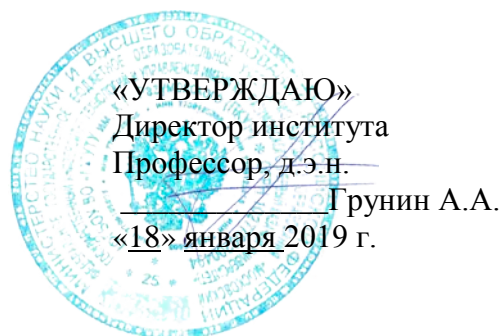




**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
МОСКОВСКИЙ ОБЛАСТНОЙ КАЗАЧИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И
УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ) ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО
БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО
ОБРАЗОВАНИЯ «МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПЕРВЫЙ
КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»
(МОКИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ ИМ. К.Г.РАЗУМОВСКОГО (ПКУ)»)**

Кафедра Экономики и товароведения



Рабочая программа дисциплины (модуля)

Б1.В.ДВ.05.02 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

(код дисциплины по учебному плану, наименование дисциплины (модуля)).

Направление подготовки	38.03.01 Экономика <i>(код, наименование направления подготовки)</i>
Тип образовательной программы	прикладной бакалавриат <i>(академический/прикладной бакалавриат/магистратура)</i>
Направленность (профиль) подготовки	экономика предприятий пищевой промышленности <i>(наименование профиля)</i>
Квалификация выпускника	бакалавр <i>(бакалавр/специалист/магистр)</i>
Форма обучения	очная, заочная <i>(очная, заочная)</i>

Волоколамск 2019г.

Рабочая программа дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» разработана на основании Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.01. Экономика (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015г № 1327 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Экономика» (уровень бакалавриата)», учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Экономика предприятий пищевой промышленности».

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» разработана к.э.н., доцентом Груниной О.А.

Руководитель основной профессиональной образовательной программы д.э.н., профессор



А.А. Грунин

(подпись)

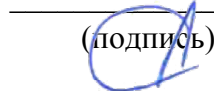
Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры экономики и товароведения. Протокол № 6 от «11» января 2019 года

И.О. заведующего кафедрой к.ф.-м.н., доцент



А.И. Кустов

Рецензенты:
к.э.н. доцент кафедры экономика и управление ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»



О.А. Сагина

(подпись)

Директор Института экономики, менеджмента и права ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)», к.э.н., доцент _____



О.А. Аничкина

Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины (модуля)	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля)	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)	6
5. Содержание дисциплины (модуля)	7
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)	7
5.2. Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами.....	8
5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий	8
6. Перечень семинарских, практических работ.....	10
6.1. План самостоятельной работы студентов.....	11
6.3. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов	15
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)	20
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)	20
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)	21
10. Образовательные технологии	21
11. Оценочные средства.....	22
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями.....	31
13. Лист регистрации изменений	32

1. Цели и задачи дисциплины (модуля):

Целью дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» является формирование у студентов теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.

Задачи учебной дисциплины:

- изучить виды и способы идентификации;
- изучить объекты, субъекты, средства и методы идентификации и фальсификации;
- изучить законодательство России и других стран, направленное на защиту прав потребителей;
- изучить нормативно-правовую базу идентификации товаров;
- изучить показатели идентификации однородных групп продовольственных товаров;
- изучить возможные виды фальсификации отдельных групп продовольственных товаров;
- изучить критерии и методы обнаружения фальсификации отдельных видов продовольственных товаров;
- изучить правовые, социальные и моральные последствия фальсификации.

2. Место дисциплины в структуре ОПОП:

Учебная дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Экономика» по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика» очной и заочной формам обучения.

Изучение учебной дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Основы предпринимательства», «Маркетинг», «Информационные технологии в профессиональной деятельности», «Управление качеством пищевой продукции»,

Изучение учебной дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» является базовой для написания выпускной квалификационной работы.

3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций: ПК-3 - способностью выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами;

ПК-10 - способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии.

В результате изучения дисциплины студент должен:

Знать:

- необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами;
- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров;
- основные виды идентификации товаров;
- основополагающие критерии и показатели идентификации;
- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров и использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- общие и специфичные идентифицирующие признаки однородных групп товаров;

- основные виды и способы фальсификации товаров;
- правовые, социальные и моральные последствия фальсификации;
- нормативные и технические документы на товары.
- основные решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии.

Уметь:

- выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами;
- использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
- проводить идентификацию и оценку соответствия товаров;
- анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;
- устанавливать связь различных видов фальсификации товаров с их характеристиками;
- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и идентификации товаров;
- применять технические средства для измерения свойств и качества товаров;
- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических свойств однородных групп товаров.
- использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии.

Владеть:

- способностью выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами;
- методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров;
- методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения;
- методами контроля качества и проведения оценки качества и соответствия товаров;
- методами идентификации и обнаружения фальсификации однородных групп товаров;
- навыками работы с нормативными и техническими документами на товары.
- способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» направлен на формирование у обучающихся по программе высшего образования – программе бакалавриата – по направлению подготовки 38.03.01 «Экономика», профессиональных компетенций ПК-3, ПК-10.

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-3Способностью выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты,	Знает: определение потребительских свойств, количественного, качественного состава и технических характеристик продукции, позволяющих однозначно идентифицировать классификационную принадлежность продукции

<p>обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами</p>	<p>Умеет: определять основные идентифицирующие признаки фальсифицированных продовольственных товаров и приобрести практические умение и навыки для использования методов и способов идентификации продукции и обнаружения ее фальсификации, необходимых при выполнении выпускной работы и в дальнейшей профессиональной деятельности при приемке товаров и экспертизе их качества и безопасности</p>
	<p>Владеет: методами документальной идентификации и установления ассортиментной принадлежности товаров, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции</p>
<p>ПК-10 Способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии</p>	<p>Знает: анализ средств фальсификации и методов ее обнаружения</p>
	<p>Умеет: использовать технические средства и информационные технологии с целью проведения диагностики дефектов потребительских товаров и выявления причин их возникновения</p>
	<p>Владеет: способами определения потребительских свойств, количественного, качественного состава и технических характеристик продукции, позволяющих однозначно идентифицировать классификационную принадлежность продукции современными техническими средствами измерения и информационными технологиями</p>

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы (разделяется по формам обучения)

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		7			
Аудиторные занятия (контактная работа)	68	68			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	34	34			
Практические занятия (ПЗ)	34	34			
Семинары (С)	-	-			
Лабораторные работы (ЛР)					
Самостоятельная работа (всего)	85	85			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>	85	85			
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	27	27			
Общая трудоемкость часы	180	180			

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестры			
		7			
зачетные единицы	5	5			

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Курсы			
		5			
Аудиторные занятия (контактная работа)	16	16			
В том числе:	-	-	-	-	-
Лекции	8	8			
Практические занятия (ПЗ)	8	8			
Семинары (С)					
Лабораторные работы (ЛР)					
Самостоятельная работа (всего)	155	155			
В том числе:	-	-	-	-	-
Курсовой проект (работа)					
Расчетно-графические работы					
Реферат (при наличии)					
<i>Другие виды самостоятельной работы</i>					
Вид промежуточной аттестации (экзамен)	9	9			
Общая трудоемкость	часы	180	180		
	зачетные единицы	5	5		

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости в электронной информационно-образовательной среде.

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

Раздел 1. Основные понятия в области идентификации и фальсификации пищевых продуктов.

Тема 1.1 Объекты, предметы и задачи идентификации пищевых продуктов (ПК-3, ПК-10)

Понятие об идентификации пищевых продуктов. Цели, задачи и виды идентификации. Объекты и субъекты идентификации пищевых продуктов. Критерии и методы идентификации пищевых продуктов.

Тема 1.2 Понятие, виды и способы фальсификации пищевых продуктов (ПК-3, ПК-10)

Понятие о фальсификации пищевых продуктов. Виды и способы фальсификации пищевых продуктов. Методы выявления фальсификации пищевых продуктов. Меры по предупреждению фальсификации пищевых продуктов.

Раздел 2. Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения.

Тема 2.1 Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных и плодоовощных пищевых продуктов (ПК-3, ПК-10)

Идентификационные признаки отдельных видов зерномучных и плодоовощных продуктов. Виды фальсификации зерномучных и плодоовощных продуктов, методы обнаружения фальсифицированных продуктов

Тема 2.2 Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских и вкусовых пищевых продуктов (ПК-3, ПК-10)

Идентификационные признаки отдельных видов кондитерских и вкусовых пищевых продуктов. Виды фальсификации кондитерских и вкусовых пищевых продуктов, методы обнаружения фальсифицированных продуктов

Раздел 3. Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов животного происхождения

Тема 3.1 Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и жировых пищевых продуктов (ПК-3, ПК-10)

Идентификационные признаки отдельных видов молочных и жировых пищевых продуктов. Виды фальсификации молочных и жировых пищевых продуктов, методы обнаружения фальсифицированных продуктов

Тема 3.2 Идентификация и обнаружение фальсификации мясных и рыбных пищевых продуктов (ПК-3, ПК-10)

Идентификационные признаки отдельных видов мясных и рыбных пищевых продуктов. Виды фальсификации мясных и рыбных пищевых продуктов, методы обнаружения фальсифицированных пищевых продуктов

5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин (вписываются разработчиком)					
		1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2
1.	Знания, умения и навыки, приобретаемые в ходе изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» являются основой для написания выпускной квалификационной работы	1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2

**5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий
Очная форма обучения**

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах			
			Лекции	Практические занятия	СРС	Всего

1.	Основные понятия в области идентификации и фальсификации пищевых продуктов	Объекты, предметы и задачи идентификации пищевых продуктов	5	-	15	20
		Понятие, виды и способы фальсификации пищевых продуктов.	5	-	10	15
2.	Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения	Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных и плодоовощных пищевых продуктов.	6	8	15	29
		Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских и вкусовых пищевых продуктов.	6	9	15	30
3.	Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов животного происхождения	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и жировых пищевых продуктов	6	8	15	29
		Идентификация и обнаружение фальсификации мясных и рыбных пищевых продуктов.	6	9	15	30
		контроль				27
ВСЕГО			34	34	95	180

*Занятия с применением активных и интерактивных форм обучения

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах			
			Лекции	Практические занятия	СРС	Всего
1.	Основные понятия в области идентификации и фальсификации пищевых продуктов	Объекты, предметы и задачи идентификации пищевых продуктов	1		25	26
		Понятие, виды и способы фальсификации пищевых продуктов.	1		30	31
2.	Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов растительного	Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных и плодоовощных пищевых продуктов.	1*	2*	25	28
		Идентификация и обнаружение	2	2*	25	29

	происхождения	фальсификации кондитерских и вкусовых пищевых продуктов.				
3.	Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов животного происхождения	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и жировых пищевых продуктов	1*	2	25	28
		Идентификация и обнаружение фальсификации мясных и рыбных пищевых продуктов.	2*	2*	25	29
контроль						9
ВСЕГО			8	8	155	180

*Занятия с применением активных и интерактивных форм обучения

Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Основные понятия в области идентификации и фальсификации пищевых продуктов	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия
2.	Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов растительного	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия
3.	Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов животного происхождения	Лекция-визуализация с применением ИКТ; собеседование; дискуссия

6. Перечень семинарских, практических работ Очная и заочная формы обучения

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование семинарских, практических работ	Трудоемкость (час.)	Оценочные средства	Формируемые компетенции
1.	Раздел 2: Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов растительного	Практическая работа № 1 «Идентификация и способы обнаружения фальсификации свежей плодоовощной продукции»;	2	сообщение по теме, защита результатов исследований	ПК-3, ПК-10
		Практическая работа №2 «Идентификация и	3/2	сообщение по теме, защита	ПК-3, ПК-10

	происхождения.	способы обнаружения фальсификации зерномучных товаров»;		результатов исследований	
		Практическая работа №3 «Идентификация и способы обнаружения фальсификации растительных масел»;	3	сообщение по теме , УО	ПК-3, ПК-10
4.	Раздел 2: Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения. Идентификация	Практическая работа №4 «Идентификация и обнаружение фальсификации крахмала»;	2		ПК-3, ПК-10
		Практическая работа №5 «Идентификация и обнаружение фальсификации меда»	3/2		ПК-3, ПК-10
		Практическая работа №6 «Идентификация и обнаружение фальсификации шоколада и чая»	4		ПК-3, ПК-10
5.	Раздел 3. Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов животного происхождения.	Практическая работа № 7 «Идентификация и способы обнаружения фальсификации молока»;	4/2		ПК-3, ПК-10
		Практическая работа № 8 «Идентификация и способы обнаружения фальсификации молочных продуктов»;	4		ПК-3, ПК-10
6.	Раздел 3. Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов животного происхождения.	Практическая работа №9 «Идентификация и способы обнаружения фальсификации мяса (видовая принадлежность, свежесть, мясо больных животных)»;	5	ПК-3, ПК-10	
		Практическая работа №10 «Идентификация и способы обнаружения фальсификации свежей, мороженой и консервированной рыбы»;	4/2	ПК-3, ПК-10	
		ВСЕГО	34/8		

6.1. План самостоятельной работы студентов Очная и заочная формы обучения

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной	Задание	Рекомендуемая литература	Количество часов
-------	------	---------------------	---------	--------------------------	------------------

		работы			
1.	Тема 1.1 Объекты, предметы и задачи идентификаци и пищевых продуктов	Проработка лекционного материала подготовка к практическим занятиям (ответы на вопросы)	Контрольное задание Вопросы для самопроверки	В соответствии с данной программой	15/25
2.	Тема 1.2 Понятие, виды и способы фальсификаци и пищевых продуктов	Подбор, изучение, анализ и конспектировани е рекомендованной литературы	Заполнение конспекта Вопросы для самопроверки	В соответствии с данной программой	10/30
3.	Тема 2.1 Идентификаци я и обнаружение фальсификаци и зерномучных и плодоовощных пищевых продуктов.	Подбор, изучение, анализ и конспектировани е рекомендованной литературы	Контрольное задание Вопросы для самопроверки	В соответствии с данной программой	15/25
4.	Тема 2.2 Идентификаци я и обнаружение фальсификаци и кондитерских и вкусовых пищевых продуктов.	Подбор, изучение, анализ и конспектировани е рекомендованной литературы. Проработка лекционного материала подготовка к практическим занятиям(ответы на вопросы)	Контрольное задание Вопросы для самопроверки	В соответствии с данной программой	15/25
5.	Тема 3.1 Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и жировых пищевых продуктов	Подбор, изучение, анализ и конспектировани е рекомендованной литературы	Заполнение конспекта Вопросы для самопроверки	В соответствии с данной программой	15/25
6.	Тема 3.2 Идентификация и обнаружение фальсификации	Подбор, изучение, анализ и конспектировани	Заполнение конспекта Вопросы для самопроверки	В соответствии с данной программой	15/25

	мясных и рыбных пищевых продуктов.	е рекомендованной литературы			
	Итого:				85/155

Таблица 6.2- Содержания разделов дисциплины и ее учебно-образовательных модулей

№ п/п	НАИМЕНОВАНИЕ РАЗДЕЛА И ТЕМЫ ДИСЦИПЛИНЫ	СОДЕРЖАНИЕ
	Раздел 1 Основные понятия в области идентификации и фальсификации пищевых продуктов	
1	Тема 1.1. Объекты, предметы и задачи идентификации пищевых продуктов	<p>Основные термины и определения. Цели и задачи идентификации. Объекты идентификации. Средства идентификации: упаковка, маркировка, товарные знаки, марки, штриховые коды. Соответствие. Оценка соответствия товаров. Виды деятельности по оценке соответствия товаров. Оценка качества - сопоставление с базовыми показателями качества. Контроль качества – испытания для определения действительных значений показателей качества.</p> <p>Сертификация или декларирование – подтверждение соответствия установленным требованиям. Проведение испытаний - для сопоставления с базовыми показателями, для проверки соответствия НДС, для подтверждения установленным требованиям. Итоговый результат по оценке соответствия: выдача заключения, акта проверки, сертификата</p> <p>Структура идентификации: цели (задачи), объекты, субъекты, виды, средства, методы. Виды идентификации: ассортиментная, квалитметрическая, информационная.</p> <p>Ассортиментная идентификация: групповая, видовая, страны происхождения, марочная. Квалитметрическая идентификация: компонентная, рецептурная, конструкционная, технологическая, категорийная, комплектная.</p> <p>Информационная идентификация: партионная, упаковки, маркировки, товаросопроводительных документов, средств массовой информации. Критерии и показатели идентификации. Органолептические показатели. Физико-химические показатели. Критерии идентификации.</p>

2	<p>Тема 1.2. Понятие, виды и способы фальсификации пищевых продуктов.</p>	<p>Возникновение фальсификации. Виды фальсификации по характеристикам товара: ассортиментная, квалитетическая, количественная, иформационная, стоимостная. Виды фальсификации по месту: технологическая, предреализационная. Контрафакция. Способы ассортиментной фальсификации. Способы квалитетической фальсификации. Способы количественной фальсификации. Разновидности стоимостной фальсификации. Информационная фальсификация: маркировки, упаковки, товаросопроводительных документов, сертификатов. Технологическая фальсификация. Предреализационная фальсификация. Фальсификация вспомогательных товаров.</p> <p>Методы идентификации: информционно – аналитические, органолептические, измерительные. Информционно – аналитические методы идентификации: документальный, маркировочный, аналитико-информационный.</p> <p>Органолептические методы идентификации: визуальный, осязательный, обонятельный, вкусовой, аудиометод.</p> <p>Показатели, применяемые при органолептическом методе идентификации: внешний вид, состояние поверхности, консистенция, основной запах (аромат), вкус, сыпучесть.</p> <p>Экспресс-методы обнаружения фальсификации. Современные измерительные методы идентификации: физические, химические, физико-химические, биологические.</p>
<p>Раздел 2. Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения</p>		
3	<p>Тема 2.1. Идентификация и фальсификация зерномучных, хлебобулочных, макаронных изделий, плодоовощных товаров, орехов.</p>	<p>Зерно и продукты его переработки: мука и крупа. Общие и специфичные идентифицирующие признаки. Виды, средства и способы фальсификации. Наиболее распространенные виды фальсификации. Хлеб, булочные изделия, сухарные, бараночные изделия. Общие и специфичные идентифицирующие признаки. Виды, средства и способы фальсификации. Макароны изделия. Основные идентифицирующие признаки. Фальсификация макаронных изделий. Пищевые концентраты на зерновой основе: концентраты обеденных блюд, сухие продукты для детского и диетического питания, овсяные диетические продукты, зерновые завтраки. Идентификация и фальсификация. Виды идентификация свежих плодов и овощей. Субтропические и тропические плоды. Орехи. Общие идентифицирующие признаки основных видов плодов. Специфические идентифицирующие показатели плодов и овощей. Фальсификация свежих плодов и овощей. Идентификация переработанных плодов. Общие и специфичные идентифицирующие признаки. Виды, средства и способы фальсификации. Наиболее распространенные виды фальсификации.</p>
4	<p>Тема 2.2. Идентификация и обнаружение фальсификации</p>	<p>Сахар. Общие и специфические показатели идентификации. Виды фальсификации. Мед. Идентифицирующие признаки. Средства и способы фальсификации меда, методы ее обнаружении. Идентификация кондитерских изделий. Общие</p>

	кондитерских и вкусовых пищевых продуктов.	и специфичные идентифицирующие признаки. Органолептические и физико-химические показатели. Виды, средства и способы фальсификации. Наиболее распространенные виды фальсификации. Идентификация вкусовых товаров: безалкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, чая, кофе, пряностей, приправ. Общие и специфичные идентифицирующие признаки. Органолептические и физико-химические показатели. Виды, средства и способы фальсификации. Основные идентифицирующие признаки. Измерительные и экспресс-методы идентификации. Фальсификация спирта. Водка. Идентифицирующие признаки. Фальсификация водки. Ликероводочные изделия. Идентификация и фальсификация ликероводочных изделий. Крепкие алкогольные напитки. Идентифицирующие признаки крепких алкогольных напитков. Фальсификация. Винодельческая продукция. Виды идентификации. Показатели качества вин по МОВВ. Характеристика способов фальсификации.
5	Раздел 3. Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов животного происхождения	
	Тема 3.1. Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов.	Виды идентификация молочных товаров. Общие и специфичные идентифицирующие признаки. Средства фальсификации молочных товаров. Наиболее распространенные виды фальсификации. Методы обнаружения фальсификации. Идентификация яичных продуктов. Средства и способы фальсификации яиц и яйцепродуктов.
	Тема 3.2. Идентификация и фальсификация мяса, рыбы, мясных и рыбных товаров.	Виды идентификация мяса и мясных товаров. Общие органолептические показатели, пригодные для ассортиментной идентификации мясных товаров: форма, цвет поверхности и на разрезе, вкус и запах, внутреннее строение и цвет. Специфичные идентифицирующие признаки. Способы и средства фальсификации мясных товаров: ассортиментная, квалитетическая, количественная фальсификация. Методы обнаружения фальсификации. Идентификация рыбы и рыбных товаров, икры. Общие органолептические показатели для ассортиментной идентификации рыбных товаров. Средства и способы фальсификации рыбы и продуктов ее переработки, методы обнаружения фальсификации.

6.3. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа является важным компонентом образовательного процесса, формирующим личность, мировоззрение и культуру профессиональной деятельности, способствует развитию способности к самообучению и постоянного повышения своего профессионального уровня. Самостоятельная работа обучаемых является важным этапом в процессе обучения будущих специалистов. Самостоятельная работа способствует формированию творческого мышления, повышению интереса, активности и творческой

самостоятельности обучаемы в усвоении знаний, формировании умений и навыков и применению их на практике.

Целью самостоятельной работы по дисциплинеу «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» является выработка умения самостоятельного изучения учебной, научной литературы, нормативно-технической и справочной документации. В процессе самостоятельной работы обучаемый должен хорошо усвоить материал, ответить на предложенные вопросы, применить теоретические знания в решении задач.

По данной дисциплине основными формами СРС являются:

- аудиторная и внеаудиторная СРС под руководством и контролем преподавателя (на практических занятиях, текущих консультациях,);

- внеаудиторная СРС без непосредственного участия преподавателя (подготовка к аудиторным лекционным и практическим занятиям, подготовка к текущему и итоговому контролю).

Основными видами СРС по данной дисциплине являются:

- самостоятельное изучение курса, тем (с конспектированием материала);
- подготовка к аудиторным лекционным и лабораторным занятиям, текущему контролю, защите лабораторных работ;
- доработка (оформление) лабораторных работ;
- написание рефератов.

О формах виде и содержании СРС, требованиях и сроках их выполнения, формах и методах контроля обучаемые информируются в процессе занятий.

Домашняя самостоятельная работа организуется преподавателем в соответствии с календарным планом изучения дисциплины и предполагает изучение лекционного материала, чтение и изучение рекомендуемых литературных источников, и изучение нормативной документации, составление кроссвордов и чайнвордов, подготовка реферативного материала.

Структура самостоятельной работы:

- ✓ постановка перед обучаемыми познавательной задачи, уяснение этой задачи и поисковой системы;
- ✓ инструктирование о порядке решения (составления) кроссворда (чайнворда);
- ✓ планирование предстоящей работы;
- ✓ изучение материала по учебникам, учебным пособиям и нормативной документации;
- ✓ решение готовых или самостоятельное составление кроссвордов (чайнвордов);
- ✓ оформление тетради по самостоятельно изученному материалу;
- ✓ организация самоконтроля и взаимоконтроля обучаемых выполнения задания;
- ✓ контроль и анализ преподавателем и внесение корректив.

В процессе самостоятельной работы обучаемые формирует компетенции, предусмотренные учебной программой.

Задачи организации самостоятельной работы:

-научить их работать с учебной, научной литературой и нормативной документацией, проводить ее анализ и делать выводы;

- стимулировать профессиональный рост, воспитывать творческую активность и инициативность;
- развитие навыков самостоятельной работы в экспертной деятельности, в частности идентификации продовольственных товаров, эффективно проходит не только при подготовке к рефератам, но и при подготовке к практическим занятиям, выходному контролю;
- перевод обучаемых на продуктивный уровень деятельности, требующий не только многократного синтеза и анализа учебного материала, но и конструирования задач;
- самостоятельная работа предусматривает изучение научно обоснованных приемов идентификации товаров.

Самостоятельная работа по дисциплине включает: самостоятельное изучение отдельных тем, самостоятельную подготовку к практическим работам, к учебной дискуссии, самостоятельную подготовку к текущему контролю по каждому разделу, самостоятельную подготовку.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университет, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося

Подготовка к экзамену.

К экзамену необходимо готовиться целенаправленно, регулярно, систематически и с первых дней обучения по данной дисциплине. Попытки освоить учебную дисциплину в период зачетно-экзаменационной сессии, как правило, не приносят хорошие результаты.

При подготовке к экзамену обратите внимание на практические задания на основе теоретического материала.

При подготовке к ответу на вопросы экзамена по теоретической части учебной дисциплины выделите в вопросе главное, существенное (понятия, признаки, классификации и пр.), приведите примеры, иллюстрирующие теоретические положения.

После предложенных указаний у обучающихся должно сформироваться четкое представление об объеме и характере знаний и умений, которыми надо овладеть по дисциплине.

Общие понятия идентификации и фальсификации. История фальсификации товаров. Меры предупреждения фальсификации.

Экспертиза подлинности и соответствия товара. Цель, задачи. Виды деятельности по оценке степени соответствия качества товара

Средства и способы количественной фальсификации товаров. Основные нарушения работы с измерительными приборами. Информационная фальсификация товаров: основные понятия, объекты, подгруппы.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации кисломолочных продуктов. Основные виды фальсификации кисломолочных продуктов и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации масла коровьего. Основные виды фальсификации масла коровьего и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации рыбных консервов и пресервов. Основные виды фальсификации рыбных консервов и пресервов и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации маргарина и майонеза. Основные виды фальсификации маргарина и майонеза и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации макаронных изделий: по виду, сорту, группе, наименованию. Основные виды фальсификации макаронных изделий и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации хлеба и хлебобулочных изделий. Основные виды фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации грибов. Основные виды фальсификации грибов и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации чая и кофе. Основные виды фальсификации чая, кофе и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации пряностей и приправ. Основные виды фальсификации пряностей и приправ и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации безалкогольных напитков. Основные виды фальсификации безалкогольных напитков и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации сахара. Основные виды фальсификации сахара и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации фруктово-ягодных кондитерских изделий. Основные виды фальсификации фруктово-ягодных кондитерских изделий и методы ее обнаружения.

Освоение обучающимся учебной дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций и семинаров. Организация и проведение учебного процесса данной дисциплины направлены на обеспечение комфортных условий для обучаемых и предполагают реализацию полной управляемости учебного процесса и усвоение учебного материала.

В курсе используются следующие виды лекций:

- традиционные лекции;
- лекции-визуализации;
- проблемные лекции;

Большая часть лекций по дисциплине проходит в виде лекций-визуализаций с использованием мультимедийного оборудования и презентаций. Наглядность не только способствует более успешному восприятию и запоминанию учебного материала, но и позволяет активизировать умственную деятельность обучаемых, глубже проникать в сущность изучаемых вопросов, учит обучаемых преобразовывать устную и письменную информацию в визуальную форму, что формирует у них способность систематизации и выделения наиболее значимых, существенных элементов содержания обучения.

В условиях проблемной лекции происходит устное изложение материала диалогического характера. С помощью соответствующих методических приемов (постановка проблемных и информационных вопросов, выдвижение гипотез и их подтверждение или опровержение, обращение к обучаемым за помощью и др.) побуждение обучаемых к совместному размышлению, дискуссии. Проблемные лекции формируют мышление обучаемых, вызывают их познавательную активность.

На лекции пресс-конференции называется тема лекции обучаемые письменно задают вопросы преподавателю по данной теме. Каждый обучаемый в течение 2-3 минут формулирует наиболее интересующие его вопросы и предоставляет их в письменном виде преподавателю. Затем в течение 3-5 минут вопросы сортируются по их смысловому содер-

жанию. Изложение материала строится в виде связного раскрытия темы, в процессе которого формулируются соответствующие ответы. В завершение лекции проводится итоговая оценка вопросов, как отражения знаний и интересов студента. Активизация деятельности обучаемых на лекции-пресс-конференции достигается за счет адресованного информирования каждого обучаемого лично.

Эти виды лекций относятся к активным и интерактивным формам обучения, так как в них увеличен удельный вес и степень самостоятельности учащихся, осуществляется индивидуальный подход, и развиваются творческие способности обучаемых.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

Подготовка к учебному занятию лекционного типа.

Обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;
- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

Подготовка к практическим занятиям.

Практические занятия – это форма организации учебного процесса, направленная на получение навыков практической деятельности путем активной работы с моделями предметной области курса. Практические работы позволяют объединить теоретико-методологические знания и навыки обучающихся в процессе учебной и научно-исследовательской деятельности. Такой вид занятия также предполагает и самостоятельную работу, а также обмен мнениями в процессе решения задач. Студент может, применяя теоретические знания воплотить их на практике. Определяя порядок проведения лабораторной работы, отмечается последовательность работы, примерный расчет времени; особенности работы с вычислительной техникой и прикладным программным обеспечением, в случае, когда занятия проходят с применением вычислительной техники; вопросы или задачи (проблемы), требующие от студентов самостоятельных решений или проявления творчества.

Ведущей дидактической целью работы является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений, поэтому они занимают преимущественное место при изучении данной дисциплины.

При выборе содержания и объема работ по данной дисциплине учитывается сложность учебного материала для усвоения, также какое место занимает конкретная

работа в совокупности практических работ и их значимость для формирования целостного представления о содержании учебной дисциплины.

Планирование практических работ осуществлено с учетом того, что в ходе выполнения заданий у студентов формировались умения и навыки для эксплуатации аппаратов используемых на пищевых производствах, научились наблюдать, сравнивать, анализировать, устанавливать зависимости, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследование, оформлять результаты.

Для повышения эффективности проведения занятий соблюдаются следующие принципы:

- четкая формулировка цели и плана выполнения работ, постановки исследуемых задач, для адекватного управления ходом занятия;
- соответствие методики проведения практических работ дидактическим целям с соответствующими установками для студентов;
- использование в практике преподавания активных методов обучения;
- максимальное использование индивидуальных форм с целью повышения ответственности каждого студента за самостоятельное выполнение практических работ.

7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» учебным планом не предусмотрены.

8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):

а) основная литература

1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. – М.: ИНФРА-М, 2018.

Режим доступа:<http://znanium.com/bookread2.php?book=952273>

б) дополнительная литература

2. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учеб. пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. – М.: ИНФРА-М, 2016. Режим доступа:<http://znanium.com/bookread2.php?book=541927>

3. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания.: Уч. / Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2016.

Режим доступа:<http://znanium.com/bookread2.php?book=544763>

4. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации / Заикина В.И., - 3-е изд. - М.:Дашков и К, 2017.

Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415346>

в) программное обеспечение

1. Microsoft Windows 7
2. Microsoft Office 2010
3. GIMP (GNU General Public License)
4. Inkscape (GNU General Public License)
5. Microsoft Visio Standart
6. Microsoft Visual Studio 2015 Pro
7. Kaspersky Endpoint Security Node 1 year Educational Renewal License
8. AutoCAD 2019

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Электронная библиотека «Рукопт». Режим доступа: <https://rucont.ru/>
2. Электронно-библиотечная система «Знаниум» Режим доступа: <http://znanium.com/>.
3. «Университетская библиотека онлайн». Режим доступа: https://biblioclub.ru/index.php?page=main_ub_red

9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):

Лаборатория контроля качества продукции, Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий лабораторного и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Классная доска; Переносной ноутбук; Переносной проектор; Переносной экран; Химические реагенты; Микроскопы; Раковина; Набор химической стеклянной посуды, Шкаф для лабораторной посуды, Термометры, Центрифуга, рН-метр, Ионметр, Средства индивидуальной защиты; Флаконы для хранения растворов реактивов; Штативы для пробирок; Держатели для пробирок; Нагревательные приборы (спиртовка); Вытяжные шкафы; Электрическая плитка; Индикаторная бумага. Шкаф для лабораторной посуды, Термометры, Лабораторный стол с ящиками металлическими (двойной); Столешница лабораторная; Учебно-наглядные пособия.

10. Образовательные технологии:

При реализации учебной дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение учебной дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме деловых и ролевых игр, практических работ, разбор конкретных ситуаций, тренинги в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития профессиональных навыков обучающихся.

В процессе обучения применяются современные формы интерактивного обучения. Суть интерактивного обучения состоит в том, что учебный процесс организован таким образом, что практически все учащиеся оказываются вовлеченными в процесс познания, они имеют возможность понимать и рефлексировать по поводу того, что они знают и думают. Совместная деятельность учащихся в процессе познания, освоения учебного материала означает, что каждый вносит свой особый индивидуальный вклад, идет обмен знаниями, идеями, способами деятельности. Причем, происходит это в атмосфере доброжелательности и взаимной поддержки, что позволяет не только получать новое знание, но и развивает саму познавательную деятельность, переводит ее на более высокие формы кооперации и сотрудничества.

Интерактивная деятельность на уроках предполагает организацию и развитие диалогового общения, которое ведет к взаимопониманию, взаимодействию, к совместному решению общих, но значимых для каждого участника задач. Интерактив исключает доминирование как одного выступающего, так и одного мнения над другим. В ходе диалогового обучения учащиеся учатся критически мыслить, решать сложные

проблемы на основе анализа обстоятельств и соответствующей информации, взвешивать альтернативные мнения, принимать продуманные решения, участвовать в дискуссиях, общаться с другими людьми. Для этого на уроках организуются индивидуальная, парная и групповая работа, применяются исследовательские проекты, ролевые игры, идет работа с документами и различными источниками информации, используются творческие работы.

Интерактивное выступление предполагает ведение постоянного диалога с аудиторией:

- задавая вопросы, и получая из аудитории ответы;
- проведение в ходе выступления учебной деловой игры;
- приглашение специалиста для краткого комментария по обсуждаемой проблеме;
- использование наглядных пособий (схем, таблиц, диаграмм, рисунков, видеозаписи и др.) и т.п.

При изучении дисциплины в учебном процессе используются следующие интерактивные технологии:

лекция-визуализация – передача информации посредством графического представления в образной форме (слайды, видео-слайды, плакаты и т.д.). Лекция считается визуализацией, если в течение полутора часов преподаватель использует не менее 12 наглядных изображений, максимум - 21. Роль преподавателя в лекции-визуализации – комментатор. Подготовка данной лекции преподавателем состоит в том, чтобы изменить, переконструировать учебную информацию по теме лекционного занятия в визуальную форму для представления через технические средства обучения (ноутбук, акустические системы, экран, мультимедийный проектор) или вручную (схемы, рисунки, чертежи и т.п.). Лекцию-визуализацию рекомендуется проводить по темам, ключевым для данного предмета, раздела. При подготовке наглядных материалов следует соблюдать требования и правила, предъявляемые к представлению информации.

- лекция-беседа – объединяет в себе два дидактических метода – лекцию и беседу. Лекция-беседа по своей сути близка к проблемной лекции и отличается от нее, как правило, более доверительным эмоциональным контактом преподавателя со слушателями в процессе диалогического общения, а также тем, что на ней обычно обсуждается несколько более мелких проблем.

- собеседование – специально организованная беседа, устраиваемая с целью выявления подготовленности лица к определенному виду деятельности.

11. Оценочные средства (ОС):

БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА (ЭКЗАМЕН)

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых баллов

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий Контроль (устный опрос)	Контроль	Сумма баллов
Экзамен	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга.

Посещение студентом одного практического занятия оценивается преподавателем от 0,5 до 1,0 рейтингового балла (для ЗФО 4 балла).

Текущая аудиторная работа на одном практическом занятии оценивается преподавателем от 0 до 3 баллов (для ЗФО от 0 до 5 баллов).

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

Один ответ на устном опросе – от 0 до 2 баллов (ЗФО от 0 до 5 баллов).

На коллоквиуме – до 10 рейтинговых баллов;

По окончании семестра каждому студенту выставляется его рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее 30 рейтинговых баллов;

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов.

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет 70 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся экзаменом;

Ответ студента может быть максимально оценен на экзамене в 30 рейтинговых баллов.

Студент, по желанию, может сдать экзамен или зачет в формате «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

если по результатам изучения дисциплины сдается экзамен

– 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;

– 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;

– 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично»;

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и зачетно-экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена или зачета согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в зачетно-экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

Вопросы для сообщения

1. Современное состояние потребительского рынка продовольственных товаров (вопросы качества, идентификации и фальсификации).
2. Идентификация продовольственных товаров - один из этапов сертификации.
3. Место идентификации в системе менеджмента качества продукции.
4. Пути совершенствования правовой и нормативной базы идентификации продовольственных товаров.
5. Маркировка продовольственных товаров – идентифицирующая функция.
6. История фальсификации продовольственных товаров.
7. Фальсификация продовольственных товаров в России в наше время.
8. Фальсификация продовольственных товаров за рубежом.
9. Органолептический метод идентификации продовольственных товаров.
10. Современные физико-химические методы исследования: возможность использования для идентификации продовольственных товаров.
11. Методы идентификации продовольственных товаров, используемые в зарубежной практике.
12. Идентификация мяса и мясных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
13. Идентификация молока и молочных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
14. Идентификация рыбы и рыбных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
15. Идентификация зерномучных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
16. Идентификация плодовоовощных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
17. Фальсификация мяса и мясных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
18. Фальсификация молока и молочных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
19. Фальсификация рыбы и рыбных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
20. Фальсификация зерномучных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
21. Фальсификация плодовоовощных товаров: способы, средства и методы обнаружения

Оценочные средства для устного опроса

1. Каковы исторические аспекты фальсификации товаров в России и за рубежом?
2. Какие предусмотрены государственные меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства?
3. Объясните, какая существует взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией товаров.
4. Какое место занимает идентификация при проведении сертификации товаров?
5. Какие функции выполняет идентификация?
6. Как обеспечивается прослеживаемость товаров на различных этапах товародвижения?
7. На примере однородной группы продовольственных товаров дайте характеристику показателей идентификации: органолептических и физико-химических, общих и специфических.
8. Какие нормативные документы используются для целей сертификации? Дайте их краткую характеристику.
9. Какую роль выполняет маркировка в идентификации товаров?
10. Какие разновидности органолептического метода идентификации Вы знаете? Дайте их краткую характеристику, укажите преимущества и недостатки.
11. Какие современные измерительные методы применяются для идентификации продовольственных товаров? В чем их сущность? Каковы перспективы использования?
12. Дайте характеристику видов фальсификации: в зависимости от изменяемых характеристик товара; в зависимости от места фальсификации.
13. Какие пищевые и непищевые заменители используются для фальсификации продовольственных товаров?
14. В чем состоят отличия фальсифицированного товара от товара заменителя?
15. К каким последствиям для изготовителей, продавцов и потребителей приводит реализация фальсифицированных товаров?
16. Какие меры предотвращения фальсификации товаров Вы знаете?
17. Какое продовольственное сырье и какие продовольственные товары наиболее часто подвергаются фальсификации?
18. Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации продовольственных товаров однородных групп.
19. Какие методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров Вы знаете? Дайте их краткую характеристику.
20. Что составляет правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации продовольственных товаров?

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

ПРИМЕРНЫЙ ПЕРЕЧЕНЬ ВОПРОСОВ К ЭКЗАМЕНУ

1. История возникновения идентификации и фальсификации. Объясните, какая существует взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией товаров.
2. Общие положения и правила проведения идентификации пищевых продуктов. Какое место занимает идентификация при проведении сертификации товаров.
3. Цели и задачи идентификации товаров. Структура идентификационной деятельности. Функции идентификации.

4. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров:ассортиментная, качественная, партионная (видовая), информационная.
5. Критерии и показатели идентификации.
6. На примере однородной группы продовольственных товаров дайте характеристикупоказателей идентификации: органолептических и физико-химических,общих и специфичных.
7. Какие нормативные документы используются при идентификации. Дайте ихкраткую характеристику.
8. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров. ГОСТ Р 51074«Информация для потребителей». Фирменные наименования и фирменныетребования к упаковке, этикетке, товарному знаку, идентификационному номеру.
9. Прослеживаемость товаров: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения.Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости товаров.
10. Основные понятия фальсификации и идентификации. Взаимосвязь междуидентификацией и фальсификацией.
11. Дайте характеристику видов фальсификации: в зависимости от изменяемыххарактеристик товара; в зависимости от места фальсификации.
12. Средства для разных видов фальсификации; особенности, позволяющие использоватьих в качестве заменителей подделываемых товаров.
13. Какие пищевые и непищевые заменители используются для фальсификациипродовольственных товаров.
14. В чем состоят отличия фальсифицированного товара от товара заменителя, дефектноготовара от фальсифицированного.
15. К каким последствиям для изготовителей, продавцов или потребителей приводитреализация или использование фальсифицированных товаров. Выгоды,риски и убытки. Потери потребителей при покупке фальсифицированных товаров:моральные и материальные.
16. Какое продовольственное сырье и продовольственные товары наиболее частоподвергаются фальсификации.
17. Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе.
18. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная(видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная.
19. Фальсификация типов «туман» и «мираж».
20. Контрафакция товаров. Фальсификация технологий.
21. ФЗ «О техническом регулировании». Основная цель, задачи и объекты техническогорегулирования.
22. ФЗ «О защите прав потребителей» как правовая основа для защиты от фальсифицированныхтоваров и недобросовестных производителей и продавцов.
23. Какие предусмотрены государственные меры по защите российского рынка отфальсифицированных товаров отечественного и импортного производства.Предупредительные и наказания.
24. Методы идентификации и обнаружения различных видов фальсификации.Классификация методов. Применение методов идентификации на разных этапахее проведения.

25. Порядок и особенности проведения экспертизы (анализа) продукции.
26. Какие разновидности органолептического метода идентификации Вы знаете. Дайте их краткую характеристику, укажите преимущества и недостатки.
27. Какие современные измерительные методы применяются для органолептической идентификации продовольственных товаров. В чем их сущность. Каковы перспективы использования.
28. Какие известны методы пробоподготовки, в чем особенность этих методов и чем определяется выбор.
29. Современные измерительные методы идентификации, классификация, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации.
30. Тест-методы при проведении анализа пищевой продукции и продовольственного сырья. Возможности и перспективы.
31. Химические методы. Применение при анализе пищевой продукции и продовольственного сырья.
32. Биологические методы. Краткая характеристика. Применение.
33. Группа зерномучных товаров, их фальсификация и идентификация.
34. Фальсификация и идентификация кондитерских изделий.
35. Идентификация, способы фальсификации меда и методы ее обнаружения.
36. Фальсификация и идентификация вкусовых товаров: чай, кофе.
37. Фальсификация и идентификация алкогольной продукции.
38. Идентификационная экспертиза группы вспомогательных товаров.
39. Способы обнаружения фальсификации и идентификация томатных продуктов.

11.3. Оценочные средства для промежуточной аттестации в форме экзамена

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-3	Способностью выполнять необходимые для составления экономических разделов планов расчеты, обосновывать их и представлять результаты работы в соответствии с принятыми в организации стандартами	Знает: определение потребительских свойств, количественного, качественного состава и технических характеристик продукции, позволяющих однозначно идентифицировать классификационную принадлежность продукции Умеет: определять основные идентифицирующие признаки фальсифицированных продовольственных товаров и	Этап формирования умений и навыков

		<p>приобрести практические умение и навыки для использования методов и способов идентификации продукции и обнаружения ее фальсификации, необходимых при выполнении выпускной работы и в дальнейшей профессиональной деятельности при приемке товаров и экспертизе их качества и безопасности</p> <p>Владеет: методами документальной идентификации и установления ассортиментной принадлежности товаров, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции</p>	
ПК-10	Способностью использовать для решения коммуникативных задач современные технические средства и информационные технологии	<p>Знает: анализ средств фальсификации и методов ее обнаружения</p> <p>Умеет: использовать технические средства и информационные технологии с целью проведения диагностики дефектов потребительских товаров и выявления причин их возникновения</p> <p>Владеет: способами определения потребительских свойств, количественного, качественного состава и технических характеристик продукции, позволяющих однозначно идентифицировать классификационную принадлежность продукции современными</p>	Этап формирования умений и навыков

		техническими средствами измерения и информационными технологиями	
--	--	--	--

Уровень сформированности компетенций определяется:

Уровень сформированности компетенций			
«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутый»	«высокий»
Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы	Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности и практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.	Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
Описание критериев оценивания			
Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой,	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы

умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкая степень контактности.	рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	литературой, рекомендованной программой дисциплины; - наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на дополнительные вопросы.	на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания; - свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.
Оценка «не удовлет.»	Оценка «удовлет.»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»

Материалы для проведения текущего и промежуточного контроля знаний студентов:

№ п/п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
1.	Опрос, сообщение	Тема 1.1 Объекты, предметы и задачи идентификации пищевых продуктов	ПК-3, ПК-10
		Тема 1.2 Понятие, виды и способы фальсификации пищевых продуктов	ПК-3, ПК-10
		Тема 2.1 Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных и плодоовощных пищевых продуктов.	ПК-3, ПК-10
		Тема 2.2 Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских и вкусовых пищевых продуктов.	ПК-3, ПК-10
		Тема 3.1 Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и жировых пищевых продуктов	ПК-3, ПК-10
		Тема 3.2 Идентификация и обнаружение фальсификации мясных и рыбных пищевых продуктов.	ПК-3, ПК-10
2.	Опрос, сообщение	Тема 1.1 Объекты, предметы и задачи идентификации пищевых продуктов	ПК-3, ПК-10
		Тема 1.2 Понятие, виды и способы фальсификации пищевых продуктов	ПК-3, ПК-10
		Тема 2.1 Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных и плодоовощных пищевых продуктов.	ПК-3, ПК-10
		Тема 2.2 Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских и вкусовых пищевых продуктов.	ПК-3, ПК-10
		Тема 3.1 Идентификация и обнаружение	ПК-3, ПК-10

		фальсификации молочных и жировых пищевых продуктов	
		Тема 3.2 Идентификация и обнаружение фальсификации мясных и рыбных пищевых продуктов.	ПК-3, ПК-10

12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1.	Утверждена и введена в действие решением кафедры	Протокол заседания кафедры № 6 от «15» января 2016 года	15.01.2016 г.
2.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «17» января 2017 года	17.01.2017 г.
3.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «23» января 2018 года	23.01.2018 г.
4.	Актуализирована с учетом развития науки, техники, культуры, экономики, техники, технологий и социальной сферы	Протокол заседания кафедры № 6 от «11» января 2019	11.01.2019 г.