Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Емельянов Иван Павлович
Должность: декан МТФ
Дата подписания: 03.09.2026 13:16:29
Уникальный программный ключ:
bd504ef43b4086c45cd8310436c3dad295d08a8697ed632cc54ab852a9c86121

Аннотация к рабочей программе

Дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров»

Целью изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков потребительских товаров и обнаружения их фальсификации на стадии входного и технологического контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

Задачи изучения дисциплины

1 Изучение методов идентификации и средств контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2 Овладение методикой проведения технического контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов, готовой продукции и управление качеством продуктов питания из растительного сырья; с целью исключения фальсификации.

3 Формирование навыков осуществления входного и технологического контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

4. Обучение методам идентификации и обнаружения фальсификации сырья и полуфабрикатов, готовой продукции.

5. Получение опыта участия участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.

6. Овладение навыками обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья.

Компетенции, формируемые в результате освоения дисциплины

- ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья;

- ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья.

Разделы дисциплины

Идентификация товаров

Фальсификация товаров

Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов

Идентификации и фальсификация продовольственных товаров при входном и технологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета
государственного управления и
международных отношений
(наименование ф-та полностью)

_____ И.В. Минакова
(подпись, инициалы, фамилия)

«____»_____20 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Идентификация и фальсификация товаров
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья,
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания»
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения очная
(очная, очно-заочная, заочная)

Курск -20___

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета (протокол № 7 «28» 02 20 22 г.).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для обучения студентов по ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров № 12 «01» 03 2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Э.А. Пьяникова

Разработчик программы

к.т.н., доцент _____ М.А. Заикина

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

Согласовано:

Директор научной библиотеки _____ В.Г. Макаровская

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №7«28»02 2021г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол №11 от 16.02.2023 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9«31» 03 2025г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ протокол №13 от 31.03.2025.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №12«25» 06 2026г., на заседании кафедры ТТ и ЭТ от 25.06.2026 г. протокол №18.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Э.А. Пьяникова

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

1.1 Цель дисциплины

Целью изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков потребительских товаров и обнаружения их фальсификации на стадии входного и технологического контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

1.2 Задачи дисциплины

1 Изучение методов идентификации и средств контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2 Овладение методикой проведения технического контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов, готовой продукции и управление качеством продуктов питания из растительного сырья; с целью исключения фальсификации.

3 Формирование навыков осуществления входного и технологического контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

4. Обучение методам идентификации и обнаружения фальсификации сырья и полуфабрикатов, готовой продукции.

5. Получение опыта участия участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.

6. Овладение навыками обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья.

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*		
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью	ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический	***Знать:*** способы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью

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*		
	производства продуктов питания из растительного сырья	контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, а так же методы идентификации и обнаружения фальсификации сырья и полуфабрикатов, готовой продукции ***Уметь:*** осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** навыками осуществления входного и технологического контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья, с целью обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья

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-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	***Знать:*** методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ***Уметь:*** применять методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** методикой проведения технического контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов, готовой продукции и управление качеством продуктов питания из растительного сырья; с целью исключения фальсификации; - в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Идентификация и фальсификация товаров» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули»)» основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в

производстве продуктов питания». Дисциплина изучается на 5 курсе в 7 семестре.

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)	72,1
в том числе:	
лекции	36
лабораторные занятия	36
практические занятия	0
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	Раздел 1: Идентификация товаров	Предмет, цели и задачи дисциплины. Ключевые понятия. Взаимосвязь идентификации и фальсификации в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья. Место идентификации в обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья. Цели, задачи и принципы идентификации. Субъекты идентификационной деятельности. Средства идентификации. Виды идентификации. Показатели идентификации, критерии их выбора. Порядок проведения идентификации и оформления ее результатов.
2	Раздел 2: Фальсификация товаров	Причины фальсификации. Виды и способы фальсификации. Последствия фальсификации и меры по ее предупреждению. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированных и контрафактных товаров.
3	Раздел 3: Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов	Органолептические методы. Измерительные методы определения органолептических показателей. Измерительные экспресс-методы идентификации, основанные на качественных реакциях. Современные измерительные методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров. Методологические подходы к выявлению контрафактной продукции при осуществлении входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.
4	Раздел 4: Идентификации и фальсификация продовольственных товаров при входном и технологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Зерномучные товары. Плодоовощные товары. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары. Вкусовые товары Пищевые жиры.

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	Раздел 1: Идентификация товаров	4	1,2	-	У-1-7, МУ1, МУ2	С2 ,З3, Т 4	ПК-2.1 ПК-2.3
2	Раздел 2: Фальсификация товаров	4	3,4	-	У-1-7, МУ1, МУ2	С5 ,З6-8, Т9,10	ПК-2.1 ПК-2.3
3	Раздел 3: Способы и	2	5,6	-	У-1-7,	С11 ,З12,13,	ПК-2.1

	методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов				МУ1, МУ2	Т 14	ПК-2.3
4	Раздел 4: Идентификации и фальсификация продовольственных товаров при входном и технологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	2	7,8	-	У-1-7, МУ1, МУ2	С15 ,З16, Т 17	ПК-2.1 ПК-2.3

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

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Лабораторные работы

Таблица 4.2.1 – Лабораторные работы

№	Наименование лабораторной работы	Объем, час.
1	2	3
1	Работа №1 Изучение порядка и общих правил проведения идентификации продовольственных товаров	4
2	Работа №2 Способы фальсификации муки и методы ее обнаружения	4
3	Работа №3 Идентификация и фальсификация зерномучных товаров	4
4	Работа №4 Идентификация и фальсификация кондитерских товаров	6
5	Работа №5 Идентификация и фальсификация мучных кондитерских товаров	4
6	Работа №6 Экспертиза подлинности и методы обнаружения фальсификации мёда	4
7	Работа №7 Изучение видов фальсификации молока и методов ее обнаружения	4
8	Работа №8 Идентификация и фальсификация вкусовых товаров	6
Итого		36

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.	Раздел 1: Идентификация товаров	2 - 4 неделя	9
2.	Раздел 2: Фальсификация товаров	5- 10	9

		неделя	
3.	Раздел 3: Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов	11-14 неделя	9
4.	Раздел 4: Идентификации и фальсификация продовольственных товаров при входном и технологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	15-17 неделя	8,9
Итого			35,9

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 зачету;

–методических указаний к выполнению 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 компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования профессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с экспертами и специалистами пищевой промышленности 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	Раздел 3: Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов	лекция- презентация, обсуждение	2
2	Раздел 4: Идентификации и фальсификация продовольственных товаров при входном и технологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	лекция- презентация, обсуждение	2
3	Лабораторная работа №2 Способы фальсификации муки и методы ее обнаружения	разбор конкретной ситуации	2
4	Лабораторная работа №6 Экспертиза подлинности и методы обнаружения фальсификации мёда	разбор конкретной ситуации	2
Итого:			8

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и (или) научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует гражданскому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

– целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для лабораторных занятий содержания, демонстрирующего обучающимся высокого профессионализма ученых (представителей производства, деятелей культуры), их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки и производства, а также примеры гражданственности;

– применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (разбор конкретных ситуаций, обсуждение лекции);

– личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

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-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий	Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	Технико-химический контроль продуктов питания Идентификация и фальсификация товаров Производственная преддипломная практика
ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из	Технология производства пищевых концентратов	Экструзионные технологии в пищевом производстве Методы исследования	Технология производства макаронных изделий Идентификация и фальсификация товаров

растительного сырья		качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий Технология производства кондитерских изделий	Производственная преддипломная практика Технология производства функциональных пищевых продуктов Технико-химический контроль продуктов питания

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 компе-тенции/ этап *(указы-вается название этапа из п.7.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисципли-ной)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетво-рительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-2 / начальный, основной, завер-шающий	ПК-2.1 Осу-ществляет входной и технологиче-ский контроль качества сы-рья, полуфаб-рикатов, го-товой про-дукции, тех-нологических параметров и режимов про-	**Знать:** - поверхностные знания способов управления ка-чеством, безопасностью производства продуктов питания из растительного сырья на автомати-зированных технологических линиях, а так же	**Знать:** - сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания способов управления качеством, безопасностью и прослеживаемо-стью производства продуктов питания из растительного сырья на авто-	**Знать:** - глубокие знания способов управ-ления качеством, безопасностью и прослеживаемо-стью производ-ства продуктов питания из расти-тельного сырья на автоматизиро-ванных технело-гических линиях,

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
	изводства продуктов питания из растительного сырья ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	методы идентификации и обнаружения фальсификации сырья и полуфабрикатов, готовой продукции; - поверхностные знания методов технического контроля готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. **Уметь:** испытывает затруднения при осуществлении входного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - испытывает затруднения при использовании методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. **Владеть (или Иметь опыт деятельности):**	матизированных технологических линиях, а так же методы идентификации и обнаружения фальсификации сырья и полуфабрикатов, готовой продукции; - поверхностные знания методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья **Уметь:** - способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья; - способен применять методы технического контроля и испытания готовой	а так же методы идентификации и обнаружения фальсификации сырья и полуфабрикатов, готовой продукции; - глубокие знания методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. **Уметь:** - способен самостоятельно осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья; - способен самостоятельно применять методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производ-

Код компе-тенции/ этап *(указы-вается название этапа из п.7.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисципли-ной)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетво-рительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
		- элементарными навыками осуществления входного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - элементарными навыками проведения техни-ческого контроля качества свойств сырья и по-луфабрикатов, готовой продукции и управление качеством продуктов питания из растительного сырья; с целью исключения фальсификации; - элементарными навыками участия в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и гото-вой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.	продукции в про-цессе производства продуктов питания из растительного сырья. **Владеть (или Иметь опыт деятельности):** - основными навыками осуществления входного и технологического контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режи-мов производства продуктов питания из растительного сырья, с целью обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья; - основными навыками проведения технического контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов, готовой продукции и управление качеством продуктов питания из растительного	ства продуктов питания из расти-тельного сырья. **Владеть (или Иметь опыт дея-тельности):** - уверенно вла-деет навыками осуществления входного и тех-нологического контроль каче-ства сырья, полу-фабрикатов, гото-вой продукции, технологических параметров и ре-жимов производ-ства продуктов питания из расти-тельного сырья, с целью обеспече-ние выпуска вы-сококачественной продукции из растительного сырья; - уверенно вла-деет навыками использования в практической деятельности ме-тодик проведения технического контроля каче-ства свойств сы-рья и полуфабри-катов, готовой продукции и управление каче-ством продуктов

Код компе-тенции/ этап *(указы-вается название этапа из п.7.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисципли-ной)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетво-рительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
			сырья; с целью исключения фальсификации; - основными навыками участия в мероприятиях по организации эффективной сис-темы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стан-дартных и сертификационных испытаний.	питания из расти-тельного сырья; с целью исключе-ния фальсифика-ции; - уверенно вла-деет навыками участия в меро-приятиях по ор-ганизации эффек-тивной системы контроля и каче-ства сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификаци-онных испыта-ний.

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 контроли-руемой компе-тенции (или ее части)	Технология формиро-вания	Оценочные средства		Описание шкал оце-нивания
				наимено-вание	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Раздел 1: Идентификация товаров	ПК - 2.1, ПК - 2.3	Лекция, СРС	Собеседо-вание	1-28	Согласно табл.7.2
				БТЗ	1-27	
				Задачи	1-2	
2	Раздел 2: Фальсификация	ПК - 2.1, ПК - 2.3	Лекция, СРС	Собеседо-вание	1-30	Согласно табл.7.2

№ 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
	товаров			БТЗ	29-47	
				Задачи	1-2	
3	Раздел 3: Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов	ПК - 2.1, ПК - 2.3	Лекция, СРС, лабораторная работа	Собеседование	1-32	Согласно табл.7.2
				БТЗ	48-74	
				Задачи	1-3	
4	Раздел 4: Идентификации и фальсификация продовольственных товаров при входном и технологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	ПК - 2.1, ПК - 2.3	Лекция, СРС, лабораторные работы	Собеседование	1-35	Согласно табл.7.2
				БТЗ	75-100	
				Задачи	1-5	

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 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.

Задачи по разделу (теме) 3. «Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов». На предприятие поступила мука, в которой обнаружили 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 квалиметрическая фальсификация муки.

Вопросы для собеседования по разделу (теме) 2. «Фальсификация товаров».

1. Что такое фальсификация?

2. Как чаще всего производится фальсификация пищевых продуктов?

3. Что такое товары-заменители (суррогаты, имитаторы) и почему их путают с понятием фальсифицированные товары?

4. Какие виды фальсификации вам известны?

5. Как классифицируется фальсификация в зависимости от места ее

осуществления?

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 *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.

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: Что является объектами идентификации?

а) продукция, услуги, ценные бумаги, информация, рабочая сила и другие объекты коммерческой деятельности;

б) только продукция, услуги и ценные бумаги;

в) только продукция и услуги;

г) только продукция.

Задание в открытой форме: Характеристики товара, позволяющие отождествлять наименование представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и с требованиями, установленными в НД называются _____идентификации.

Задание на установление правильной последовательности: Расположите следующие виды фальсификации чая в порядке убывающей частоты:

1- качественная, 2 -информационная, 3 - ассортиментная, 4- количественная

Задание на установление соответствия: Установите соответствие термина: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Определение	Наименование
1 Выберите определение ассортиментной (видовой) идентификации	а) установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обусловливающей предъявляемые к нему требования;
2) Выберите определение качественной (квалиметрической) идентификации.	б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией;
3) Выберите определение товарно-партионной идентификации (товарной партии).	в) установление принадлежности представленной части товара (объединенной пробы, среднего образца, единичных экземпляров) конкретной товарной партии;

Компетентностно-ориентированная задача: Изучить маркировку меда. Проанализируйте информацию, имеющуюся на этикетке и сравните ее с требованиями ГОСТ Р 51074-2003, ФЗ «О защите прав потребителей».Сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации

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
Работа №1 Изучение порядка и общих правил проведения идентификации продовольственных товаров	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Работа №2 Способы фальсификации муки и методы ее обнаружения	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №3 Идентификация и фальсификация зерномучных товаров	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Работа №4 Идентификация и фальсификация кондитерских товаров	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №5 Идентификация и фальсификация мучных кондитерских товаров	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №6 Экспертиза подлинности и методы обнаружения фальсификации мёда	2	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
Работа №7 Изучение видов фальсификации молока и методов ее обнаружения	1	Выполнил, но «не защитил»	2	Выполнил и «защитил»
Работа №8 Идентификация и фальсификация вкусовых товаров	1	Выполнил, но «не защитил»	4	Выполнил и «защитил»
СРС	12		26	
Итого	24		48	
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	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 –2балла,
– 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 : учебное пособие / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 524 с. - Текст : непосредственный.

2. Кажаева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О.И. Кажаева, Л.А. Манихина ; Министерство образования и науки Российской Федерации. - Оренбург : Оренбургский государственный университет, 2014. - 211 с. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=258801 (дата обращения 27.09.2021) . - Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

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/epd-reader?publicationId=88443 (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

8.1Дополнительная учебная литература

9. 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/epd-reader?publicationId=57848 (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

10. 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/epd-reader?publicationId=81814 (дата обращения: 27.09.2021). — Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

11. 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 : непосредственный.

12. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров : 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.

8.2 Перечень методических указаний

1. Идентификация и фальсификация товаров : методические указания по выполнению лабораторных работ для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М.А. Заикина. – Курск: ЮЗГУ, 2023. - 52 с. - Текст : электронный.
2. Идентификация и фальсификация товаров : методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов направления 19.03.02 / Юго-Зап. гос. ун-т; сост. М.А. Заикина. Курск : ЮЗГУ, 2023. - 22 с. - Текст : электронный.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Коллекция видеофильмов, посвященных фальсификации продуктов питания.

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

Электронно-библиотечные системы:

6. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - http://www.biblioclub.ru
7. Научная электронная библиотека eLibrary - http://elibrary.ru
8. Президентская библиотека им. Б.Н. Ельцина - http://www.prlib.ru
9. Информационная система «Национальная электронная библиотека» - http://изб.рф/
10. Электронная библиотека ЮЗГУ - http://library.kstu.kursk.ru

Современные профессиональные базы данных:

7. БД «Электронная библиотека диссертаций Российской государственной библиотеки (ЭБД РГБ) - http://www.diss.rsl.ru
8. БД «Polpred.com Обзор СМИ» - http://polpred.com
9. БД периодики «East View» - http://www.dlib.estview.com/
10. База данных Questel Orbit - http://www.questel.com
11. База данных Web of Science - http://www.apps.webofknowledge.com
12. База данных Scopus - http://www.scopus.com/

Информационные справочные системы:

3. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс» - http://www.consultant.ru/
4. 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 «Идентификация и фальсификация товаров» являются лекции и лабораторные 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 лабораторные 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.

Лабораторному 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 лабораторным работам, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров»: 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 немыслима 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 «Идентификация и фальсификация товаров» с целью освоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» - 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 лабораторных занятий кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: Стол преподавателя/1,00, Парта ученическая/15,00, Стул ученический/ 29,00, Доска аудиторная, Шкаф-

витрина х500 с антресолью и зеркалом 6 шт., Мультимедиа центр: ноутбук ASUSX50VLPMD-T2330/14”/1024Mb/160GB/сумка/проектор infocusIN24+(39945,45)/1,00, PH-метр PH 410/1,00, Холодильник EXQVISITHR 241/6/1,00, Весы ACCULABVIC-210D2 разр.0.01г. повер (11919,18)/1,00, Весы ACCULABVIC-710D1(7839,15)/1,00, образцы товаров, термометры, химическая посуда, реактивы.

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
	изме-ненных	заменен-ных	аннулирован-ных	но-вых			

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:
Декан факультета
государственного управления и
международных отношений
(наименование ф-та полностью)

_____ И.В. Минакова
(подпись, инициалы, фамилия)

«18» 06 2021г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Идентификация и фальсификация товаров
(наименование дисциплины)

ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья,
шифр и наименование направления подготовки (специальности)

направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания»
наименование направленности (профиля, специализации)

форма обучения заочная
(очная, очно-заочная, заочная)

Курск -2021

Рабочая программа дисциплины составлена в соответствии с ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», 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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания» на заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров №17 «7» июня 2021 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Э.А. Пьяникова

Разработчик программы

к.т.н., доцент _____ М.А. Заикина

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

Согласовано:

Директор научной библиотеки _____ В.Г. Макаровская

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 2021г., на заседании кафедры ТТиЭТ протокол №12 от 01.03.2022 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «25» 06 2021г., на заседании кафедры ТТиЭТ протокол №11 от 16.02.2023 г.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №9 «31» 03 2025г., на заседании кафедры ТТиЭТ протокол №13 от 31.03.2025

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Пьяникова Э.А.

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №12 «28» 06 2016 г., на заседании кафедры ТПиП от 25.06.2026г. протокол №18.

(наименование кафедры, дата, номер протокола)

Зав. кафедрой _____ Е.А. Быкинова

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №_«__»___20_г., на заседании кафедры_____.

(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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», одобренного Ученым советом университета протокол №_«__»___20_г., на заседании кафедры_____.

(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 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания», 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

Целью изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков потребительских товаров и обнаружения их фальсификации на стадии входного и технологического контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

1.2 Задачи дисциплины

1 Изучение методов идентификации и средств контроля качества сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.

2 Овладение методикой проведения технического контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов, готовой продукции и управление качеством продуктов питания из растительного сырья; с целью исключения фальсификации.

3 Формирование навыков осуществления входного и технологического контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

4. Обучение методам идентификации и обнаружения фальсификации сырья и полуфабрикатов, готовой продукции.

5. Получение опыта участия участие в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.

6. Овладение навыками обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья.

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*		
ПК-2	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью	ПК-2.1 Осуществляет входной и технологический	***Знать:*** способы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью

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*		
	производства продуктов питания из растительного сырья	контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, а так же методы идентификации и обнаружения фальсификации сырья и полуфабрикатов, готовой продукции ***Уметь:*** осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** навыками осуществления входного и технологического контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья, с целью обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья

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-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	***Знать:*** методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ***Уметь:*** применять методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья ***Владеть (****или* ***Иметь опыт деятельности):*** методикой проведения технического контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов, готовой продукции и управление качеством продуктов питания из растительного сырья; с целью исключения фальсификации; - в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.

2 Указание места дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы

Дисциплина «Идентификация и фальсификация товаров» входит в часть, формируемую участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины (модули») основной профессиональной образовательной программы – программы бакалавриата 19.03.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Организация и управление в производстве продуктов питания». Дисциплина изучается на 5 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)	10,1
в том числе:	
лекции	4
лабораторные занятия	6
практические занятия	0
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	93,9
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	Раздел 1: Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов	Органолептические методы. Измерительные методы определения органолептических показателей. Измерительные экспресс-методы идентификации, основанные на качественных реакциях. Современные измерительные методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров. Методологические подходы к выявлению контрафактной продукции при осуществлении входного и технологического контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья.

2	Раздел 2: Идентификации и фальсификация продовольственных товаров при входном и технологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	Зерномучные товары. Плодоовощные товары. Крахмал, сахар, мед и кондитерские товары. Вкусовые товары Пищевые жиры.

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	Раздел 1: Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов	2	1	-	У-1-7, МУ1, МУ2	С2-6 ,З7-13, Т 14	ПК-2.1 ПК-2.3
2	Раздел 2: Идентификации и фальсификация продовольственных товаров при входном и технологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	2	2,3	-	У-1-7, МУ1, МУ2	С15 ,З16, Т 17	ПК-2.1 ПК-2.3

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

4.2 Лабораторные работы и (или) практические занятия

4.2.1 Лабораторные работы

Таблица 4.2.1 – Лабораторные работы

№	Наименование лабораторной работы	Объем, час.
1	2	3
1	Работа №1 Изучение порядка и общих правил проведения идентификации продовольственных товаров	2
2	Работа №2 Способы фальсификации муки и методы ее обнаружения	2
3	Работа №3 Экспертиза подлинности и методы обнаружения фальсификации мёда	2

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
3.	Раздел 1: Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов	2 – 14 неделя	46
4.	Раздел 2: Идентификации и фальсификация продовольственных товаров при входном и технологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	15-17 неделя	27,9
Итого			93,9

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 зачету;

–методических указаний к выполнению 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 компетентностного подхода предусматривает широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования профессиональных компетенций обучающихся. В рамках дисциплины предусмотрены встречи с экспертами и специалистами пищевой промышленности 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	Раздел 1: Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов	лекция- презентация, обсуждение	2
2	Раздел 2: Идентификации и фальсификация продовольственных товаров при входном и технологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	лекция- презентация, обсуждение	2
3	Лабораторная работа №2 Способы фальсификации муки и методы ее обнаружения	разбор конкретной ситуации	2
4	Лабораторная работа №3 Экспертиза подлинности и методы обнаружения фальсификации мёда	разбор конкретной ситуации	2
Итого:			8

Содержание дисциплины обладает значительным воспитательным потенциалом, поскольку в нем аккумулирован исторический и (или) научный опыт человечества. Реализация воспитательного потенциала дисциплины осуществляется в рамках единого образовательного и воспитательного процесса и способствует непрерывному развитию личности каждого обучающегося. Дисциплина вносит значимый вклад в формирование профессиональной культуры обучающихся. Содержание дисциплины способствует гражданскому, правовому, экономическому, профессионально-трудовому воспитанию обучающихся.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины подразумевает:

– целенаправленный отбор преподавателем и включение в лекционный материал, материал для лабораторных занятий содержания, демонстрирующего обучающимся высокого профессионализма ученых

(представителей производства, деятелей культуры), их ответственности за результаты и последствия деятельности для природы, человека и общества; примеры подлинной нравственности людей, причастных к развитию науки и производства, а также примеры гражданственности;

– применение технологий, форм и методов преподавания дисциплины, имеющих высокий воспитательный эффект за счет создания условий для взаимодействия обучающихся с преподавателем, другими обучающимися, представителями работодателей (разбор конкретных ситуаций, обсуждение лекции);

– личный пример преподавателя, демонстрацию им в образовательной деятельности и общении с обучающимися за рамками образовательного процесса высокой общей и профессиональной культуры.

Реализация воспитательного потенциала дисциплины на учебных занятиях направлена на поддержание в университете единой развивающей образовательной и воспитательной среды. Реализация воспитательного потенциала дисциплины в ходе самостоятельной работы обучающихся способствует развитию в них целеустремленности, инициативности, креативности, ответственности за результаты своей работы – качеств, необходимых для успешной социализации и профессионального становления.

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-2.1 Осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья	Сырье и новые сырьевые компоненты в технологии хлебобулочных, кондитерских и макаронных изделий Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Технико-химический контроль продуктов питания		Идентификация и фальсификация товаров Производственная преддипломная практика
ПК-2.3 Использует методы	Экструзионные технологии в		Идентификация и

технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	пищевом производстве Методы исследования качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции Реология сырья, полуфабрикатов и заготовок изделий хлебопекарного, кондитерского и макаронного производства Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий Технология производства кондитерских изделий Технология производства макаронных изделий Технология производства функциональных пищевых продуктов Технология производства пищевых концентратов Технико-химический контроль продуктов питания	фальсификация товаров Производственная преддипломная практика

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 компе-тенции/ этап *(указы-вается название этапа из п.7.1)*	Показатели оценивания компетенций *(индикаторы достижения компетенций, закрепленные за дисципли-ной)*	Критерии и шкала оценивания компетенций		
		Пороговый уровень («удовлетво-рительно)	Продвинутый уровень (хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5
ПК-2 / основной, завер-шающий	ПК-2.1 Осу-ществляет входной и технологиче-ский контроль качества сы-рья, полуфаб-рикатов, го-товой про-	**Знать:** - поверхностные знания способов управления ка-чеством, безопасностью производства продуктов питания из растительного	**Знать:** - сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания способов управления качеством, безопасностью и прослеживаемо-	**Знать:** - глубокие знания способов управ-ления качеством, безопасностью и прослеживаемо-стью производ-ства продуктов питания из расти-

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
	дукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья ПК-2.3 Использует методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья	сырья на автоматизированных технологических линиях, а так же методы идентификации и обнаружения фальсификации сырья и полуфабрикатов, готовой продукции; - поверхностные знания методов технического контроля готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. **Уметь:** испытывает затруднения при осуществлении входного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - испытывает затруднения при использовании методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного	стью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях, а так же методы идентификации и обнаружения фальсификации сырья и полуфабрикатов, готовой продукции; - поверхностные знания методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья **Уметь:** - способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья; - способен	тельного сырья на автоматизированных технологических линиях, а так же методы идентификации и обнаружения фальсификации сырья и полуфабрикатов, готовой продукции; - глубокие знания методов технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. **Уметь:** - способен самостоятельно осуществляет входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья; - способен самостоятельно применять методы технического

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
		сырья. **Владеть (или Иметь опыт деятельности):** - элементарными навыками осуществления входного контроля качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции; - элементарными навыками проведения технического контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов, готовой продукции и управление качеством продуктов питания из растительного сырья; с целью исключения фальсификации; - элементарными навыками участия в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.	применять методы технического контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. **Владеть (или Иметь опыт деятельности):** - основными навыками осуществления входного и технологического контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья, с целью обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья; - основными навыками проведения технического контроля качества свойств сырья и полуфабрикатов, готовой продукции	контроля и испытания готовой продукции в процессе производства продуктов питания из растительного сырья. **Владеть (или Иметь опыт деятельности):** - уверенно владеет навыками осуществления входного и технологического контроль качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических параметров и режимов производства продуктов питания из растительного сырья, с целью обеспечение выпуска высококачественной продукции из растительного сырья; - уверенно владеет навыками использования в практической деятельности методик проведения технического контроля качества свойств сырья и полуфабри-

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
			и управление качеством продуктов питания из растительного сырья; с целью исключения фальсификации; - основными навыками участия в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.	катов, готовой продукции и управление качеством продуктов питания из растительного сырья; с целью исключения фальсификации; - уверенно владеет навыками участия в мероприятиях по организации эффективной системы контроля и качества сырья, учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний.

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
3	Раздел 1:	ПК - 2.1, ПК - 2.3	Лекция, СРС, лабо-	Собеседование	1-32	Согласно табл.7.2

№ 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
	Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов		раторная работа	БТЗ	1-74	
				Задачи	1-3	
4	Раздел 2: Идентификации и фальсификация продовольственных товаров при входном и технологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции	ПК - 2.1, ПК - 2.3	Лекция, СРС, лабораторные работы	Собеседование	1-35	Согласно табл.7.2
				БТЗ	75-100	
				Задачи	1-5	

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 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.

Задачи по разделу (теме) 3. «Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов». На предприятие поступила мука, в которой обнаружили 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 квалиметрическая фальсификация муки.

Вопросы для собеседования по разделу (теме) 2. «Фальсификация товаров».

1. Что такое фальсификация?

2. Как чаще всего производится фальсификация пищевых продуктов?

3. Что такое товары-заменители (суррогаты, имитаторы) и почему их путают с понятием фальсифицированные товары?

4. Какие виды фальсификации вам известны?

5. Как классифицируется фальсификация в зависимости от места ее

осуществления?

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 *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.

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: Что является объектами идентификации?

а) продукция, услуги, ценные бумаги, информация, рабочая сила и другие объекты коммерческой деятельности;

б) только продукция, услуги и ценные бумаги;

в) только продукция и услуги;

г) только продукция.

Задание в открытой форме: Характеристики товара, позволяющие отождествлять наименование представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и с требованиями, установленными в НД называются _____идентификации.

Задание на установление правильной последовательности: Расположите следующие виды фальсификации чая в порядке убывающей частоты:

1- качественная, 2 -информационная, 3 - ассортиментная, 4- количественная

Задание на установление соответствия: Установите соответствие термина: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Определение	Наименование
1 Выберите определение ассортиментной (видовой) идентификации	а) установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обусловливающей предъявляемые к нему требования;
2) Выберите определение качественной (квалиметрической) идентификации.	б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией;
3) Выберите определение товарно-партионной идентификации (товарной партии).	в) установление принадлежности представленной части товара (объединенной пробы, среднего образца, единичных экземпляров) конкретной товарной партии;

Компетентностно-ориентированная задача: Изучить маркировку меда. Проанализируйте информацию, имеющуюся на этикетке и сравните ее с требованиями ГОСТ Р 51074-2003, ФЗ «О защите прав потребителей».Сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации

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
Работа №1 Изучение порядка и общих правил проведения идентификации продовольственных товаров	0	Не выполнил и «не защитил»	8	Выполнил и «защитил»
Работа №2 Способы фальсификации муки и методы ее обнаружения	0	Не выполнил и «не защитил»	8	Выполнил и «защитил»
Работа №3 Экспертиза подлинности и методы обнаружения фальсификации мёда	0	Не выполнил и «не защитил»	8	Выполнил и «защитил»
СРС	0		12	
Итого	0		36	
Посещаемость	0		14	
Зачет	0		60	
Итого	0		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 –3 балла,
– задание в открытой форме – 3 балла,
– задание на установление правильной последовательности – 3 балла,
– задание на установление соответствия – 3 балла,
– решение компетентностно-ориентированной задачи – 15 баллов.

Максимальное количество баллов за тестирование – 60 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. Кажаева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : учебное пособие / О.И. Кажаева, 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/epd-reader?publicationId=88443 (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/epd-reader?publicationId=57848 (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/epd-reader?publicationId=81814 (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 :

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. Идентификация и фальсификация товаров : методические указания по выполнению лабораторных работ для студентов направления подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья» / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Заикина. Курск : ЮЗГУ, 2022. - 29 с. - Текст : электронный.
2. Идентификация и фальсификация товаров : методические указания по планированию и выполнению самостоятельной работы для студентов направления подготовки 19.03.02 / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. М. А. Заикина. Курск : ЮЗГУ, 2022. - 19 с. - Текст : электронный.

8.4 Другие учебно-методические материалы

Коллекция видеофильмов, посвященных фальсификации продуктов питания.

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.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/

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 «Идентификация и фальсификация товаров» являются лекции и лабораторные 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 лабораторные 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.

Лабораторному 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 лабораторным работам, а также по результатам докладов.

Преподаватель уже на первых занятиях объясняет студентам, какие формы обучения следует использовать при самостоятельном изучении дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров»: 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 немыслима 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 «Идентификация и фальсификация товаров» с целью освоения и закрепления компетенций.

Основная цель самостоятельной работы студента при изучении дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров» - 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 лабораторных занятий кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров, оснащенные учебной мебелью: Стол преподавателя/1,00, Парта ученическая/15,00, Стул ученический/ 29,00, Доска аудиторная, Шкаф-витрина х500 с антресолью и зеркалом 6 шт., Мультимедиа центр: ноутбук ASUSX50VLPMD-T2330/14”/1024Mb/160GB/сумка/проектор infocusIN24+(39945,45)/1,00, PH-метр PH 410/1,00, Холодильник EXQVISITHR 241/6/1,00, Весы ACCULABVIC-210D2 разр.0.01г. повер (11919,18)/1,00, Весы ACCULABVIC-710D1(7839,15)/1,00, образцы товаров, термометры, химическая посуда, реактивы.

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
	изме-ненных	заменен-ных	аннулирован-ных	но-вых			