

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 10.07.2025 11:46:44

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

### «Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов»

#### **Цель преподавания дисциплины**

Цель преподавания дисциплины «Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов» сформировать у студентов теоретические знания и овладение практическими умениями и навыками, обеспечивающими квалифицированную деятельность, связанную с формированием знаний о идентификации, видов и способов фальсификации пищевых продуктов и методов ее обнаружения.

#### **Задачи изучения дисциплины**

Основные задачи преподавания дисциплины:

- сформировать навыки исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов
- овладеть приемами проведения анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья
- сформировать навыки выявления фальсификации различных групп продовольственных товаров, изучение ее видов, способов и методов обнаружения.

#### **Индикаторы компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины**

ПК-1.2 - Осуществляет исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами

ПК-2.2 - Выполняет анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья

#### **Разделы дисциплины**

Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Методы идентификации. Фальсификация товаров. Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета  
государственного управления и  
международных отношений  
*(наименование ф-та полностью)*  
И.В. Минаикова  
*(подпись, инициалы, фамилия)*

« 18 » 06 2021 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации  
пищевых продуктов  
*(наименование дисциплины)*ОПОП ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья,  
*шифр и наименование направления подготовки (специальности)*направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий  
пищевой промышленности»  
*наименование направленности (профиля, специализации)*форма обучения очная  
*(очная, очно-заочная, заочная)*

Курск – 2021

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 «25» июня 2021 г.).

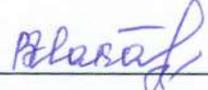
Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров « 7 » июня 2021г. протокол № 17.  
*(наименование кафедры, дата, номер протокола)*

Зав. кафедрой  Пьяникова Э.А.

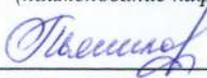
Разработчик программы

д.т.н., профессор  Евдокимова О.В.  
*(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)*

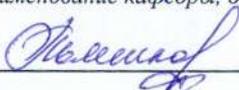
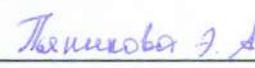
Согласовано:

Директор научной библиотеки  Макаровская В.Г.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «15» 06 2021 г., на заседании кафедры ТТчЭТ от 01.03.2022 протокол № 12.  
*(наименование кафедры, дата, номер протокола)*

Зав. кафедрой  

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности», одобренного Ученым советом университета протокол № 7 «28» 02 2022 г., на заседании кафедры ТТчЭТ от 16.02.2023 протокол № 11.  
*(наименование кафедры, дата, номер протокола)*

Зав. кафедрой  

## **1 Цель и задачи дисциплины. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

### **1.1 Цель дисциплины**

Формирование у студентов теоретических знаний и овладение практическими умениями и навыками, обеспечивающими квалифицированную деятельность, связанную с формированием знаний о идентификации, видов и способов фальсификации пищевых продуктов и методов ее обнаружения.

### **1.2 Задачи дисциплины**

1 Формирование навыков исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами.

2 Овладение приемами проведения анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья

3 Формирование навыков выявления фальсификации различных групп продовольственных товаров, изучение ее видов, способов и методов обнаружения.

### **1.3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		

Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)		Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной	Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций
код компетенции	наименование компетенции		
ПК-1	Способен разрабатывать технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.2 Осуществляет исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами	<b>Знать:</b> методы исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами <b>Уметь:</b> проводить исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> методами исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами
ПК-2	Способен управлять испытаниями и внедрением технологий производства новых продуктов питания из растительного сырья	ПК-2.2 Выполняет анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья	<b>Знать:</b> особенности влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья <b>Уметь:</b> анализировать как влияют новые технологии, новые виды сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> в области изучения влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из рас-

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
			тительного сырья

## **2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы**

Дисциплина «Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой промышленности». Дисциплина изучается на 2 курсе, 3 семестр.

## **3 Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических или астрономических часов, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Общая трудоемкость (объем) дисциплины составляет 3 зачетные единицы (з.е.), 108 академических часов.

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	72
в том числе:	
лекции	0
лабораторные занятия	36
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	35,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрена
экзамен (включая консультацию перед экзаменом)	не предусмотрен

## 4 Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

### 4.1 Содержание дисциплины

Таблица 4.1.1 – Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Содержание
1	2	3
1	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров.	Изучение порядка и общих правил проведения идентификации продовольственных товаров. Основные понятия идентификации и фальсификации товаров. Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства.
2	Методы идентификации.	Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством товаров. Функции идентификации. Виды идентификации. Их краткая характеристика. Критерии идентификации. Оценка пригодности ТУ и стандартов для целей идентификации. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров. Методы идентификации
3	Фальсификация товаров	Ассортиментная фальсификация. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации. Качественная фальсификация. Количественная фальсификация. Стоимостная фальсификация. Информационная фальсификация. Технологическая фальсификация. Предреализационная фальсификация.
3	Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов	Идентификация и фальсификация зерномучных товаров. Зерно, фальсификация зерна. Мука, фальсификация муки и методы ее выявления. Крупа, фальсификация круп и методы ее обнаружения. Методы выявления фальсификации хлебобулочных изделий. Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров. Идентификация свежих плодов и овощей. Фальсификация свежих плодов и овощей. Идентификация переработанных плодов и овощей. Фальсификация переработанных плодов и овощей. Идентификация и фальсификация вкусовых товаров. Способы фальсификации алкогольной продукции и методы ее обнаружения. Экспертиза подлинности и методы обнаружения фальсификации мёда.

Таблица 4.1.2 – Содержание дисциплины и его методическое обеспечение

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Виды деятельности			Учебно-методические материалы	Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра)	Компетенции
		лек., час	№ лаб.	№ пр.			
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров.	-	-	1	У-1-3, МУ-1, МУ-2	Т4, С4, 34	ПК-1.2 ПК-2.2
2	Методы идентификации.	-	1	2,3	У-1-3, МУ-1, МУ-2	Т8, С8, 38	ПК-1.2 ПК-2.2
3	Фальсификация товаров	-	2	-	У-1-3, МУ-1, МУ-2	Т14, С14, 314	ПК-1.2 ПК-2.2
4	Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов	-	3-9	4-9	У-1-3, МУ-1, МУ-2	Т18, С18, 318	ПК-1.2 ПК-2.2

С – собеседование, Т – тестирование, З - задача

## 4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

### 4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование практической работы	Объем, час
1	2	3
1	Идентификация товаров. Ситуационная задача 1. Ванильное мороженое	4
2	Фальсификация товаров. Ситуационная задача 2. Колбасы вареной	4
3	Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 3. Контрольная закупка пищевых продуктов.	4
4	Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 4. Импортная рисовая крупа	4
5	Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 5. Рыбные консервы «Шпроты в масле».	4
6	Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 6. Растворимое кофе	4
7	Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 7. Идентификация и обнаружение фальсификации чая.	4
8	Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Си-	4

	туационная задача 8. Идентификация безалкогольных напитков	
9	Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 9. Идентификация виноградных вин.	4
<b>Итого</b>		<b>36</b>

#### 4.2.2 Лабораторные занятия

Таблица 4.2.2 – Лабораторные занятия

№	Наименование практической работы	Объем, час
1	2	3
1	Изучение порядка и общих правил проведения идентификации продовольственных товаров	4
2	Идентификация растительных масел	4
3	Идентификация и фальсификация маргарина	4
4	Идентификация и обнаружение фальсификации томатных продуктов	4
5	Способы фальсификации алкогольной продукции и методы ее обнаружения	4
6	Экспертиза подлинности и методы обнаружения фальсификации мёда	4
7	Способы фальсификации муки и методы ее обнаружения	4
8	Изучение видов фальсификации молока и методов ее обнаружения	4
9	Идентификация и обнаружение фальсификации переработанных овощей и плодов	4
<b>Итого</b>		<b>36</b>

#### 4.3 Самостоятельная работа студентов (СРС)

Таблица 4.3 – Самостоятельная работа студентов

№ раздела (темы)	Наименование раздела (темы) дисциплины	Срок выполнения	Время, затрачиваемое на выполнение СРС, час
1	2	3	4
1	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров.	1-4 недели	9
2	Методы идентификации.	5-9 недели	9
3	Фальсификация товаров	10-14 недели	9
4	Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов	15-18 недели	8,9
<b>Итого</b>			<b>35,9</b>

## **5 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине**

Студенты могут при самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплин пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников.

Учебно-методическое обеспечение для самостоятельной работы обучающихся по данной дисциплине организуется:

*библиотекой университета:*

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с УП и данной РПД;
- имеется доступ к основным информационным образовательным ресурсам, информационной базе данных, в том числе библиографической, возможность выхода в Интернет.

*кафедрой:*

- путем обеспечения доступности всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- путем предоставления сведений о наличии учебно-методической литературы, современных программных средств.
- путем разработки:
  - методических рекомендаций, пособий по организации самостоятельной работы студентов;
  - тем рефератов;
  - вопросов к зачету;
  - методических указаний к выполнению практических работ, лабораторных работ и т.д.

*типографией университета:*

- помощь авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;
- удовлетворение потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## **6 Образовательные технологии. Технологии использования воспитательного потенциала дисциплины**

Реализация компетентного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных, общепрофессиональных и профессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи со специалистами пищевых предприятий г. Курска и Курской области.

Таблица 6.1 - Интерактивные образовательные технологии, используемые при проведении аудиторных занятий

№	Наименование раздела (лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час
1	2	3	4
1	Практическая работа. Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 3. Контрольная закупка пищевых продуктов.	творческое задание	4
2	Практическая работа. Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 4. Импортная рисовая крупа	творческое задание	4
3	Лабораторная работа. Экспертиза подлинности и методы обнаружения фальсификации мёда	творческое задание	4
	Лабораторная работа. Способы фальсификации муки и методы ее обнаружения	творческое задание	4
Итого			16

## 7 Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

### 7.1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы* формирования компетенций и дисциплины (модули)и практики, при изучении/ прохождении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ПК-1.2 Осуществляет исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами	Сенсорный анализ/ Экспресс методы контроля качества пищевых продуктов		Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов Микробиологический контроль в производстве продуктов питания/ Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
ПК-2.2 Выполняет анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического	Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий		Микробиологический контроль в производстве продуктов питания/ Методы исследования свойств сырья и готовой

оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья		продукции Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов Производственная преддипломная практика, в том числе научно-исследовательская работа
--	--	---

*\*Этапы для РПД всех форм обучения определяются по учебному плану очной формы обучения следующим образом:*

Этап	Учебный план очной формы обучения/ семестр изучения дисциплины		
	Бакалавриат	Специалитет	Магистратура
<i>Начальный</i>	1-3 семестры	1-3 семестры	1 семестр
<i>Основной</i>	4-6 семестры	4-6 семестры	2 семестр
<i>Завершающий</i>	7-8 семестры	7-10 семестры	3-4 семестр

\*\* Если при заполнении таблицы обнаруживается, что *один или два этапа* не обеспечены дисциплинами, практиками, НИР, необходимо:

- при наличии дисциплин, изучающихся в разных семестрах, – распределить их по этапам в зависимости от № семестра изучения (начальный этап соответствует более раннему семестру, основной и завершающий – более поздним семестрам);
- при наличии дисциплин, изучающихся в одном семестре, – все дисциплины указать для всех этапов.

## 7.2 Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Таблица 7.2 – Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-1 Основной, завершающий	ПК-1.2 Осуществляет исследования свойств основ-	<b>Знать:</b> фрагментарно методы исследования свойств основного	<b>Знать:</b> не в полном объеме методы исследования свойств	<b>Знать:</b> в полном объеме методы исследования свойств основ-

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
	ного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами	и дополнительно сырью, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами <b>Уметь:</b> фрагментарно проводить исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> фрагментарно методами исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами	основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами <b>Уметь:</b> не в полном объеме проводить исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> не в полном объеме методами исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами	ного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами <b>Уметь:</b> в полном объеме проводить исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами <b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> в полном объеме методами исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-2 Основной, завершающий	ПК-2.2 Выполняет анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья	<p><b>Знать:</b> фрагментарно влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Уметь:</b> частично анализировать как влияют новые технологии, новые виды сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> фрагментарно в области изучения влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья</p>	<p><b>Знать:</b> не в полном объеме особенности влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Уметь:</b> не в полном объеме анализировать как влияют новые технологии, новые виды сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> не в полном объеме в области изучения влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на каче-</p>	<p><b>Знать:</b> в полном объеме особенности влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Уметь:</b> в полном объеме анализировать как влияют новые технологии, новые виды сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья</p> <p><b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> в полном объеме в области изучения влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продук-</p>

Код компетенции/ этап (указывается название этапа из п.7.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисциплиной)	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетворительно»)	Продвинутый уровень (хорошо)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			ственные показатели продуктов питания из растительного сырья	тов питания из растительного сырья

**7.3 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения основной профессиональной образовательной программы**

Таблица 7.3 - Паспорт комплекта оценочных средств для текущего контроля успеваемости

№ п/п	Раздел (тема) дисциплины	Код контролируемой компетенции (или ее частей)	Технология формирования	Оценочное средство		Описание шкал оценивания
				Наименование	№№ Задания	
1	2	3	4	5	6	7
1	Идентификация и фальсификация продовольственных товаров.	ПК-1.2 ПК-2.2	Практические занятия, СРС	БТЗ	1-10	Согласно табл. 7.2
				Вопросы для собеседование	1-10	
				Задача	1	
2	Методы идентификации.	ПК-1.2 ПК-2.2	Практические занятия, лабораторные занятия, СРС	БТЗ	11-27	Согласно табл. 7.2
				Вопросы для собеседование	1-18	
				Задача	1	
3	Фальсификация товаров	ПК-1.2 ПК-2.2	Лабораторные занятия, СРС	БТЗ	28-45	Согласно табл. 7.2
				Вопросы для собеседование	1-30	
				Задача	1,2	
4	Способы и методы обнаружения фальсификации	ПК-1.2 ПК-2.2	Практические занятия, лабора-	БТЗ	46-116	Согласно табл. 7.2
				Вопросы для собесед-	1-90	

	пищевых продук- тов		торные за- нятия, СРС	дование	1-3	
				Задача		

БТЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

### Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 1. «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»

1. Что такое идентификация товара?

а) установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и/или в сопроводительных документах, предъявляемым к нему требованиям;

б) установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и/или в сопроводительных документах, его описанию;

в) процедура сравнения товара с аналогом;

г) процедура сравнения двух и более единиц товара из одной партии.

2. Оценка соответствия товаров это:

а) сопоставление требуемого уровня качества установленным требованиям;

б) сопоставление фактически достигнутого уровня качества установленным требованиям;

в) сопоставление фактически достигнутого уровня качества качеству аналогов;

г) сопоставление фактически достигнутого уровня качества двух и более единиц товара из одной партии.

3. Оценка соответствия товаров предполагает проведение следующих процедур:

а) оценка качества;

б) оценка качества, контроль качества;

в) сертификация соответствия;

г) оценка качества, контроль качества, сертификация соответствия.

4. Что такое оценка качества?

а) совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми, при этом в качестве показателей качества могут быть выбраны любые показатели;

б) совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми, при этом в качестве показателей качества могут быть выбраны только показатели, предусмотренные нормативной документацией;

в) совокупность операций по определению фактического значения показателей качества и сопоставлению с базовыми, при этом в качестве

показателей качества могут быть выбраны любые показатели;

г) совокупность операций по определению фактического значения показателей качества и сопоставлению с базовыми, при этом в качестве показателей качества могут быть выбраны только показатели, предусмотренные нормативной документацией.

5. Кто осуществляет оценку качества?

а) изготовитель;

б) потребитель;

в) любые субъекты рыночных отношений;

г) сотрудники испытательных лабораторий.

Собеседование по разделу (теме) 2. «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»

1. Дайте определение идентификации товаров.
2. Виды идентификации.
3. Какие вы знаете информационные источники идентификации?
4. Требования, предъявляемые к критериям идентификации.
5. Какие этапы включает в себя идентификация товара?
6. Какие задачи могут ставиться при идентификационной экспертизе товаров?
7. Какие показатели качества товаров могут быть использованы в качестве критериев идентификации?

Задачи по разделу (теме) 4. «Системный анализ в прикладных исследованиях и управлении»

Задача. Составить технологическую карту на «Сладкий десерт «Моти джайруки». Данное задание целесообразно выполнять на компьютере с помощью программы MS Excell, а затем импортировать в MS Word.

Вопросы для собеседования по разделу (теме) 2. «Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов»

Задача 1. Покупатель в приобретенном в магазине пакете муки обнаружил червячков и «куколки». К кому обращаться? Кто виноват? Какие могут быть причины появления такого дефекта, на какой стадии жизненного цикла продукции? И дефект ли это?

Описать виды и способы фальсификации муки. Как осуществляется квалитметрическая фальсификация муки.

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения текущего контроля успеваемости представлены в УММ по дисциплине.

Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме зачета. Зачет проводится в виде бланкового и компьютерного тестирования.

Для тестирования используются контрольно-измерительные материалы (КИМ) – вопросы и задания в тестовой форме, составляющие банк тестовых заданий (БТЗ) по дисциплине, утвержденный в установленном в университете порядке.

Проверяемыми на промежуточной аттестации элементами содержания являются темы дисциплины, указанные в разделе 4 настоящей программы. Все темы дисциплины отражены в КИМ в равных долях (%). БТЗ включает в себя не менее 100 заданий и постоянно пополняется. БТЗ хранится на бумажном носителе в составе УММ и электронном виде в ЭИОС университета.

Для проверки *знаний* используются вопросы и задания в различных формах:

- закрытой (с выбором одного или нескольких правильных ответов),
- открытой (необходимо вписать правильный ответ),
- на установление правильной последовательности,
- на установление соответствия.

*Умения, навыки и компетенции* проверяются с помощью компетентностно-ориентированных задач (ситуационных, производственных или кейсового характера) и различного вида конструкторов.

Все задачи являются многоходовыми. Некоторые задачи, проверяющие уровень сформированности компетенций, являются многовариантными. Часть умений, навыков и компетенций прямо не отражена в формулировках задач, но они могут быть проявлены обучающимися при их решении. В каждый вариант КИМ включаются задания по каждому проверяемому элементу содержания во всех перечисленных выше формах и разного уровня сложности. Такой формат КИМ позволяет объективно определить качество освоения обучающимися основных элементов содержания дисциплины и уровень сформированности компетенций.

#### Примеры типовых заданий для проведения промежуточной аттестации обучающихся

Задание в закрытой форме: 1. Что такое идентификация товара?

а) установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и/или в сопроводительных документах, предъявляемым к нему требованиям;

б) установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и/или в сопроводительных документах, его описанию;

в) процедура сравнения товара с аналогом;

г) процедура сравнения двух и более единиц товара из одной партии.

Задание в открытой форме: Действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью - \_\_\_\_\_

Задание на установление правильной последовательности:

Установите последовательность проведения идентификации пищевой продукции:

1) по наименованию; 2) визуальным; 3) органолептическим методом; 4) аналитическим методом.

Задание на установление соответствия: Клеймо позволяет идентифицировать тушу или полутушу как мясо

Вилы клейма	Категория	
	1 категория	2 категория
а) квадратное		
б) круглое		
в) треугольное		
г) овальное		

Компетентностно-ориентированная задача:

Проведите ассортиментную (групповую и видовую) идентификацию мороженого на соответствие его видового названия «Ванильное мороженое со взбитой шоколадной глазурью» требованиям ГОСТ. Если дано: Изготовитель: «Альтер Вест XXI век», Московская область, Наро-Фоминский район. Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51174—2003. Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному, ванильный, глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин).

Полностью оценочные материалы и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации обучающихся представлены в УММ по дисциплине.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций, регулируются следующими нормативными актами университета:

– положение П 02.016 «О балльно-рейтинговой системе оценивания результатов обучения по дисциплинам (модулям) и практикам при освоении обучающимися образовательных программ»;

– методические указания, используемые в образовательном процессе, указанные в списке литературы.

Для *текущего контроля успеваемости* по дисциплине в рамках действующей в университете балльно-рейтинговой системы применяется следующий порядок начисления баллов:

Таблица 7.4 – Порядок начисления баллов в рамках БРС

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Практическая работа №1	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа №2	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа №3	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа №4	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа №5	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа №6	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа №7	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа №8	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Практическая работа №9	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Лабораторная работа №1	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Лабораторная работа №2	1	Выполнил, доля	2	Выполнил, доля

		правильных ответов менее 50%		правильных ответов более 50%
Лабораторная работа №3	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Лабораторная работа №4	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Лабораторная работа №5	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Лабораторная работа №6	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Лабораторная работа №7	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Лабораторная работа №8	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
Лабораторная работа №9	1	Выполнил, доля правильных ответов менее 50%	2	Выполнил, доля правильных ответов более 50%
СРС	6		12	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Всего	24		100	

*Для промежуточной аттестации обучающихся, проводимой в виде тестирования, используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ - 16 заданий (15 вопросов и одна задача).*

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

- задание в закрытой форме – 2 балла,
- задание в открытой форме – 2 балла,
- задание на установление правильной последовательности – 2 балла,
- задание на установление соответствия – 2 балла,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование - 36 баллов.

## **8 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### **8.1 Основная учебная литература**

1. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Текст] : учебное пособие / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 524 с. - (Высшее образование). - Библиогр.: с. 491-501.

2. Кажаяева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина ; Министерство образования и науки Российской Федерации. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. - 211 с. - Режим доступа : <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801>

3. Мезенцева, Г. В. Товароведение продовольственных товаров и продукции общественного питания : учебное пособие / Г. В. Мезенцева. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2019. — 184 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/88443.html> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

### **8.2 Дополнительная учебная литература**

4. Попов, Г. В. Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. В. Попов, Н. Л. Клейменова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012. — 52 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/57848.html> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

5. Берновский, Ю. Н. Основы идентификации продукции и документов : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям экономики и управления (080100), направлению «Стандартизация, сертификация и метрология» (200400), специальности «Документоведение и документационное обеспечение управления» (032001) / Ю. Н. Берновский. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. — 350 с. — URL: <https://www.iprbookshop.ru/81814.html> (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. — Текст : электронный.

6. Николаева, М. А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов [Текст] : товарный справочник / М. А. Николаева, Д. С. Лычникова, А. Н. Неверов. - М. : Экономика, 1996. - 108 с. : ил. - Б. ц. - Текст : непосредственный.

7. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст] : учебник / И. П. Чепурной. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2004. - 460 с. - ISBN 5-94798-468-7 : 157.30 р. - Текст : 22 непосредственный.

8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров [Текст] : учебное пособие / И. Ш. Дзахмишева [и др.] ; под общ.ред. д-ра

экон. наук И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. - Москва : Дашков и К, 2014. - 356 с. - Библиогр.: с. 351-356 . - 1500 экз. - ISBN 978-5-394-02013-1 (в пер.) : 184.00 р. - Текст : непосредственный.

### **8.3 Перечень методических указаний**

1 Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов : [Электронный ресурс] : методические указания по выполнению лабораторных работ / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. О. В. Евдокимова. - Электрон.текстовые дан. (530 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 41 с.

2 Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов : [Электронный ресурс] : методические указания для выполнения практических работ / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. О. В. Евдокимова. - Электрон.текстовые дан. (421 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 23 с.

3 Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов : [Электронный ресурс] : методические указания для самостоятельной работы / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. О. В. Евдокимова. - Электрон.текстовые дан. (225 КБ). - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 15 с.

### **8.4 Другие учебно-методические материалы**

Отраслевые научно-технические журналы в библиотеке университета:  
Техника и технология пищевых производств;  
Пищевая промышленность.

## **9 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

Электронно-библиотечные системы:

1. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - <http://www.biblioclub.ru>
2. Научная электронная библиотека eLibrary - <http://elibrary.ru>
3. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - <http://www.prlib.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.пф/>
5. Электронная библиотека ЮЗГУ - <http://library.kstu.kursk.ru>

Современные профессиональные базы данных:

1. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ)» - <http://www.diss.rsl.ru>
2. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - <http://polpred.com>
3. БД периодики «East View» - <http://www.dlib.estview.com/>
4. База данных Questel Orbit - <http://www.questel.com>
5. База данных Web of Science - <http://www.apps.webofknowledge.com>

6. База данных Scopus - <http://www.scopus.com/>

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - <http://www.consultant.ru/>

2. Информационно-аналитическая система Science Index – электронный читальный зал периодических изданий научной библиотеки.

## **10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины**

Основными видами аудиторной работы студента при изучении дисциплины «Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов» являются лекции и практические занятия. Студент не имеет права пропускать занятия без уважительных причин.

На лекциях излагаются и разъясняются основные понятия темы, связанные с ней теоретические и практические проблемы, даются рекомендации для самостоятельной работы. В ходе лекции студент должен внимательно слушать и конспектировать материал.

Изучение наиболее важных тем или разделов дисциплины завершают практические занятия, которые обеспечивают контроль подготовленности студента; закрепление учебного материала; приобретение опыта устных публичных выступлений, ведения дискуссии, в том числе аргументации и защиты выдвигаемых положений и тезисов.

Практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем.

По согласованию с преподавателем или по его заданию студенты готовят рефераты по отдельным темам дисциплины, выступают на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, защиты отчетов по практическим работам, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов»: конспектирование учебной литературы и лекции, составление словарей понятий и терминов и т. п.

В процессе обучения преподаватели используют активные формы работы со студентами: чтение лекций, привлечение студентов к творческому процессу на лекциях, отработку студентами пропущенных лекций, участие в групповых и индивидуальных консультациях (собеседовании). Эти формы

способствуют выработке у студентов умения работать с учебником и литературой. Изучение литературы составляет значительную часть самостоятельной работы студента. Это большой труд, требующий усилий и желания студента. В самом начале работы над книгой важно определить цель и направление этой работы. Прочитанное следует закрепить в памяти. Одним из приемов закрепления освоенного материала является конспектирование, без которого немислима серьезная работа над литературой. Систематическое конспектирование помогает научиться правильно, кратко и четко излагать своими словами прочитанный материал.

Самостоятельную работу следует начинать с первых занятий. От занятия к занятию нужно регулярно прочитывать конспект лекций, знакомиться с соответствующими разделами учебника, читать и конспектировать литературу по каждой теме дисциплины. Самостоятельная работа дает студентам возможность равномерно распределить нагрузку, способствует более глубокому и качественному освоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов» с целью освоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов» - закрепить теоретические знания, полученные в процессе лекционных занятий, а также сформировать практические навыки самостоятельного анализа особенностей дисциплины.

### **11 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Libreoffice операционная система Windows  
Антивирус Касперского (или ESETNOD)

### **12 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: Столы, стулья для обучающихся; стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VL PMD-T2330/14"/1024Mb/ 160GB/ сумка/ проектор infocus IN24+(39945,45)/ 1,00, экран, весы электронные MWP-150 CAS (150/0.005 г/11 высокий класс точности), весы ACCULAB VIC-210D2 разр.0.01г. повер (11919,18)/1,00; весы ACCULAB VIC-710D1(7839,15)/1,00 Шкаф сушильный SNOL 24/200 сталь цифер. (21939,15)/1,00, Эксикатор Б/крана 180 мм KLIN (809.46) /1,00, штатив лабораторный Бунзена ЛАБ-ШЛ (32000)/1,00, химическая посуда, образ-

цы продуктов.

### **13 Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

При обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья учитываются их индивидуальные психофизические особенности. Обучение инвалидов осуществляется также в соответствии с индивидуальной программой реабилитации инвалида (при наличии).

*Для лиц с нарушением слуха* возможно предоставление учебной информации в визуальной форме (краткий конспект лекций; тексты заданий, напечатанные увеличенным шрифтом), на аудиторных занятиях допускается присутствие ассистента, а также сурдопереводчиков и тифлосурдопереводчиков. Текущий контроль успеваемости осуществляется в письменной форме: обучающийся письменно отвечает на вопросы, письменно выполняет практические задания. Доклад (реферат) также может быть представлен в письменной форме, при этом требования к содержанию остаются теми же, а требования к качеству изложения материала (понятность, качество речи, взаимодействие с аудиторией и т. д.) заменяются на соответствующие требования, предъявляемые к письменным работам (качество оформления текста и списка литературы, грамотность, наличие иллюстрационных материалов и т.д.). Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

*Для лиц с нарушением зрения* допускается аудиальное предоставление информации, а также использование на аудиторных занятиях звукозаписывающих устройств (диктофонов и т.д.). Допускается присутствие на занятиях ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь. Текущий контроль успеваемости осуществляется в устной форме. При проведении промежуточной аттестации для лиц с нарушением зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

*Для лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата,* на аудиторных занятиях, а также при проведении процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации могут быть предоставлены необходимые технические средства (персональный компьютер, ноутбук или другой гаджет); допускается присутствие ассистента (ассистентов), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь (занять рабочее место, передвигаться по аудитории, прочесть задание, оформить ответ, общаться с преподавателем).

**14 Лист дополнений и изменений, внесенных в рабочую программу дисциплины**

Номер изменения	Номера страниц				Всего страниц	Дата	Основание для изменения и подпись лица, проводившего изменения
	измененных	замененных	аннулированных	новых			