

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Минакова Ирина Вячеславна

Должность: декан ФГУиМО

Дата подписания: 11.07.2024 13:49:34

Уникальный программный ключ:

0ee879b70f541c56a4cd5d873b77dcd0f25a3ee300c701f9bc543eaf1fdcf65a

## Аннотация к рабочей программе дисциплины

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

**Цель преподавания дисциплины** - формирование у студентов теоретических знаний и овладение практическими умениями и навыками, обеспечивающими квалифицированную деятельность, связанную с формированием знаний о идентификации, видов и способов фальсификации пищевых продуктов и методов ее обнаружения для решения задач профессиональной деятельности организационно-управленческого типа.

#### **Задачи изучения дисциплины**

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

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

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

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

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

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

#### **Разделы дисциплины**

Идентификация и фальсификация продовольственных товаров.

Методы идентификации.

Фальсификация товаров.

Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов

## МИНОБРНАУКИ РОССИИ

Юго-Западный государственный университет

УТВЕРЖДАЮ:

Декан факультета

Государственного управления  
и международных отношений  
(наименование ф-та, полностью) Минакова И.В.  
(подпись, фамилия, инициалы)

« 06 » 06 2023 г.

## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации  
пищевых продуктовОПОП ВО 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья  
(шифр и наименование направления подготовки)направленность (профиль) «Управление инновационным развитием  
предприятий пищевой промышленности»  
(наименование направленности (профиля))форма обучения очная

ОПОП ВО реализуется по модели дуального обучения

Курск – 2023\_

Рабочая программа дисциплины составлена:

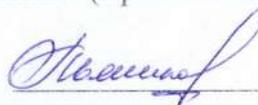
– в соответствии с ФГОС ВО – магистратура по направлению подготовки 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, утвержденным приказом Минобрнауки России от 17.08.2020 г. № 1040;

– на основании учебного плана 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой», одобренного Ученым советом университета (протокол № 12 от 29.05.2023);

– с учетом заказа-требования от 28.04.2023г. на результаты освоения ОПОП ВО – программы магистратуры 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой», реализуемой по модели дуального обучения в ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет», от ООО «Перемена» (приложение к общей характеристике ОПОП ВО).

Рабочая программа дисциплины обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе для дуального обучения студентов по 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой» на совместном заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров с представителями ООО «Перемена» (протокол № 17 от 01.06.2023)

Зав. кафедрой



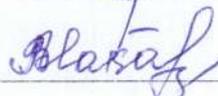
Э.А. Пьяникова

Разработчик программы  
к.э.н., доцент



С.Г. Боев

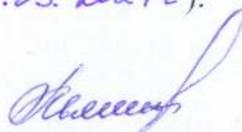
Директор научной библиотеки



В.Г. Макаровская

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и рекомендована к реализации в образовательном процессе на основании учебного плана ОПОП ВО дуального обучения 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой», одобренного Ученым советом университета (протокол № 9 от 27.03.2024), на совместном заседании кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров с представителями ООО «Перемена» (протокол № 13 от 27.03.2024).

Зав. кафедрой



Пьяникова Э.А.

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

### 1.1 Цель дисциплины

Цель дисциплины – формирование у студентов теоретических знаний и овладение практическими умениями и навыками, обеспечивающими квалифицированную деятельность, связанную с формированием знаний о идентификации, видов и способов фальсификации пищевых продуктов и методов ее обнаружения для решения задач профессиональной деятельности организационно-управленческого типа.

### 1.2 Задачи<sup>1</sup> дисциплины

Задачами дисциплины являются:

1. Формирование навыков исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами.
2. Овладение приемами проведения анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья.
3. Формирование навыков выявления фальсификации различных групп продовольственных товаров, изучение ее видов, способов и методов обнаружения.

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

Таблица 1.3 – Результаты обучения по дисциплине

<i>Планируемые результаты освоения основной профессиональной образовательной программы (компетенции, закрепленные за дисциплиной)</i>		<i>Код и наименование индикатора достижения компетенции, закрепленного за дисциплиной</i>	<i>Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с индикаторами достижения компетенций</i>
<i>код компетенции</i>	<i>наименование компетенции</i>		
ПК-1	Наименование Способен разрабатывать технологии производства новых продуктов питания из растительного сырья	ПК-1.2 Осуществляет исследование свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным	<b>Знать:</b> методы исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами <b>Уметь:</b> проводить исследования свойств основного и

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

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

Дисциплина «Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов» входит в обязательную часть<sup>1</sup> блока 1 «Дисциплины (модули)» основной профессиональной образовательной програм-

мы – программы магистратуры 19.04.02 Продукты питания из растительного сырья, направленность (профиль) «Управление инновационным развитием предприятий пищевой», реализуемой по модели дуального обучения.

Дисциплина изучается на 2 курсе в 4 семестре.

Дисциплина имеет практико-ориентированный характер и изучается до прохождения обучающимися производственной преддипломной практики, завершающей данный семестр.

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

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

Таблица 3 – Объем дисциплины

Виды учебной работы	Всего, часов
Общая трудоемкость дисциплины	108
Контактная работа обучающихся с преподавателем по видам учебных занятий (всего)	72,1
в том числе:	
лекции	не предусмотрены
лабораторные занятия	36, из них практическая подготовка обучающихся – 4.
практические занятия	36
Самостоятельная работа обучающихся (всего)	35,9
Контроль (подготовка к экзамену)	0
Контактная работа по промежуточной аттестации (всего АттКР)	0,1
в том числе:	
зачет	0,1
зачет с оценкой	не предусмотрен
курсовая работа (проект)	не предусмотрен(-а)
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	Правила проведения идентификации и выявление фальсификации продуктов питания.	Основные понятия идентификации и фальсификации товаров. Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Изучение порядка и общих правил проведения идентификации продовольственных товаров. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных продуктов питания отечественного и импортного производства.
2	Современные методы и критерии идентификации товаров.	Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством товаров. Функции идентификации. Виды идентификации. Их краткая характеристика. Критерии идентификации. Оценка пригодности ТУ и стандартов для целей идентификации. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров. Существующие методы идентификации пищевых продуктов в ООО «Перемена» при закупке сырья.
3	Существующие виды фальсификации продовольственных товаров	Количественная фальсификация. Ассортиментная фальсификация. Основные признаки и существующие разновидности ассортиментной фальсификации. Стоимостная фальсификация. Информационная фальсификация. Квалиметрическая фальсификация. Технологическая фальсификация. Предреализационная фальсификация.
4	Современные способы и методы выявления фальсификации продуктов питания	Современные методы выявления фальсификации хлебобулочных изделий. Идентификация и фальсификация зерна мучной продукции. Зерно, фальсификация зерна. Мука, фальсификация муки и методы ее выявления в ООО «Перемена». Крупа, фальсификация круп и методы ее обнаружения ООО «Перемена». Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров в ООО «Перемена». Идентификация свежих плодов и овощей. Фальсификация свежих плодов и овощей. Идентификация переработанных плодов и овощей. Фальсификация переработанных плодов и овощей. Идентификация и фальсификация вкусовых товаров. Способы фальсификации алкогольной продукции и методы ее выявления. Экспертиза подлинности и методы выявления фальсификации мёда в ООО «Перемена».

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	Правила проведения идентификации и выявление фальсификации продуктов питания.	-	-	1	У-1-3, МУ-1, МУ-2	Т4, С4, ПР	ПК-1.2 ПК-2.2
2	Современные методы и критерии идентификации товаров.	-	1	2,3	У-1-3, МУ-1, МУ-2	Т8, С8, ЛР, ПР	ПК-1.2 ПК-2.2
3	Существующие виды фальсификации продовольственных товаров	-	2	-	У-1-3, МУ-1, МУ-2	Т14, С14, ЛР	ПК-1.2 ПК-2.2
4	Современные способы и методы выявления фальсификации продуктов питания	-	3-9	4-9	У-1-3, МУ-1, МУ-2	Т18, С18, ЛР, ПР	ПК-1.2 ПК-2.2

Т – тестирование; С – собеседование; ПР – выполнение практической работы; ЛР – выполнение лабораторной работы.

## 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	Общие правила выполнения идентификации продовольственных товаров	4
2	Проведение идентификации различных растительных масел	4 из них практическая подготовка обучающихся – 2.
3	Проведение идентификации и способы фальсификации маргарина	4
4	Идентификация и выявление фальсификации продуктов из томата	4
5	Существующие способы фальсификации алкогольной продукции и методы ее выявления	4
6	Проведение экспертизы подлинности мёда и методы обнаружения его фальсификации	4

7	Существующие способы фальсификации муки и современные методы ее обнаружения	4
8	Рассмотрение способов фальсификации молока и передовых методов ее обнаружения	4, из них практическая подготовка обучающихся – 2
9	Проведение идентификации и выявление фальсификации плодо - овощной продукции	4
Итого		36 из них практическая подготовка обучающихся – 4

#### 4.2.2 Практические занятия

Таблица 4.2.2 – Практические занятия

№	Наименование лабораторной работы	Объем, час.
1	2	3
1	Идентификация товаров. Ситуационная задача 1. Ванильное мороженое	4
2	Фальсификация товаров. Ситуационная задача 2. Колбасы вареной	4
3	Современные способы и методы выявления фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 3. Контрольная закупка пищевых продуктов.	4
4	Современные способы и методы выявления фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 4. Импортная рисовая крупа	4
5	Современные способы и методы выявления фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 5. Рыбные консервы «Шпроты в масле».	4
6	Современные способы и методы выявления фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 6. Растворимое кофе	4
7	Современные способы и методы выявления фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 7. Идентификация и обнаружение фальсификации чая.	4
8	Современные способы и методы выявления фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 8. Идентификация безалкогольных напитков	4
9	Современные способы и методы выявления фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 9. Идентификация виноградных вин.	4
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.	Правила проведения идентификации и выявление фальсификации продуктов питания.	1-3 недели	9
2.	Современные методы и критерии идентификации товаров.	4-6 недели	9
3.	Существующие виды фальсификации продовольственных товаров	7-9 недели	9
4.	Современные способы и методы выявления фальсификации продуктов питания	10-12 недели	8,9
Итого			35,9

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

При самостоятельном изучении отдельных тем и вопросов дисциплины студенты могут пользоваться учебно-наглядными пособиями, учебным оборудованием и методическими разработками кафедры «Товароведения, технологии и экспертизы товаров» в рабочее время, установленное Правилами внутреннего распорядка работников университета.

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

*библиотекой университета:*

- библиотечный фонд укомплектован учебной, методической, научной, периодической, справочной и художественной литературой в соответствии с учебным планом 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;

– методических указаний к выполнению лабораторных и практических работ и т.д.

*типографией университета:*

– посредством оказания помощи авторам в подготовке и издании научной, учебной и методической литературы;

– посредством удовлетворения потребности в тиражировании научной, учебной и методической литературы.

## **6 Образовательные технологии. Практическая подготовка обучающихся**

Реализация программы магистратуры по модели дуального обучения и компетентностного подхода предусматривают широкое использование в образовательном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования профессиональных компетенций обучающихся.

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	Лабораторная работа № 5 Способы фальсификации алкогольной продукции и методы ее обнаружения	<i>мастер-класс специалиста предприятия-заказчика</i>	4
2	Лабораторная работа №6 Экспертиза подлинности и методы обнаружения фальсификации мёда	<i>мастер-класс специалиста предприятия-заказчика</i>	4
3	Практическое занятие 4 Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 4. Импортная рисовая крупа	<i>мастер-класс специалиста предприятия-заказчика</i>	4
4	Практическое занятие 6 Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 6. Растворимое кофе	<i>мастер-класс специалиста предприятия-заказчика</i>	4
Итого:			16

Практическая подготовка обучающихся при реализации дисциплины осуществляется путем проведения лабораторных и практических занятий, предусматривающих участие обучающихся в выполнении отдельных элементов работ, связанных с будущей профессиональной деятельностью и направленных на формирование, закрепление, развитие практических навыков и компетенций по направленности (профилю) программы магистратуры.

Практическая подготовка обучающихся при реализации дисциплины организуется в модельных условиях (оборудованных частично) в подразделениях университета кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров.

Практическая подготовка обучающихся проводится в соответствии с положением П 02.181.

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

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

Таблица 7.1 – Этапы формирования компетенций

Код и наименование компетенции	Этапы формирования компетенций и дисциплины (модули), практики, при изучении которых формируется данная компетенция		
	начальный	основной	завершающий
1	2	3	4
ПК-1.2 Осуществляет исследования свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами	Физиология питания	Сенсорный анализ / Экспресс методы контроля качества пищевых продуктов Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий	Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов Микробиологический контроль в производстве продуктов питания / Методы исследования свойств сырья и готовой продукции
ПК-2.2 Выполняет анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья	Физиологические и функциональные ингредиенты для пищевых технологий Производственная технологическая практика (вторая)		Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов Микробиологический контроль в производстве продуктов питания / Методы исследования свойств сырья и готовой продукции 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 компетенции/ этап (наименование этапа по таблице 6.1)	Показатели оценивания компетенций (индикаторы достижения компетенций, закрепленные за практикой)	Критерии и шкала оценивания компетенций			
		Недостаточный уровень («неудовл.»)	Пороговый уровень («удовл.»)	Продвинутый уровень («хорошо»)	Высокий уровень («отлично»)
1	2	3	4	5	6
ПК-1 начальный, основной, завершающий	ПК-1.2 Осуществляет исследование свойств основного и дополнительного сырья, пищевых макро- и микроингредиентов для получения продуктов с заданным составом и свойствами	<b>Знать:</b> демонстрирует менее 60% знаний, указанных в таблице 1.3 для ПК-1. Обучающийся нуждается в постоянных подсказках; допускает грубые ошибки, которые не может исправить самостоятельно.	<b>Знать:</b> демонстрирует 60-74% знаний, указанных в таблице 1.3 для ПК-1. Знания обучающегося имеют поверхностный характер, имеют место неточности и ошибки.	<b>Знать:</b> демонстрирует 75-89% знаний, указанных в таблице 1.3 для ПК-1. Обучающийся имеет хорошие, но не исчерпывающие знания; допускает неточности.	<b>Знать:</b> демонстрирует 90-100% знаний, указанных в таблице 1.3 для ПК-1. Знания обучающегося являются прочными и глубокими, имеют системный характер. Обучающийся свободно оперирует знаниями.
		<b>Уметь:</b> демонстрирует менее 60% умений, установленных в таблице 1.3 для ПК-1.	<b>Уметь:</b> в целом сформированные, но вызывающие затруднения при самостоятельном применении умения, указанные в таблице 1.3 для ПК-1.	<b>Уметь:</b> сформированные и самостоятельно применяемые умения, указанные в таблице 1.3 для ПК-1.	<b>Уметь:</b> хорошо развитые, уверенно и успешно применяемые умения, указанные в таблице 1.3 для ПК-1.

		<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для ПК-1, не развиты.	<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для ПК-1, развиты на элементарном уровне.	<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для ПК-1, хорошо развиты.	<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для ПК-1, доведены до автоматизма.
ПК 2 / Основной, завершающий	ПК 2.2 Выполняет анализ влияния новых технологий, новых видов сырья и технологического оборудования на качественные показатели продуктов питания из растительного сырья	<b>Знать:</b> демонстрирует менее 60% знаний, указанных в таблице 1.3 для ПК-2. Обучающийся нуждается в постоянных подсказках; допускает грубые ошибки, которые не может исправить самостоятельно.	<b>Знать:</b> демонстрирует 60-74% знаний, указанных в таблице 1.3 для ПК-2. Знания обучающегося имеют поверхностный характер, имеют место неточности и ошибки.	<b>Знать:</b> демонстрирует 75-89% знаний, указанных в таблице 1.3 для ПК-2. Обучающийся имеет хорошие, но не исчерпывающие знания; допускает неточности.	<b>Знать:</b> демонстрирует 90-100% знаний, указанных в таблице 1.3 для ПК-2. Знания обучающегося являются прочными и глубокими, имеют системный характер. Обучающийся свободно оперирует знаниями.
		<b>Уметь:</b> демонстрирует менее 60% умений, установленных в таблице 1.3 для ПК-2.	<b>Уметь:</b> в целом сформированные, но вызывающие затруднения при самостоятельном применении умения, указанные в таблице 1.3 для ПК-2.	<b>Уметь:</b> демонстрирует менее 60% умений, установленных в таблице 1.3 для ПК-2.	<b>Уметь:</b> в целом сформированные, но вызывающие затруднения при самостоятельном применении умения, указанные в таблице 1.3 для ПК-2.
		<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для ПК-2, не развиты.	<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для ПК-2, развиты на элементарном уровне.	<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для ПК-2, хорошо развиты.	<b>Владеть (или Иметь опыт деятельности):</b> навыки, указанные в таблице 1.3 для ПК-2, доведены до автоматизма.

**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 <sup>1</sup>		Описание шкал оценивания
				наименование	№№ заданий	
1	2	3	4	5	6	7
1	Правила проведения идентификации и выявление фальсификации продуктов питания.	ПК-1.2 ПК-2.2	практическое занятие, СРС	БТЗ	1-10	Согласно табл.7.2
				Текст практического работы	1-9	
				Вопросы для собеседование	1-10	
				Задача	1	
2	Современные методы и критерии идентификации товаров.	ПК-1.2 ПК-2.2	лабораторное занятие, практическое занятие, СРС	БТЗ	11-27	Согласно табл.7.2
				Текст лабораторной работы, Текст практического работы	1-9	
				Вопросы для собеседование	1-18	
				Задача	1, 2	
3	Существующие виды фальсификации продовольственных товаров	ПК-1.2 ПК-2.2	лабораторное занятие, СРС	БТЗ	28-45	Согласно табл.7.2
				Текст лабораторной работы,	1-9	
				Вопросы для собеседование	1-30	
				Задача	1, 2	
4	Современные способы и методы выявления фальсификации продуктов питания	ПК-1.2 ПК-2.2	лабораторное занятие, практическое занятие, СРС	БТЗ	46-116	Согласно табл.7.2
				Текст лабораторной работы, Текст практического работы	1-9	
				Вопросы для собеседование	1-90	
				Задача	1-3	

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

Задание в закрытой форме:

Дайте определение идентификации товара?

- а) установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и/или в сопроводительных документах, его описанию;
- б) установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и/или в сопроводительных документах, предъявляемым к нему требованиям;
- в) процедура сравнения двух и более единиц товара из одной партии.
- г) процедура сравнения товара с аналогом;

Задание в открытой форме:

Оценка соответствия товаров это:

- а) сопоставление фактически достигнутого уровня качества качеству аналогов;
- б) сопоставление фактически достигнутого уровня качества двух и более единиц товара из одной партии.
- в) сопоставление требуемого уровня качества установленным требованиям;
- г) сопоставление фактически достигнутого уровня качества установленным требованиям;

Задание на установление правильной последовательности:

Установите последовательность проведение процедур оценки соответствия товаров:

- а) сертификация соответствия;
- б) оценка качества;
- в) оценка качества, контроль качества, сертификация соответствия.
- г) оценка качества, контроль качества;

Задание на установление соответствия

Установите соответствие маркировки на потребительской таре.

Маркировка по ГОСТ	Фактические данные	Заключение
Наименование продукта (состоит из термина «молоко питьевое»; режим обработки, массовая доля жира от...до...)		
Изготовитель (юридический адрес, включая страну, адрес предприятия)		
Товарный знак		
Объем нетто продукта (дм <sup>3</sup> или л)		
Информация о составе продукта		
Пищевая ценность		
Условия хранения (только температурный режим)		
Срок годности		

Обозначение настоящего стандарта		
Информация о сертификации продукта		

Производственная задача по разделу

Предприятием была закуплена партия мёда. Выполнить изучение маркировки меда, провести анализ информации, представленной на этикетке и сравнить ее с требованиями ГОСТ Р 51074-2003, ФЗ «О защите прав потребителей». Представить заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации.

в) Текст лабораторной работы по теме № 6 «Проведение экспертизы подлинности мёда и методы обнаружения его фальсификации» приведен в УММ по дисциплине.

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

### **7.3.2 Типовые задания для проведения промежуточной аттестации обучающихся**

*Промежуточная аттестация* по дисциплине проводится в форме зачета. На промежуточной аттестации по дисциплине применяется механизм квалификационного экзамена. Зачет имеет структуру квалификационного экзамена и состоит из 2 частей:

- теоретической (тестирование компьютерное);
- практической (решение компетентностно-ориентированной задачи).

На теоретической части зачета (тестировании) проверяются знания и частично – умения и навыки обучающихся. 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.

«На практической части зачета проверяются результаты практической подготовки: *компетенции, включая умения, навыки (или опыт деятельности)*). Результаты практической подготовки (*компетенции, включая умения, навыки (или опыт деятельности)*) проверяются с помощью компетентност-

но-ориентированных задач (ситуационных, производственных, кейс-задач или кейсов) 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.

### **а) Примеры типовых заданий для теоретической части зачета (тестирования)**

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

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

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

в) процедура сравнения товара с аналогом;

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

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

Задание на установление правильной последовательности:

Установите последовательность проведения идентификации пищевой продукции:

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

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

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

## б) Примеры типовых заданий для практической части

Компетентностно-ориентированная задача:

Выполните ассортиментную (групповую и видовую) идентификацию мороженого на соответствие его видового названия «Пломбир Настоящий» требованиям ГОСТ. Если дано: Изготовитель: «Русский холод», Московская область, Люберецкий район.

Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51174—2003. Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному, ванильный, глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин).

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

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

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

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

- положение П 02.207 «Проектирование и реализация основных профессиональных программ высшего образования – программ магистратуры по модели дуального обучения»;

- 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
Лабораторная работа №1 «Изучение порядка и общих	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно	1	Выполнил, правильно и полно от-

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
правил проведения идентификации продовольственных товаров»		ответил на какой-либо вопрос по лабораторной работе		ветил на все вопросы по лабораторной работе
Практическое занятие №1 Идентификация товаров. Ситуационная задача 1. Ванильное мороженое	0, 5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практическому занятию	1	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практическому занятию
Лабораторная работа №2 «Идентификация растительных масел»	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по лабораторной работе	1	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по лабораторной работе
Практическое занятие №2 Фальсификация товаров. Ситуационная задача 2. Колбасы вареной	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практическому занятию	1	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практическому занятию
Лабораторная работа №3 «Идентификация и фальсификация маргарина»	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по лабораторной работе	1	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по лабораторной работе
Практическое занятие №3 Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 3. Контрольная закупка пищевых продуктов.	0,25	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практическому занятию	1	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практическому занятию
Лабораторная работа №4 Идентификация и обнаружение фальсификации томатных продуктов	1	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по лабораторной работе	2	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по лабораторной работе
Практическое занятие №4 Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 4. Импортная рисовая крупа	0,25	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практическому занятию	1	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практическому занятию
Лабораторная работа №5 Способы фальсификации алкогольной продукции и методы ее обнаружения	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по лабораторной работе	1	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по лабораторной работе
Практическое занятие №5 Способы и методы обнаружения фальсификации пище-	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-	1	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопро-

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
вых продуктов. Ситуационная задача 5. Рыбные консервы «Шпроты в масле»		либо вопрос по практическому занятию		сы по практическому занятию
Лабораторная работа №6 Экспертиза подлинности и методы обнаружения фальсификации мёда	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по лабораторной работе	1	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по лабораторной работе
Практическое занятие №6 Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 6. Растворимое кофе	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практическому занятию	1	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практическому занятию
Лабораторная работа №7 Способы фальсификации муки и методы ее обнаружения	1	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по лабораторной работе	2	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по лабораторной работе
Практическое занятие №7 Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 7. Идентификация и обнаружение фальсификации чая.	0,5	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практическому занятию	1	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практическому занятию
Лабораторная работа №8 Изучение видов фальсификации молока и методов ее обнаружения	1	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по лабораторной работе	2	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по лабораторной работе
Практическое занятие №8 Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 8. Идентификация безалкогольных напитков	1	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практическому занятию	2	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практическому занятию
Лабораторная работа №9 Идентификация и обнаружение фальсификации переработанных овощей и плодов	1	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по лабораторной работе	2	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по лабораторной работе
Практическое занятие №9 Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов. Ситуационная задача 9. Идентификация виноградных вин.	1	Выполнил, но не ответил или неполно ответил на какой-либо вопрос по практическому занятию	2	Выполнил, правильно и полно ответил на все вопросы по практическому занятию
СРС	12		24	
Итого	24		48	

Форма контроля	Минимальный балл		Максимальный балл	
	балл	примечание	балл	примечание
1	2	3	4	5
Посещаемость	0		16	
Зачет	0		36	
Итого	24		100	

Для проведения промежуточной аттестации обучающихся (практической части) используется следующая методика оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности. В каждом варианте КИМ –16 заданий (15 вопросов для тестирования и одна компетентностно-ориентированная задача).

Каждый верный ответ оценивается следующим образом:

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

Максимальное количество баллов по промежуточной аттестации – 36.

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

### **8.1 Основная учебная литература**

1. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров : учебное пособие / И. Ш. Дзахмишева, З. А. Дзахмишева, С. И. Балаева, М. В. Блиева ; под общ. ред. И. Ш. Дзахмишевой. - 2-е изд., доп. и перераб. - Москва : Дашков и К°, 2014. - 357 с. - URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452837> (дата обращения 02.06.2023) . - Режим доступа: по подписке. - Текст : электронный.

2. Кажаяева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О. И. Кажаяева, 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 02.06.2023) . - 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/88443.html> (дата обращения: 02.06.2023). - Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

### **8.2 Дополнительная учебная литература**

4. Попов, Г. В. Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. В. Попов, Н. Л. Клейменова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012. - 52 с. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/57848.html> (дата обращения: 02.06.2023). - Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

5. Берновский, Ю. Н. Основы идентификации продукции и документов : учебное пособие для студентов вузов, обучающихся по специальностям экономики и управления (080100), направлению «Стандартизация, сертификация и метрология» (200400), специальности «Документоведение и документационное обеспечение управления» (032001) / Ю. Н. Берновский. — Москва : ЮНИТИ-ДАНА, 2017. - 350 с. - URL: <https://www.iprbookshop.ru/81814.html> (дата обращения: 02.06.2023). — Режим доступа: по подписке. – Текст : электронный.

6. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров : учебник / И. П. Чепурной. - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2004. - 460 с. - Текст : непосредственный.

7. 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.

### 8.3 Перечень методических указаний

1 Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов : методические указания по выполнению лабораторных работ / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. О. В. Евдокимова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 41 с. - Текст : электронный.

2 Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов : методические указания для выполнения практических работ / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. О. В. Евдокимова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 23 с. - Текст : электронный.

3 Методы идентификации продуктов питания и выявления фальсификации пищевых продуктов : методические указания для самостоятельной работы / Юго-Зап. гос. ун-т ; сост. О. В. Евдокимова. - Курск : ЮЗГУ, 2017. - 15 с. - Текст : электронный.

### 8.4 Другие учебно-методические материалы

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

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

Электронно-библиотечные системы:

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

Современные профессиональные базы данных:

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

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система «Консультант Плюс» - <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 являются лабораторные и практические занятия.

Изучение всех тем или разделов дисциплины осуществляются на лабораторных и практических занятиях, 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 и практическому занятию предшествует самостоятельная работа студента, связанная с освоением материала, полученного на лекциях, и материалов, изложенных в учебниках и учебных пособиях, а также литературе, рекомендованной преподавателем. Самостоятельная работа с учебниками, учебными пособиями, научной, справочной литературой, материалами периодических изданий и Интернета является наиболее эффективным методом получения дополнительных знаний, позволяет значительно активизировать процесс овладения информацией, способствует более глубокому усвоению изучаемого материала. При работе с источниками и литературой необходимо:

- сопоставлять, сравнивать, классифицировать, группировать, систематизировать информацию в соответствии с определенной учебной задачей;
- обобщать полученную информацию, оценивать прочитанное;
- фиксировать основное содержание прочитанного текста; формулировать устно и письменно основную идею текста; составлять план, формулировать тезисы.

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. Обязательным элементом самостоятельной работы по дисциплине является самоконтроль. Одной из важных задач обучения студентов способам и приемам самообразования является формирование у них умения самостоятельно контролировать и адекватно оценивать результаты своей учебной деятельности и на этой основе управлять процессом овладения знаниями. Овладение умениями самоконтроля приучает студентов к планированию учебного труда, способствует углублению их внимания, памяти и выступает как важный фактор развития познавательных способностей. Самоконтроль включает:

- оперативный анализ глубины и прочности собственных знаний и умений;

- критическую оценку результатов своей познавательной деятельности.

Самоконтроль учит ценить свое время, позволяет вовремя заметить и исправить свои ошибки. Формы самоконтроля могут быть следующими:

- устный пересказ текста лекции и сравнение его с содержанием конспекта лекции;

- составление плана, тезисов, формулировок ключевых положений текста по памяти;

- пересказ с опорой на иллюстрации, чертежи, схемы, таблицы, опорные положения.

Самоконтроль учебной деятельности позволяет студенту оценивать эффективность и рациональность применяемых методов и форм умственного труда, находить допускаемые недочеты и на этой основе проводить необходимую коррекцию своей познавательной деятельности.

При подготовке к промежуточной аттестации по дисциплине необходимо повторить основные теоретические положения каждой изученной темы и основные термины, самостоятельно решить несколько типовых компетентностно-ориентированных задач.

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

Информационные технологии:

1. Операционная система Windows

Программное обеспечение:

1. Microsoft Office 2016 (Libre office): режим доступа – свободный.

Информационные справочные системы:

1. Справочно-правовая система Консультант Плюс: режим доступа – свободный;
2. Система ГАРАНТ: режим доступа – по подписке.

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

Аудиторные занятия по дисциплине проводятся в учебной аудитории для проведения занятий лекционного типа и лаборатории кафедры Товароведения, технологии и экспертизы товаров оснащенных стандартной учебной

(наименование)

мебелью (столы и стулья для обучающихся; стол и стул для преподавателя; доска).

В образовательном процессе используется следующее лабораторное оборудование: Баня водяная LT-TW/8LABTEX(18769.44), весы ACCULAB VIC-210D2 разр.0.01г повер, Химическая посуда, образцы продуктов.

Для организации образовательного процесса применяются технические средства обучения: Мультимедиа центр: ноутбук ASUS X50VLPMD-T2330/14"/1024Mb/ 160GB/ сумка/ проектор infocus IN24+(39945,45)/ 1,00, экран.

«Для осуществления практической подготовки обучающихся при реализации дисциплины используются оборудование и технические средства обучения кафедры товароведения, технологии и экспертизы товаров:

- Баня водяная LT-TW/8LABTEX(18769.44);
- весы ACCULAB VIC-210D2 разр.0.01г повер.»
- Химическая посуда, образцы продуктов
- Плита индукционная, напряжение 220В, мощность 3,5 кВт Gastrotag (185), TZ BT-350B;
- Центрифуга ЦЛК-1;
- Термометры лабораторные;
- Холодильный шкаф Polair CM105-S.

### **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. Промежуточная аттестация для лиц с нарушениями слуха проводится в письменной форме, при этом используются общие критерии оценивания. При необходимости время подготовки к ответу может быть увеличено.

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

зрения тестирование может быть заменено на устное собеседование по вопросам.

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

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

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