональной деятельности, является междисциплинарный подход. Немаловажен потенциал междисциплинарного подхода для формирования у обучающихся категории универсальной компетенции «системное и критическое мышление», применительно не только к учебному модулю (теме) «фальсификация», но для изучения вопросов и решения профессиональных задач, имеющих сложную природу. Дается оценка понимания ценности междисциплинарного подхода в преподавательской среде и его применения в профессиональной вузовской подготовке выпускников. Предложены практические пути реализации междисциплинарного подхода с учетом специфики будущей квалификации выпускника. Продемонстрирована роль конкретных учебных дисциплин в формировании профессионального мышления, имеющего бинарный характер, на двух уровнях: инвариантном (общепрофессиональном) и вариативном (узкопрофессиональном).

Ключевые слова: междисциплинарный подход, профессиональное сознание, фальсификация, продукция, товар, экономика, правоведение, технология, товароведение, стандартизация, профессиональная этика

Для цитирования: Васильева Н.О. Особенности междисциплинарного подхода к преподаванию вопросов фальсификации пищевых продуктов и пищевого сырья студентам вуза // Вестник педагогических наук. 2025. № 12. С. 42 – 49.

Поступила в редакцию: 1 октября 2025 г.; Одобрена после рецензирования: 7 ноября 2025 г.; Принята к публикации: 9 декабря 2025 г.

¹ Vasilyeva N.O.

¹ Krasnoyarsk State Agrarian University

Features of an interdisciplinary approach to teaching issues of food and food raw material falsification to university students

Abstract: the purpose of the conducted study is to select and substantiate the most effective didactic approach in studying the issues of counterfeiting of goods and products by students of a number of specialties and areas of bachelor's degree. It has been demonstrated that, given the multifaceted nature of the concept of «falsification», an interdisciplinary approach is the only reliable condition for ensuring a comprehensive and accurate interpretation of the concept and its subsequent practical application in professional activities. Of no small importance is the potential of an interdisciplinary approach for developing students' universal competence in «systemic and critical thinking», applicable not only to the educational module (topic) of «falsification», but also for exploring issues and solving complex professional problems. This article assesses the understanding of the value of an interdisciplinary approach in the teaching environment and its application in the professional training of university

graduates. Practical ways of implementing an interdisciplinary approach, taking into account the specifics of a graduate's future qualifications, are proposed. The role of specific academic disciplines in the development of professional thinking, which is binary in nature, is demonstrated at two levels: invariant (general professional) and variable (specific professional).

Keywords: interdisciplinary approach, professional thinking, counterfeiting, products, goods, economics, law, technology, commodity science, standardization, ethics

For citation: Vasileva N.O. Features of an interdisciplinary approach to teaching issues of food and food raw material falsification to university students. Bulletin of Pedagogical Sciences. 2025. 12. P. 42 – 49.

The article was submitted: October 1, 2025; Accepted after reviewing: November 7, 2025; Accepted for publication: December 9, 2025.

Введение

Активизация методологического поиска в преподавании дисциплин профессиональной направленности рассматривается как ответ на вызовы современной социально-экономической ситуации в межсубъектных отношениях – потребитель (покупатель) и продавец (производитель), проявляющейся в увеличении потока фальсификата и потребности решения проблемы.

Не смотря на целую систему организационно-технических, контрольно-надзорных, правовых мероприятий со стороны государства по предупреждению производства, проникновения и обнаружению незаконной продукции в продажу, ситуация остается стабильно негативной, и даже демонстрирует отрицательную динамику. Согласно данным Россельхознадзора доля фальсифицированных образцов молочной продукции увеличилась с 12,04 % в 2023 году, до 13,09 % в 2024 году. С признаками фальсификата меда было выявлено соответственно 7,66 % в 2023 году и в 8,27 % - в 2024 году [8], хотя в целом с начала 90-х годов ситуация улучшилась.

Актуальность темы настоящего исследования продиктована необходимостью адаптации владения вопросами «Фальсификации и идентификации пищевых продуктов» выпускниками вузов по направлению бакалавриата 38.03.07 Товароведение и 19.03.03 (02) Продукты питания животного происхождения (из растительного сырья) на соответствия проблемам рынка.

Рассуждая о негативных социально-экономических последствиях и путях решения вопроса в положительную сторону, управленцы разных рангов, министерств, служб, производители практически единогласно склоняются лишь исключительно к необходимости ужесточения мер ответственности вплоть до введения – уголовной, усиления внешних контрольно-надзорных функций.

Представляется, что этот взгляд является ограниченным, односторонним. Упускается из вида общечеловеческий фактор – профессиональная добросовестность, не допускающая на уровне личности осмысления возможности аморального поступка, – выпуск фальсификата. Не затрагиваются и другие пути искоренения проблемы.

Цель данной научной статьи – обосновать и показать необходимость междисциплинарного подхода к изучению вопросов фальсификации и идентификации пищевой продукции и пищевого сырья студентами вуза.

Несомненно, есть ставшие уже классическими примером издания по дисциплине «Фальсификация и идентификация пищевых продуктов», признанных ученых М.А. Николаевой, М.А. Положишниковой, И.П. Чепурного. Их бесспорным достоинством и содержанием преподавания, опирающегося на них, является глубокий, но односторонний «профессионально-технический» вектор изучения дисциплины.

Из числа известных подходов к обучению наиболее действенным в нашем случае рассматривается междисциплинарный подход, что обусловлено сложностью многоаспектностью предмета и объекта изучения. Студенты могут ознакомиться с проблемой с точки зрения различных дисциплин и тем самым оценить вклад различных наук в причины фальсификации и возможности ее устранения. Данный подход согласуется с обязательным требованием ФГОС ВО всех направлений подготовки бакалавров по формированию системного и критического мышления, что доказывает эффективность подхода при упорядоченной интеграции дисциплин.

Достоинством междисциплинарного подхода является не дублирование изучения проблемы и наложение одних предметных знаний на другие, а способ мышления, умение вычлнить главное для своей ситуации и интегрировать их в целое. Исследователи междисциплинарного подхода определяют учебный процесс в высшей школе не понятием «обучение», когда на операционно-деятельностном уровне обучающиеся де-

монстрируют знания в учебной ситуации, а рассматривают его на более высоком уровне как «передача знаний», когда студент способен применять полученные знания в различных нестандартных ситуациях [1, 9].

Преподаватели вуза, понимая безальтернативность междисциплинарного подхода отмечают проблемы его реализации при выстраивании организационно-методических связей на уровне определения содержания отдельных дисциплин.

Материалы и методы исследований

Материалами для обоснования актуальности работы явились научные публикации социально-экономического характера по вопросам фальсификации на рынке пищевой продукции, а также выявленные упущения в содержании подготовки специалистов, объектом профессиональной деятельности и является фальсификат.

Методология исследования основана на системном подходе и включает в себя ряд общенаучных теоретических и эмпирических методов. При обработке информации использованы методы: анализ, синтез. При установлении причинно-следственных связей, построении модели и выводов использован формально-логический метод. Основой педагогической составляющей являлся анализ научных работ о содержании и потенциале междисциплинарного подхода с целью применения его в практике преподавания дисциплин в вузе. Детальный анализ содержания учебно-методического сопровождения дисциплин, обеспечивающих формирование научно обоснованных профессиональных знаний и практических навыков явился основанием для включения их в интегрированную модель при изучении дисциплины «Фальсификация и идентификация пищевых продуктов». Объективность, конкретность выводов и рекомендаций также подкреплена отсылкой к действующим нормативно-техническим и правовым документам, научным работам, детально рассматривающим междисциплинарный дидактический подход в образовании.

Результаты и обсуждения

Междисциплинарный подход предполагает обращение к двум или более областям знаний, объединяющим началом которых является участие с научно-практической точки зрения формирование целостного учебного поля

На рисунке 1 представлена модель связей, образующих предметное поле дисциплины «Фальсификация и идентификация» (рис. 1). Каждая из отобранных дисциплин вносит свой вклад в его формирование на инвариантном уровне. Промежуточное положение занимает дисциплина «Стандартизация, сертификация, техническое регулирование», которая также значима для этапа идентификации продукции. Методы идентификации, имея общее, различаются, для товароведения и технологии производства, потому формируют уровень вариативных дисциплин.

Формирование профессиональной культуры происходит при изучении дисциплины «Профессиональная этика», развивая общечеловеческие этические ценности, заложенные в семье, преобладающие в обществе.

Этика и фальсификация находятся в контрастных отношениях «Этика призывает к честности, правдивости, достоверности, а фальсификация (от лат. falsificare – подделка с корыстной целью) является нарушением этих принципов. Наиболее остро стоит вопрос о приверженности работников к собственным честным, ответственным, прозрачным действиям на всех стадиях формирования качества пищевого продукта, распространении этой нормы в корпоративной среде.

Идеальной ситуацией реализации принципа честности в профессиональной этике является соблюдение его каждым даже в отсутствие внешнего контроля. Для этого достаточно соблюдать технические нормы, большая часть которых зафиксирована в виде «добровольных» в нормативно-технических и обязательных – в правовых документах. Их сознательное нарушение может рассматриваться как несформированность морально-этического сознания работника, как корыстное, в ущерб потребителям, использование такого провала рынка как «асимметрия информации», когда производитель-продавец знает о своей продукции больше, чем покупатель-потребитель. Не случайно в Законе «О качестве и безопасности пищевых продуктов» дается следующее определение «фальсифицированные пищевые продукты, материалы и изделия - пищевые продукты, материалы и изделия, которые являются умышленно измененными (поддельными) и (или) имеют скрытые свойства и качество и (или) информация о которых является заведомо неполной и (или) недостоверной» [11].



Рис. 1. Междисциплинарные связи, формирующие целостное предметное поле дисциплины.
Fig. 1. Interdisciplinary connections that form a holistic subject field of the discipline.

У выпускника должно быть четко сформировано понимание того, что отклонение от общественно значимых норм, не только осуждается большинством общества, но регулируется правовыми нормами. «Асимметрии информации» не является гарантией того, что незаконная экономическая выгода, полученная путем фальсификации продукции, не будет выявлена и действия фальсификатора останутся безнаказанными.

Параллельно или после изучения профессиональной этики в учебном плане обязательно должна следовать дисциплина «Правоведение». Правовой аспект фальсификации может быть рассмотрен в рамках учебной единицы (лекции, семинарского / практического занятия) дисциплины в разделах права, соотносясь с характером наказания за ее обнаружение. Представляется целесообразно выделить обособленное занятие по теме с условным названием «Правовые механизмы предупреждения фальсификации пищевой продукции», что обеспечило бы обучающимся целостное понимание правовой стороны вопроса.

Каждое положение должно подтверждаться конкретным примером.

Например, если в ходе плановой или инспекционной проверки Россельхознадзором или Роспотребнадзором выявится, что в торговом предприятии реализуется молочная продукция с использованием растительных жиров (при заявленных в маркировке молочных), то ожидаемая

фальсификатором выгода в виде доходов от реализованной продукции и экономии 10% НДС получена не будет, поскольку на партию продукции с использованием растительных жиров будет взыскан повышенный налог на добавленную стоимость в 20%. Недобросовестный производитель, напротив, может потерять финансовые средства, так как его ответственность по статье 14.46 КоАП предусматривает штраф, конфискацию незаконных товаров и даже уголовную в зависимости от размера ущерба [6].

Правоведение затрагивает вопрос о нарушении прав потребителей, предполагающее возмещение и экономических убытков, и морального вреда, который может выражаться в стрессе из-за расходования денежных средств при покупке фальсификата, подавленности из-за ощущения своей виктимности и т. д.

Для верного наполнения содержательной инвариантной и вариативной частей для разных направлений подготовки определяющая роль принадлежит дисциплине «Экономика». Она дает базовое основополагающее представление о:

- экономической сущности, конечной коммерческой цели фальсификации. Наиболее часто введение фальсифицированного товара в торговый оборот преследует цель – получение незаконной прибыли, доходов, обогащения, но не исключается и недобросовестная конкуренция, когда продукт реализуется даже себе в убыток. Но, недопустимо допускать в научных статьях и исследованиях формулировки, как, например, «Фальсификацию пищевых продуктов можно определить как ее подделку **в целях** обмана потребителей» [12];

- экономических последствиях производства и реализации фальсификата для государства (недоплате налогов), производителей оригинальной продукции (переключение спроса с их продукции на более дешевые подделки, что снижает их прибыль) и для бюджета потребителя. В последнем случае возможен двойные экономические потери: первичные – затраты на приобретение и вторичные – невозможность полноценного использования по назначению;

- разграничении экономической категории «продукция» на: 1) «потребительский товар, разработанный и произведенный для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности ...» [2, 4, 5]; 2) «товар-продукция» полуфабрикат или пищевое сырье, используемые в предпринимательской деятельности (для дальнейшей технологической переработки, или обработки, например, подсортировки, упаковывания или перепродажи); 3) «пищевая продукция», «продукт пищевой» как материально-вещественная сущность, для осуществления комплекса физико-химических, микробиологических и других видов исследований.

При идентификации для «потребительского товара» первичны субъективные методы идентификации, получаемые потребителем преимущественно визуально по данным упаковки. Для «товара – продукции» значима идентификация по специальной информации в товаросопроводительных документах, что и должно стать приоритетным объектом изучения будущими товароведом. Студентам технологических направлений первичны теоретические знания и навыки в идентификации продукта лабораторным путем, что увязывает идентификацию с приемкой продукции перед и после окончания производственного процесса.

Экономический ракурс разделения пищевой продукции в зависимости от цели его использования, важен и при решении правовых ситуаций выявленной фальсификации на этапах ее товародвижения. Если в отношении потребительского товара [7] следует руководствоваться ФЗ РФ «О защите прав потребителей», то для товара-продукции – статьей 469. Качество товара Гражданского кодекса РФ [6].

- неискоренимости фальсификации и комплексности причин явления. В их числе внешние и внутренние социально-экономические факторы: устойчивый рост цен на сырье, рост ввозных пошлин, налоговых сборов, высокие издержки при работе с торговыми сетями, сдерживание на государственном уровне цен на отдельные наименования пищевой продукции, не позволяющие снизить себестоимость и получить максимальную маржинальности от реализации продукции.

В перечне формирующих особая роль отведена дисциплине «Стандартизация, сертификация, техническое регулирование». Студент изучает техническую составляющую норм, «добровольных» для исполнения, но приобретающих обязательный характер при внесении НТД в маркировку товара (правовой аспект). Преподаватель должен показать и упущения стандартизации, обуславливающие возможность фальсификации пищевого продукта: отсутствие технических условий (ТУ) в открытом доступе; рекомендательный характер ГОСТ; неточности формулировок, выгодно используемые недобросовестным производителем с учетом элементов психологической или маркетинговой составляющей и др. В будущем, выпускник как специалист-профессионал должен подходить к разработке ТУ с критических социально-этических позиций, обращаясь, например, к ГОСТ 34397 Мясная продукция. Оценка тождества и сходства

до степени смешения придуманных названий, который находится не в технической плоскости и не является основой для качественной объективной фальсификации.

Если студенту на практическом занятии представлен продукт с названием «**Докторская. Высокий стандарт**», «Докторская с маслищем» или «Докторская от шефа» студент должен сделать заключение: 1) вареное колбасное изделие, не смотря на общеизвестное традиционное наименование в части «Докторская», изготовлено по ТУ, а не по ГОСТ; 2) имеет отличный от оригинала состав ингредиентов, хотя и не является качественной фальсификацией; 3) нарушен технический регламент ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции» в части разработки названия продукта, 4) имеет место недобросовестная конкуренция; 5) необходима регистрация наименования «Докторская».

В организационно-методическом плане актуальным является решение вопроса о более точном, научном терминологическом определении объекта фальсификации и идентификации, указываемого преподавателями в учебно-методических изданиях, что определяет глубину изучения общих тем, например, «качественная идентификация и фальсификация». Причина кроется в ведении в практику нормативных терминов, переходящих в ГОСТ из законов, подзаконных актов. Например, «продовольственные товары», «пищевой продукт» [7] относятся к категории потребительского товара, а «пищевая продукция» более общая группа, расширенная за счет позиций, не употребляемых в пищу, например, «стартовые культуры микроорганизмов, продовольственное (пищевое) сырье» [10] и, следовательно, является объектом исследования технологов-производственников.

Базисом для научно обоснованного алгоритма и выбора совокупности приемов идентификации товаров или продукции составляют знания товароведно-технологических дисциплин (рис.1). Владение основами товароведения и технологии необходимо студентам обоих направлений подготовки, но в объемах, соотносимых с реальными производственными ситуациями, в которых происходит идентификация фальсификата (торговый зал, приемка сырья на переработку и др.).

Междисциплинарное обучение, как признают сами преподаватели вузов осуществляется в недостаточном объеме, что не позволяет реализовать теоретико-практический потенциал подхода в преподавании дисциплин. Отметим отдельные упущения, причины. Так, при наличии в рабочих программах дисциплин раздела «Место дисциплины в структуре образовательной программы», в котором выделены предшествующие изучаемой и последующие за ней, то есть интегрированные между собой дисциплины, преподаватели, формируя содержание дисциплины, в большинстве опираются исключительно на собственные знания и опыт, не обращаясь к коллективному творчеству или консультации. Указанные в качестве причин межкафедральная рассредоточенность дисциплин, преподавателей и недостаток времени, вполне преодолимы, благодаря возможностям дистанционной коммуникации, включая Moodle, в пользу качества учебного материала и студента.

Отмечая «развития междисциплинарности от 12,3% в 2017 до 24,8% в 2023 году в среднем по ведущим университетам России» [3], авторы отмечают, «что несмотря на позитивную динамику, достигнутый уровень междисциплинарности еще не в полной мере отвечает вызовам времени. ... необходима системная трансформация образовательной философии, radical redesign содержания, технологий и результатов обучения» [3].

Выводы

Показано, что междисциплинарный подход способствует научному всестороннему формированию понимания предмета и объекта изучения, в нашем случае, «фальсификации продовольственного товара и пищевой продукции», как действия и результата; социально осмысленному ее неприятию личностью специалиста, нацеленности на ее предотвращение на фоне расширения социо-гуманитарных знаний из разных областей науки – экономики, профессиональной этики, правоведения. Исследование показало, что эффективность применения междисциплинарного подхода в изучении дисциплины повыситься, если уделить внимание не только содержательно-информационным межпредметным связям, но и операционно-деятельностной компоненте, реализуя теоретические знания и навыки в реальных, изменяющихся условиях через самостоятельную учебную деятельность: получение информации, решение практико-ориентированных задач. Предлагается такой подбор и подача учебного материала, который бы обеспечивал, во-первых, инвариантность знаний при формировании общих базовых понятий фальсификации и идентификации, в сочетании с вариативностью для смежных направлений подготовки при использовании теоретических знаний на операционном уровне. Во-вторых, обеспечивал формирование универсальной компетенции УК-1 «Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач». Творческие, научно-исследовательские навыки как

результат междисциплинарного подхода разовьются постепенно и займут достойное место в цепи «понимание → всесторонне осмысление → закрепление → совершенствование предмета и объекта изучения».

Полученные в ходе исследования результаты могут быть использованы в образовательном процессе, как иллюстрация, для других дисциплин образовательных программ. Перспективы дальнейшего исследования рассматриваются в системном проектировании междисциплинарного образовательного пространства по содержательному, организационно-методическому и технологическому направлениям с использованием возможностей информационно-компьютерных технологий.

Список источников

1. Perkins D.N., Salomon G. Teaching for Transfer // Educational Leadership. 1988. № 46 (1). P. 22 – 32.
2. Антимонопольное регулирование в области торговой деятельности. Методическое пособие для предпринимателей (утв. ФАС РФ). [Электронный ресурс]. СПС Консультант-плюс. Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_111827/ (дата обращения: 28.09.2025).
3. Власова И.Н., Худякова М.А. Роль междисциплинарного подхода в повышении качества образовательного процесса в высших учебных заведениях. // Управление образованием: теория и практика. 2025. Т. 15. № 2-2. С. 286 – 295.
4. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования. [Электронный ресурс]. ИС Меганорм. Режим доступа: <https://meganorm.ru/Data2/1/4293855/4293855172.pdf> (дата обращения: 28.09.2025).
5. ГОСТ Р 56691-2015 Безопасность потребительских товаров. Руководящие указания для поставщиков и распространителей продукции. [Электронный ресурс]. Интернет и право. Режим доступа: <https://internet-law.ru/gosts/gost/61080/> (дата обращения: 03.10.2025).
6. Гражданский кодекс Российской Федерации (часть вторая) от 26.01.1996 № 14-ФЗ (ред. от 24.06.2025). [Электронный ресурс]. СПС Консультант-плюс. Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_9027/f84987de733d13299eccd0532f4a45b13509548f/ (дата обращения: 28.09.2025).
7. Письмо Минэкономки РФ N МЮ-636/14-151, Госкомстата РФ N 10-0-1/246 от 27.07.1993 «О Методических рекомендациях по отнесению промышленной и сельскохозяйственной продукции к товарам народного потребления». [Электронный ресурс]. СПС Консультант-плюс. Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_3988/3e4f0f73ae6339071f930586f1886eaa564e450e/ (дата обращения: 06.10.2025).
8. Россельхознадзор фиксирует рост фальсификации молока и меда в 2024 году. [Электронный ресурс]. Агроэксперт. Режим доступа: <https://agroexpert.press/products/rosselhoz nadzor-fiksiruet-rost-falsifikacziimoloka-i-meda-v-2024-godu/> (дата обращения: 28.09.2025).
9. Снопкова Е.И. Актуальность междисциплинарного подхода в педагогических исследованиях: научное обоснование // Интеграция образования. 2015. Т. 19. № 1. С. 111 – 117.
10. ТР ТС 021/2011 О безопасности пищевой продукции [Электронный ресурс]. СПС Консультант-плюс. Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124768/00dd811677fbc1241874d9e9aab09a2506b2424d/ (дата обращения: 28.09.2025).
11. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Электронный ресурс]. СПС Консультант-плюс. Режим доступа: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/ (дата обращения: 28.09.2025).
12. Читалкина И.В. Фальсификация продуктов питания как нарушение прав потребителей // Молодой ученый. 2009. № 6 (6). С. 113 – 116. Режим доступа: URL: <https://moluch.ru/archive/6/467/>.

References

1. Perkins D.N., Salomon G. Teaching for Transfer. Educational Leadership. 1988. No. 46 (1). P. 22 – 32.
2. Antimonopoly regulation in the field of trade activities. Methodological guide for entrepreneurs (approved by the FAS RF). [Electronic resource]. SPS Consultant-plus. Access mode: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_111827/ (accessed: 28.09.2025).
3. Vlasova I.N., Khudyakova M.A. The role of an interdisciplinary approach in improving the quality of the educational process in higher educational institutions. Education Management: Theory and Practice. 2025. Vol. 15. No. 2-2. P. 286 – 295.

4. GOST R 51074-2003 Food Products. Information for Consumers. General Requirements. [Electronic resource]. IS Meganorm. Access mode: https://meganorm.ru/Data2/1/4293855_4293855172.pdf (accessed: 28.09.2025).
5. GOST R 56691-2015 Consumer Product Safety. Guidelines for Suppliers and Distributors of Products. [Electronic resource]. Internet and Law. Access mode: <https://internet-law.ru/gosts/gost/61080/> (accessed: 03.10.2025).
6. Part Two of the Civil Code of the Russian Federation of January 26, 1996, No. 14-FZ (as amended on June 24, 2025). [Electronic resource]. SPS Consultant Plus. Access mode: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_9027/f84987de733d132_99eccd0532f4a45b13509548f/ (accessed: 28.09.2025).
7. Letter of the Ministry of Economy of the Russian Federation No. MYu-636/14-151, State Statistics Committee of the Russian Federation No. 10-0-1/246 of July 27, 1993 "On Methodological Recommendations for Classifying Industrial and Agricultural Products as Consumer Goods." [Electronic resource]. SPS Consultant-Plus. Available at: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_3988/3e4f0f73ae6339071f930586f1886eaa564e450e/ (accessed: 06.10.2025)
8. Rosselkhoznadzor Records Increase in Milk and Honey Adulteration in 2024. [Electronic Resource]. Agroexpert. Available at: <https://agroexpert.press/products/roselkhoznadzor-fiksiruet-rost-falsifikaczii-moloka-i-medav-2024-godu/> (accessed: 28.09.2025).
9. Snopkova E.I. Relevance of an Interdisciplinary Approach in Pedagogical Research: Scientific Substantiation. Integration of Education. 2015. Vol. 19. No. 1. P. 111 – 117.
10. TR CU 021/2011 On Food Safety [Electronic resource]. SPS Consultant-plus. Access mode: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_124768/00dd811677fbe1241874d9e9aab09a2506b2424d/ (accessed: 28.09.2025).
11. Federal Law of 02.01.2000 No. 29-FZ "On the Quality and Safety of Food Products". [Electronic resource]. SPS Consultant-plus. Available at: https://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_25584/ (accessed: 28.09.2025).
12. Chitalkina I.V. Food Counterfeiting as a Violation of Consumer Rights. Young Scientist. 2009. No. 6 (6). P. 113 – 116. Available at: <https://moluch.ru/archive/6/467/>.

Информация об авторах

Васильева Н.О., кандидат технических наук, доцент, кафедра товароведения и управления качеством продукции АПК, ФГБОУ ВО Красноярский государственный аграрный университет, natasha.krasnoyarsk@gmail.com