

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 18.07.2022 14:29:46

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации
пищевых продуктов животного происхождения»

Цель преподавания дисциплины

Цель преподавания дисциплины «Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов животного происхождения» сформировать у студентов профессиональные знания и овладение практическими умениями и навыками, анализ процессов, протекающих на продовольственном рынке, приобретение практических навыков по подбору поставщиков продуктов питания, необходимых для решения вопроса продовольственной безопасности государства.

Задачи изучения дисциплины

Основные задачи преподавания дисциплины:

- изучить предмет и содержания дисциплины;
- изучить фальсификацию различных групп продовольственных товаров, ее виды, способами и методами обнаружения;
- изучить законодательные документы по вопросам фальсификации продовольственных товаров и защиты прав потребителей;
- овладеть теоретическими знаниями и практическими навыками по идентификации отдельных видов продовольственных товаров.

Индикаторы компетенций, формируемые в результате освоения дисциплины

УК-1.1 - Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними

УК-1.2 - Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению

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

Разделы дисциплины

Фальсификация товаров. Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Методы определения качественного продукта.

Идентификация товаров. Основные направления государственной политики в сфере обеспечения безопасности продуктов питания.

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 животного происхождения
*(наименование дисциплины)*ОПОП ВО 19.04.03 Продукты питания животного происхождения,
*цифр и наименование направления подготовки (специальность)*направленность (профиль) «Управление организационно-технологическим
проектированием инновационных продуктов животного происхождения»
*наименование направленности (профиля, специализации)*форма обучения заочная
(очная, очно-заочная, заочная)

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО –по направлению подготовки (специальности) 19.04.03 Продукты питания животного происхождения на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль, специализация) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения», 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 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль, специализация) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров № 17 «07» июня 2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав кафедрой: _____ Пьяникова Э.А. _____ Э.А. Пьяникова

Разработчик программы

доцент, к.э.н. _____ Боев С.Г. _____ С.Г. Боев

(ученая степень и ученое звание, Ф.И.О.)

Согласовано:

Директор научной библиотеки _____ Макаровская В.Г. _____ В.Г. Макаровская

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № _____ « _____ » _____ 20__ г. на заседании кафедры _____

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав кафедрой _____

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № 9 « 25 » 06 2021 г.

на заседании кафедры ТТч Протокол №12 от 01.03.2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав кафедрой _____

Пьяникова Э.А.

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и рекомендована к применению в образовательном процессе на основании учебного плана направления подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, одобренного Ученым советом университета протокол № _____ « _____ » _____ 20__ г.

на заседании кафедры _____

(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

Изучение идентификации, видов и способов фальсификации пищевых продуктов и методов ее обнаружения.

1.2 Задачи дисциплины

- изучение предмета и содержания дисциплины;
- ознакомление студентов с фальсификацией различных групп продовольственных товаров, ее видами, способами и методами обнаружения;
- ознакомить студентов с законодательными документами по вопросам фальсификации продовольственных товаров и защиты прав потребителей;
- дать студентам теоретические знания и практические навыки по идентификации отдельных видов продовольственных товаров.

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

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

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		
УК-1	Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, выработать стратегию действий	УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Знать: проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними Уметь: Анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками анализировать проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними
		УК-1.2 Определяет пробелы в	Знать: пробелы в информации, необходимой для решения

<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>		
		информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению	проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению Уметь: Определять пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками определять пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению
ПК 1	Способен разрабатывать новые технологии производства новых продуктов питания животного происхождения	ПК 1.2 Осуществляет исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами	Знать: свойства основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами Уметь: Осуществлять исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами Владеть (или Иметь опыт деятельности): навыками исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов животного происхождения» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной программы – программы магистратуры 19.04.03 Продукты питания животного происхождения, направленность (профиль, специализация) «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения». Дисци-

плина изучается на 2 курсе.

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)	12,1
в том числе:	
лекции	4
лабораторные занятия	4, из них практическая подготовка – .2
практические занятия	4
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	91,9
Контроль (подготовка к экзамену)	4
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 товаров	Изучение порядка и общих правил проведения идентификации продовольственных товаров.
2	Фальсификация товаров	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных продуктов.
3	Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов	Способы фальсификации молочной продукции и методы ее обнаружения Экспертиза подлинности и методы обнаружения фальсификации мяса Способы фальсификации рыбы и методы ее обнаружения

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 товаров	2	№1	№1	У-1-5, МУ-1,2	Т2	УК-1.1, УК-1.2, ПК-1.2
2	Фальсификация товаров	2	№2	-	У-1, 6, 7 МУ-1,2	Р2	УК-1.1, УК-1.2, ПК-1.2
3	Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов	-	-	№2	У-1, 6, 7 МУ-1,2	Р 4	УК-1.1, УК-1.2, ПК-1.2

К – коллоквиум, Т – тестирование, Р – защита (проверка) рефератов

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Практические занятия

Таблица 4.2.1 – Практические занятия

№	Наименование лабораторной работы	Объем, час.
1	2	3
1	Ситуационная задача 1	2
2	Ситуационная задача 2	2
Итого		4

4.3 Лабораторные работы

Таблица 4.3 - Лабораторные работы

№	Наименование лабораторной работы	Объем, час
1	2	3
1	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных продуктов	2 из них практическая подготовка –2
2	Способы фальсификации молочной продукции и методы ее обнаружения	2
Итого		4 из них практическая подготовка –2

4.4 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 товаров	1 неделя	40
2.	Фальсификация товаров	3 неделя	40
3.	Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов	6 неделя	11,9
Итого			91,9

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 экзамену;
 - методических указаний к выполнению практических 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 компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования универсальных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи со специалистами предприятий пищевой индустрии г. Курска и Курской области.

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

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
1	Лекции раздела «Идентификация товаров».	Дискуссия по вопросу идентификации товаров	2
2	Практическое занятие Ситуационная задача 2	Разбор конкретных ситуаций	2

№	Наименование раздела (темы лекции, практического или лабораторного занятия)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Объем, час.
1	2	3	4
3	Лабораторная работа Способы фальсификации молочной продукции и методы ее обнаружения	Разбор конкретных ситуаций	2
Итого:			6

Практическая подготовка обучающихся

Практическая подготовка обучающихся при реализации дисциплины осуществляется путем проведения лабораторных занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по направленности «Управление организационно-технологическим проектированием инновационных продуктов животного происхождения» программы магистратуры. Практическая подготовка обучающихся при реализации дисциплины организуется в реальных производственных условиях (в профильных организациях) и (или) модельных условиях (оборудованных (полностью или частично) в подразделениях университета) *(из перечисленного указать нужное; указать наименования подразделений университета)*. Практическая подготовка обучающихся проводится в соответствии с положением П 02.181

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
УК-1.1 Анализирует проблемную ситуацию как систему, выявляя ее составляющие и связи между ними	Микробиологический и технокимический контроль в производстве продуктов питания животного происхождения Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов животного происхождения	
УК-1.2 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устра-	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов животного происхождения Системный подход в научной и практической деятельности		

нению		
ПК 1.2 Осуществляет исследование свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами	Микробиологический и технокимический контроль в производстве продуктов питания животного происхождения Методы исследования свойств сырья и готовой продукции	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов животного происхождения

**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

<p>УК-1 начальный, основной завершающий</p>	<p>УК-1.1 Анализирует про- блемную ситуацию как систему, выяв- ляя ее составляю- щие и связи между ними</p>	<p>Знать: - основы анализа проблемных ситуа- ций. Уметь: - анализировать про- блемную ситуацию как систему; Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками анализа проблемных ситуа- ций;</p>	<p>Знать: - основы анализа проблемных ситуа- ций; -основы анализа системы. Уметь: - анализировать проблемную ситу- ацию как систему; - выявлять ее со- ставляющие и свя- зи между ними. Владеть (или Иметь опыт дея- тельности): - навыками анализа проблемных ситуа- ций как системы; - навыками выяв- ления ее составля- ющих и связей между ними.</p>	<p>Знать: - основы анализа проблемных ситуаций. -основы анализа системы. Уметь: - анализировать проблемную ситу- ацию как систему; - выявлять ее со- ставляющие и свя- зи между ними. Владеть (или Иметь опыт дея- тельности): - навыками анализа проблемных ситуа- ций как систему; - основы выявления ее составляющих и связей между ни- ми.</p>
---	---	--	--	--

	<p>УК-1.2 Определяет пробелы в информации, необходимой для решения проблемной ситуации, и проектирует процессы по их устранению</p>	<p>Знать: - основы определения пробелов в информации;</p> <p>Уметь: - определять пробелы в информации; - анализировать проблемные ситуации.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками оценки решений поставленных задач.</p>	<p>Знать: - основы определения пробелов в информации; - основы решения проблемных ситуаций.</p> <p>Уметь: - определять пробелы в информации; - анализировать проблемные ситуации.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками оценки решений поставленных задач; - навыками анализа проблемных ситуаций</p>	<p>Знать: - основы определения пробелов в информации; - основы решения проблемных ситуаций.</p> <p>Уметь: - определять пробелы в информации; - анализировать проблемные ситуации; - проектировать процессы устранения проблемных ситуаций.</p> <p>Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками оценки решений поставленных задач; - навыками анализа проблемных ситуаций; - навыками проектирования процессов устранения проблемных ситуаций.</p>
--	--	---	--	--

<p>ПК1 начальный, основной завершающий</p>	<p>ПК 1.2 Осуществляет исследование свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами</p>	<p>Знать: -методы исследования свойств основного и дополнительного сырья; Уметь: - исследовать свойств основного и дополнительного сырья. - исследовать свойства пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками исследования свойств основного и дополнительного сырья.</p>	<p>Знать: -методы исследования свойств основного и дополнительного сырья; - базовые принципы получения продуктов с заданным составом и свойствами. Уметь: - исследовать свойств основного и дополнительного сырья. - исследовать свойства пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками исследования свойств основного и дополнительного сырья; - навыками исследования свойств пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом.</p>	<p>Знать: -методы исследования свойств основного и дополнительного сырья; - базовые принципы получения продуктов с заданным составом; - базовые принципы получения продуктов с заданными свойствами. Уметь: - исследовать свойств основного и дополнительного сырья. - исследовать свойства пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом. - исследовать свойства пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданными свойствами. Владеть (или Иметь опыт деятельности): - навыками исследования свойств основного и дополнительного сырья; - навыками исследования свойств пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом; - исследовать свойства пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданными свойствами.</p>
--	--	--	---	---

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 части)	Технология формирования	Оценочные средства		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Идентификация товаров	УК-1.1, УК-1.2, ПК-1.2	Лекция, СРС, практические занятия	БТЗ Задания и контрольные вопросы к лаб. № 1, в т.ч. для контроля результатов практической подготовки	1-7 1-3	Согласно табл.7.2
2	Фальсификация товаров	УК-1.1, УК-1.2, ПК-1.2	Лекция, СРС,	БТЗ	1-7	Согласно табл.7.2
3	Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов	УК-1.1, УК-1.2, ПК-1.2	Лекция, СРС,	Темы рефератов	1-7	Согласно табл.7.2
				Задания и контрольные вопросы к практ. занятиям №1		

БТЗ – банк вопросов и заданий в тестовой форме.

Примеры типовых контрольных заданий для проведения текущего контроля успеваемости

Вопросы в тестовой форме по разделу (теме) 4 «Идентификация товаров»

1. 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.

2. 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.

3. 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.

4. Кто осуществляет оценку качества?

- а) изготовитель;
- б) потребитель;
- в) любые субъекты рыночных отношений;
- г) сотрудники испытательных лабораторий.

Полностью оценочные средства представлены в учебно-методическом комплексе дисциплины.

Темы рефератов по разделу (теме): «Идентификация товаров»

1. Идентификация товара (продукции)?
2. Соответствие и что такое оценка соответствия товаров?
3. Проведение каких процедур предполагает оценка соответствия товаров?
4. Оценка качества и кто ее проводит?
5. Показатели учитываемые при оценке качества?
6. Контроль качества и кто его проводит?
7. Номенклатура проверяемых показателей при контроле качества?
8. Сертификация соответствия?
9. Группы показателей проверяются при сертификации соответствия?
10. Функции присущи идентификации?

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

«*Результаты практической подготовки (умения, навыки (или опыт деятельности) 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:

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.

Задание на установление правильной последовательности,

Укажите полный объем анализа состояния производства в отношении конкретного вида продукции:

- нормативная документация - технологическая документация - контрольная документация (карты контроля, классификаторы брака и т.п.) - методики испытаний - стандарты организации и инструкции, распространяющиеся на процесс производства и контроль качества продукции - процедуры анализа данных о качестве - регистрационно-учетная документация, заполняемая в процессе производства и контроля качества продукции - документы, подтверждающие наличие требуемой квалификации персонала, который изготавливает и контролирует продукцию - политика и цели в области качества, обязательные документированные процедуры процессов системы менеджмента качества, требуемые ГОСТ Р ИСО 9001 - разрешительная документация.

- нормативная документация - технологическая документация - контрольная документация (карты контроля, классификаторы брака и т.п.) - методики испытаний - стандарты организации и инструкции, распространяющиеся на процесс производства и контроль качества продукции - процедуры анализа данных о качестве - регистрационно-учетная документация, заполняемая в процессе производства и контроля качества продукции - документы, подтверждающие наличие требуемой квалификации персонала, который изготавливает и контролирует продукцию - политика и цели в области качества, обязательные документированные процедуры процессов системы менеджмента качества - разрешительная документация.

- нормативная документация - технологическая документация - контрольная документация (карты контроля, классификаторы брака и т.п.) - методики испытаний - распространяющиеся на процесс производства и контроль качества продукции - процедуры анализа данных о качестве - регистрационно-учетная документация, заполняемая в процессе производства и контроля качества продукции - документы, подтверждающие наличие требуемой квалификации персонала, который изготавливает и контролирует продукцию - политика и цели в области качества, обязательные документированные процедуры процессов системы менеджмента качества, требуемые ГОСТ Р ИСО 9001 - разрешительная документация.

Задание на установление соответствия:

Являются ли заявленные документы средствами идентификации:

- нормативные документы (стандарты, ТУ, правила и др.);
- товарно-сопроводительные документы
- накладные,
- сертификаты,
- качественные удостоверения,
- руководства по эксплуатации,
- паспорта и т.п.);
- маркировка;

Компетентностно-ориентированная задача:

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?

Разрешить в письменном виде.

Виды и способы фальсификации муки. Как осуществляется квалитетическая фальсификация муки.

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
Практическое занятие № 1 (Ситуационная задача)	0	Не выполнил и «не защитил»»	7	Выполнил и «защитил»
Практическое занятие № 2 (Ситуационная задача)	0	Не выполнил и «не защитил»»	7	Выполнил и «защитил»
СРС	0		12	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Зачет	0		60	
Всего	0		110	

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 – 5 баллов,
- задание на установление соответствия – 5 баллов,
- решение компетентностно-ориентированной задачи – 10 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование –60 баллов.

8 Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины

8.1 Основная учебная литература

1. Святкина, Л. И. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов : монография / Л.И. Святкина, В.Я. Андрухова ; Иркутский государственный университет, Международный институт экономики и лингвистики. – Иркутск : Издательство ИГУ, 2016. – 148 с. : ил., табл. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567373> (дата обращения: 03.09.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.
2. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров : учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, З.А. Дзахмишева, С.И. Балаева, М.В. Блиева ; под общ. ред. И. Ш. Дзахмишевой. – 2-е изд., доп. и перераб. – Москва : Дашков и К°, 2014. – 357 с. : табл., схем. – URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452837> (дата обращения: 03.09.2021). – Режим доступа: по подписке. – Текст: электронный.
3. Кутырев, Г.А. Контроль качества продуктов питания : учебное пособие / Г.А. Кутырев, Е.В. Сысоева ; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». - Казань : Издательство КНИТУ, 2012. - 84 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258411> (дата обращения 03.09.2021) . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-7882-1308-8. - Текст : электронный.

8.2 Дополнительная учебная литература

4. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров : учебник / И. П. Чепурной. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2004. - 460 с. - ISBN 5-94798-468-7 : 157.30 р. - Текст : непосредственный.
5. Сычева, О.В. Товароведение и экспертиза молока и молочных продуктов : учебное пособие / О.В. Сычева. - Москва ; Берлин : Директ-Медиа, 2014. - 70 с. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=273477> (дата обращения 03.09.2021) . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-4475-2499-9. - Текст : электронный.

8.2 Перечень методических указаний

1. Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов животного происхождения : методические рекомендации по выполнению лабораторных работ для студентов направления подготовки 19.04.03 / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. С. Г. Боев. - Курск : ЮЗГУ, 2020. - 42 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.
2. Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов животного происхождения : методические рекомендации по выполнению практических работ для студентов направления подготовки 19.04.03 / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. С. Г. Боев. - Курск : ЮЗГУ, 2020. - 20 с. - Загл. с титул. экрана. - Текст : электронный.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Отраслевые научно-технические журналы в библиотеке университета:

Пищевая промышленность

Food process in industry

Пищевые ингредиенты: сырье и добавки

Продукты длительного хранения
 Кондитерское производство
 Хлебопечение России.
 Товаровед продовольственных товаров.

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

1. <http://www.consultant.ru> – Официальный сайт компании «Консультант Плюс».
2. <http://www.garant.ru> – Официальный сайт компании «Гарант».
3. <http://www.gost.ru> - Сайты библиотек нормативных документов.
4. <http://www.minpromtorg.gov.ru> – Официальный сайт Министерства промышленности и торговли.
5. <http://www.kursk.tpprf.ru> - Официальный сайт Курской торгово-промышленной палаты.

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.prilib.ru>
4. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - <http://изб.рф/>
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/>

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 животного происхождения» 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, выступать на занятиях с докладами. Основу докладов составляет, как правило, содержание подготовленных студентами рефератов.

Качество учебной работы студентов преподаватель оценивает по результатам тестирования, собеседования, 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 животного происхождения»: 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, промежуточный контроль путем отработки студентами пропущенных лекции, 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 усвоению учебного материала. В случае необходимости студенты обращаются за консультацией к преподавателю по вопросам дисциплины «Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов животного происхождения» с целью усвоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов животного происхождения» - 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)

Операционная система Windows 7 Libre office Microsoft Office 2016

Лицензионный договор №S0000000722 от 21.12.2015 г. С ООО «АйТи46», лицензионный договор №K0000000117 от 21.12.2015 г. С ООО «СМСКанал»

Антивирус Касперского Лицензия 156А-160809-093725-387-506.

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

Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации дисциплины используются оборудование и технические средства обучения кафедры Товароведения, технологии и экспертизы товаров *предназначенного для практической подготовки обучающихся*:

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры товароведения, технологии хранения и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: сто-

лы, стулья для обучающихся: стол, стул для преподавателя; доска. Мультимедийный комплекс: ноутбук ASUS X50VL PMD – T2330/проектор in Focus IN24+;

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, прочитать 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			