

Министерство сельского хозяйства российской федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Врио проректора по учебной
и воспитательной работе
доцент С.В. Краснов



« 22 » _____ 2021 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Профиль: Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности

Название кафедры: Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

Квалификация: бакалавр

Формы обучения: очная, очно-заочная, заочная

Кинель 2021

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Цель дисциплины – приобретение теоретических знаний, умений и навыков в области проведения идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров.

Задачи дисциплины:

- изучение основных понятий в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров;
- определение различных видов идентификации и фальсификации продовольственных товаров;
- освоение нормативно-правовой базы идентификации товаров;
- определение показателей идентификации продовольственных товаров;
- выявление средств фальсификации продовольственных товаров и освоение методов их обнаружения;
- изучение последствий фальсификации.

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина Б1.В.ДВ.03.01 «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» относится к дисциплинам по выбору Блока 1 «Дисциплины (модули)» учебного плана.

Дисциплина изучается в 7 семестре на 4 курсе очной формы обучения, в 8 семестре на 4 курсе очно-заочной формы обучения, в 9 и 10 семестрах на 5 курсе заочной формы обучения.

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ / ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ЗАВЕРШЕНИИ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций (в соответствии с ФГОС ВО и требованиями к результатам освоения ОПОП):

Карта формирования компетенций по дисциплине

Код компетенции	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
ПК- 3	Способен к анализу рекламаций и претензий к качеству продукции, работ (услуг), подготовка заключений и ведение переписки по результатам их рассмотрения	ИД-1 пк Применяет актуальную нормативную документацию по анализу рекламаций и претензий к качеству товаров растительного происхождения (Б1.В.05); ИД-2 пк Применяет актуальную нормативную документацию по анализу рекламаций и претензий к качеству товаров животного происхождения (Б1.В.06); ИД-4 пк Применяет актуальную нормативную документацию для организации системы

		контроля качества на предприятии (Б1.В.14); ИД-7 ПК Владеет методами анализа дефектов, идентификации оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных продовольственных товаров (Б1.В.ДВ.03.01)
--	--	--

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ.

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единицы 216 часов.

для очной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		Всего часов	Объем контактной работы	7(18)
Аудиторная контактная работа (всего)		120	120	120
в том числе:	лекции	60	60	60
	лабораторные работы	60	60	60
Самостоятельная работа студента (СРС) (всего), в том числе:		60		60
СРС в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала, чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами)	40		40
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	20		20
СРС в сессию	Подготовка и сдача экзамена	36		36
Вид промежуточной аттестации		-		экзамен
Общая трудоемкость, ч.		216		216
Общая трудоемкость, зачетные единицы		6		6

для очно-заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)
		Всего часов	Объем контактной работы	8(18)
Аудиторная контактная работа (всего)		35	35	35
в том числе:	лекции	16	16	16
	лабораторные работы	34	34	34

Самостоятельная работа студента (СРС) (всего), в том числе:		139		139
СРС в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала, чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами)	90		90
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	49		49
СРС в сессию	Подготовка и сдача экзамена	27		27
Вид промежуточной аттестации		-		экзамен
Общая трудоемкость, ч.		216		216
Общая трудоемкость, зачетные единицы		6		6

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестр (кол-во недель в семестре)	
		Всего часов	Объем контактной работы	9 (20)	10 (13)
Аудиторная контактная работа (всего)		40	40	16	24
в том числе:	лекции	20	20	8	12
	лабораторные работы	20	20	8	12
Самостоятельная работа студента (СРС) (всего), в том числе:		167		92	75
СРС в семестре:	Самостоятельное изучение теоретического материала	127		72	55
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	40		20	20
СРС в сессию	Подготовка и сдача экзамена	9		-	9
Вид промежуточной аттестации		экзамен		-	экзамен
Общая трудоемкость, ч.		216		108	108
Общая трудоемкость, зачетные единицы		6		3	3

4.2 Тематический план лекционных занятий

для очной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Понятие и актуальность идентификации	2
2	Товарная информация как элемент идентификации товаров	2
3	Критерии и показатели идентификации продовольственных товаров	4
4	Виды идентификации продовольственных товаров	4
5	Средства идентификации продовольственных товаров	4
6	Методы идентификации продовольственных товаров	4
7	Основы фальсификации продовольственных товаров	2
8	Виды фальсификации продовольственных товаров	4
9	Способы фальсификации продовольственных товаров	4
10	Предупреждение и последствия фальсификации	4
11	Идентификация и фальсификация зерномучных товаров	6
12	Идентификация и фальсификация мясных товаров	4
13	Идентификация и фальсификация молочных товаров	4
14	Идентификация и фальсификация вкусовых товаров	4
15	Идентификация и фальсификация кондитерских товаров	4
16	Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров	4
Итого		60

для очно-заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Виды идентификации продовольственных товаров	4
2	Методы идентификации продовольственных товаров	4
3	Виды фальсификации продовольственных товаров	4
4	Способы фальсификации продовольственных товаров	4
Итого		16

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Виды идентификации продовольственных товаров	4
2	Средства идентификации продовольственных товаров	4
3	Методы идентификации продовольственных товаров	4
4	Виды фальсификации продовольственных товаров	4
5	Способы фальсификации продовольственных товаров	4
Итого		20

4.3 Тематический план практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

4.4 Тематический план лабораторных работ

для очной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Изучение информационных основ идентификации товаров	2
2	Изучение общих правил проведения идентификации продовольственных товаров	2
3	Обеспечение качества информации о пищевой продукции	2
4	Идентификация сертификатов соответствия	2
5	Идентификация и обнаружение фальсификации муки	4
6	Идентификация и обнаружение фальсификации хлебобулочных изделий	4
7	Идентификация и обнаружение фальсификации крупы	4
8	Идентификация и обнаружение фальсификации макаронных изделий	4
9	Идентификация и обнаружение фальсификации чая	4
10	Идентификация и обнаружение фальсификации кофе	4
11	Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских изделий	4
12	Идентификация и обнаружение фальсификации сахара	4
13	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных консервов	4
14	Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов переработки плодов и овощей	4
15	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров	4
16	Идентификация и обнаружение фальсификации соусов	4
17	Сравнительная оценка видов фальсифицированных товаров	2
18	Изучение мер по предупреждению фальсификации	2
Итого		60

для очно-заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Изучение общих правил проведения идентификации продовольственных товаров	2
2	Идентификация и обнаружение фальсификации муки	4
3	Идентификация и обнаружение фальсификации хлебобулочных изделий	4
4	Идентификация и обнаружение фальсификации крупы	4
5	Идентификация и обнаружение фальсификации макаронных изделий	4
6	Идентификация и обнаружение фальсификации чая	4

7	Идентификация и обнаружение фальсификации кофе	4
8	Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских изделий	4
9	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных консервов	4
Итого		34

для заочной формы обучения

№ п./п.	Темы лабораторных работ	Трудоемкость, ч.
1	Идентификация и обнаружение фальсификации муки	4
2	Идентификация и обнаружение фальсификации крупы	4
3	Идентификация и обнаружение фальсификации макаронных изделий	4
4	Идентификация и обнаружение фальсификации чая	4
5	Идентификация и обнаружение фальсификации кофе	4
Итого		20

4.5 Самостоятельная работа

для очной формы обучения

Номер раздела (темы)	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
1	Проработка и повторение лекционного материала, чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами)	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	40
2	Подготовка к лабораторным работам	Изучение теоретического материала и оформление отчетов	20
3	Подготовка к сдаче экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	36
ИТОГО			96

для очно-заочной формы обучения

Номер раздела (темы)	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
1	Проработка и повторение лекционного материала, чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документами)	Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий	90
2	Подготовка к лабораторным работам	Изучение теоретического материала и оформление отчетов	49
3	Подготовка к сдаче экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	27
ИТОГО			166

для заочной формы обучения

Номер раздела (темы)	Вид самостоятельной работы	Название (содержание работы)	Объем, акад. часы
1	Самостоятельное изучение теоретического материала	Самостоятельное изучение основной и дополнительной литературы, поиск и сбор информации по дисциплине в периодических печатных и интернет-изданиях, на официальных сайтах; работа с вопросами для самостоятельного изучения	127
2	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	Изучение теоретического материала и оформление отчетов	40
3	Подготовка и сдача экзамена	Повторение и закрепление изученного материала	9
ИТОГО			176

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Специфика изучения дисциплины состоит в том, что обучающиеся должны усвоить теоретические знания по идентификации и обнаружению фальсификации товаров, чтобы в дальнейшем принимать обоснованные решения в различных сферах деятельности, связанных с идентификацией продовольственных товаров и обнаружением их фальсификации. На лабораторных занятиях обучающиеся отвечают на контрольные вопросы, решают ситуационные задачи, работают с законами, стандартами и другим раздаточным материалом. Успешное изучение дисциплины требует от обучающегося посещения лекций, активной работы на лабораторно-практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

В процессе изучения темы: «Понятие и актуальность идентификации» необходимо точно ориентироваться в понятиях, значении идентификации продовольственных товаров; нормативно-правовой базе идентификации товаров. Усвоение данной темы позволит структурировать полученные знания и развивать умения ориентированные на способы деятельности репродуктивного характера.

5.3 Рекомендации по работе с литературой

При изучении дисциплины особое внимание следует обратить на изучение основной и дополнительной литературы. Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Их поиск осуществляется в соответствующих библиографических справочниках, систематическом каталоге, периодической печати и в Интернет-ресурсах.

Необходимая литература может быть также указана в методических разработках по данному курсу.

Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего, описывая на бумаге все выкладки и вычисления (в том числе те, которые в учебнике опущены или на лекции даны для самостоятельного вывода).

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Обучающийся должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Полезно составлять опорные конспекты.

5.4 Советы по подготовке к экзамену

При подготовке к экзамену, рекомендуется заблаговременно изучить и законспектировать вопросы, вынесенные на самостоятельную подготовку.

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к экзамену более внимательно изучить темы с использованием основной и дополнительной литературы, конспектов лекций, конспектов практических работ, ресурсов Интернет.

6 ОСНОВНАЯ, ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ЛИТЕРАТУРА, ПРОГРАММНОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ И РЕСУРСЫ ИНФОРМАЦИОННО- ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ»:

6.1. Основная литература:

6.1.1. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст]: учебное пособие / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. – М., ИД «Форум»: ИНФРА. - М, 2009. – 464 с.

6.2 Дополнительная литература:

6.2.1. Берновский, Ю.Н. Основы идентификации продукции и документов [Электронный ресурс]: учеб. пособие / Ю.Н. Берновский .— М. : ЮНИТИ-ДАНА, 2015 .— 351 с. : ил. — ISBN 978-5-238-01241-4 .— Режим доступа: <https://rucont.ru/efd/352396>

6.2.2. Пашкова, Е. Ю. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие/ Е. Ю. Пашкова., Е. В. Дулова – Самара: РИЦ СГСХА, 2015. — 103 с. —[Электронный ресурс]. Национальный цифровой ресурс «Руконт». – Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/343557>

6.3 Программное обеспечение. Общесистемное ПО:

6.3.1. Microsoft Windows 7 Профессиональная 6.1.7601 Service Pack 1;

6.3.2. Microsoft Windows SL 8.1 RU AE OLP NL;

6.3.3. Microsoft Office Standard 2010;

6.3.4. Microsoft Office стандартный 2013;

6.3.5. Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - стандартный Russian Edition;

6.3.6. WinRAR:3.x: Standard License – educational –EХТ;

6.3.7. 7 zip (свободный доступ).

6.4 Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1 [http:// www.gost.ru/wps/portal/pages.erss](http://www.gost.ru/wps/portal/pages.erss) - Информационные ресурсы по техническому регулированию, стандартизации, подтверждению соответствия и метрологии;

6.4.2 <https://roskachestvo.gov.ru> - Официальный сайт Российской системы качества;

6.4.3 <http://www.consultant.ru> - Справочная правовая система «Консультант Плюс»;

6.4.4. <http://www.garant.ru> - Справочно-правовая система по законодательству Российской Федерации.

7 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.517. <i>Самарская область, г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д.5</i>	Учебная аудитория на 36 посадочных мест оборудована специализированной учебной мебелью: стол преподавателя, стол аудиторный двухместный, стулья аудиторные
2	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.517а. <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д.5</i>	Учебная аудитория на 26 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска)
3	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа,	Учебная аудитория на 30 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью

№ п./п.	Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
	курсового проектирования (выполнение курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.518. <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д.5</i>	(столы, стулья, учебная доска)
4	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования, ауд.629. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i>	Помещение, укомплектованное специализированной мебелью: стеллажи, шкаф, стулья аудиторные, столы для размещения лабораторного оборудования, ноутбук EmachinesE525 series, ноутбук RoverBookNautilusZ 500 WH
5	Помещение для самостоятельной работы, ауд.3310а. <i>Самарская область,г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8 А</i>	Помещение на 6 посадочных мест укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное техническими средствами обучения на 6 посадочных мест: компьютерные столы, 6 рабочих станций, подключенных к сети Интернет и обеспечивающий доступ в электронную информационно-образовательную среду университета

8 ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕЙ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

8.1 Виды и формы контроля по дисциплине

Контроль уровня усвоенных знаний, освоенных умений и приобретенных навыков (владений) осуществляется в рамках текущего и промежуточного контроля в соответствии с Положением о текущем контроле и промежуточной аттестации обучающихся.

Текущий контроль освоения компетенций по дисциплине проводится при изучении теоретического материала, выполнении заданий на лабораторно-практических занятиях. Текущему контролю подлежит посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме экзамена, проводимого с учетом результатов текущего контроля.

8.2 Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения образовательной программы в рамках учебной дисциплины

Оценочные средства для проведения текущей аттестации

Текущий контроль успеваемости обучающихся по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» включает защиту лабораторных работ.

Методика выполнения

Преподаватель выдает группе перечень контрольных вопросов после каждой изученной темы занятий, предусмотренных рабочей программой дисциплины. По заданию преподавателя обучающиеся в устной форме представляют ответы на контрольные вопросы, могут отчет представить в виде необходимого материала выполненного письменно по заданию. Преподаватель обращается к обучающимся с вопросом, на который те должны дать краткий ответ. При затруднении одного отвечающего преподаватель спрашивает другого.

Далее следует анализ ответов по существу поставленных вопросов, высказанных позиций, принятие наиболее перспективных, дополнение, взаимообогащение разных точек зрения, расширение представлений, установок, способов поведения.

По окончании работы подводятся итоги работы.

Критерии и шкала оценки при защите лабораторных работ:

– оценка **«зачтено»** выставляется обучающемуся, если выполнен весь объем работы, ответ обучающегося полный и правильный. Обучающийся способен обобщить материал, сделать собственные выводы, выразить свое мнение, привести примеры. Минимальным уровнем для данной оценки является, выполнение обучающимся 50% работы, ответ правилен в основных моментах

- оценка **«не зачтено»** выставляется обучающемуся, если выполнено менее 50% работы, в ответе существенные ошибки в основных аспектах темы.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Экзамен по дисциплине проводится по экзаменационным билетам, содержащим 3 вопроса.

Пример экзаменационного билета

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Самарский государственный аграрный университет»

Направление подготовки: 38.03.07 «Товароведение»

Образовательный профиль:

«Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»

Кафедра «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья»

Дисциплина Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров

Экзаменационный билет №1

- 1 Вопрос. Понятие и актуальность идентификации.
- 2 Вопрос. Понятие «Бренда».
- 3 Вопрос. Ответственность за фальсификацию товаров.

Составитель _____ О.А. Блинова
Заведующий кафедрой _____ О.А. Блинова

«__» _____ 20__ г.

Перечень вопросов к экзамену

1. Понятие и актуальность идентификации
2. Идентификация и оценка соответствия товаров
3. Структура идентификации
4. Информационная основа идентификации товаров
5. Общие правила проведения идентификации непродовольственных товаров
6. Идентификация сертификатов соответствия
7. Классификация идентификации товаров
8. Ассортиментная идентификация продовольственных товаров
9. Квалиметрическая идентификация товаров
10. Информационная идентификация товаров
11. Критерии идентификации
12. Показатели идентификации
13. Средства идентификации товаров
14. Методы идентификации товаров
15. Порядок проведения идентификации товаров
16. Виды товарной информации
17. Формы товарной информации
18. Требования, предъявляемые к информации
19. Понятие о товарных знаках
20. Виды товарных знаков
21. Понятие «бренда»
22. Права потребителей
23. Методы идентификации: информационно-аналитические методы
24. Методы идентификации: органолептические методы
25. Современные измерительные методы идентификации
26. Идентификационная экспертиза товаров
27. Экспертиза подлинности товаров
28. Схема идентификации со стороны производителей товаров
29. Идентификация товаров со стороны торговых организаций
30. Идентификация товаров со стороны потребителей
31. Понятие о фальсификации товаров
32. Виды фальсификации товаров: ассортиментная фальсификация
33. Виды фальсификации товаров: квалиметрическая фальсификация
34. Виды фальсификации товаров: количественная фальсификация
35. Виды фальсификации товаров: стоимостная фальсификация
36. Виды фальсификации товаров: информационная фальсификация
37. Последствия фальсификации товаров
38. Предупреждение фальсификации
39. Понятие о собственной торговой марке
40. Способы защиты товара от фальсификации
41. Ответственность за фальсификацию товаров
42. Идентификация товаров по маркировке.
43. Идентификационные признаки муки.
44. Способы фальсификации муки.
45. Идентификационные признаки крупы.

46. Способы фальсификации крупы.
47. Способы фальсификации молочных консервов
48. Идентификационные признаки молочных консервов.
49. Идентификационные признаки растительного масла.
50. Способы фальсификации растительного масла.
51. Идентификационные признаки чая.
52. Способы фальсификации чая.
53. Идентификационные признаки кофе.
54. Способы фальсификации кофе.
55. Идентификационные признаки кондитерских товаров.
56. Способы фальсификации кондитерских товаров.
57. Идентификационные признаки и способы фальсификации макаронных изделий.
58. Идентификационные признаки и способы фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий.
59. Идентификационные признаки и способы фальсификации переработанных плодов и овощей (овощных консервов)
60. Идентификационные признаки и способы фальсификации сахара

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Критерии выставления оценки за устный ответ на экзамене

1. Оценка **«отлично»** ставится обучающемуся за правильный, полный и глубокий ответ на вопрос. Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, касающихся указанного вопроса, подтверждаться фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. Оценка **«отлично»** выставляется только при полных ответах на все основные и дополнительные вопросы.

2. Оценка **«хорошо»** ставится обучающемуся за правильный и полный ответ на вопрос. Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений, непосредственно касающихся указанного вопроса, подтверждаться фактическими примерами. Такой ответ должен продемонстрировать знание обучающимся материала лекций и базового учебника. Оценка **«хорошо»** выставляется только при правильных и полных ответах на все основные вопросы. Допускается неполный ответ по одному из дополнительных вопросов.

3. Оценка **«удовлетворительно»** ставится обучающемуся за правильный, но не полный ответ на вопрос преподавателя или билета. Ответ обучающегося на вопрос может быть неполным, содержать нечеткие формулировки определений, прямо касающихся указанного вопроса, неуверенно подтверждаться фактическими примерами. Он ни в коем случае не должен зачитываться дословно. Такой ответ демонстрирует знание обучающимся материала лекций. Оценка **«удовлетворительно»** выставляется только при правильных, но неполных, частичных ответах на все основные вопросы. Допускается неправильный ответ по одному из дополнительных вопросов.

4. Оценка **«неудовлетворительно»** ставится обучающемуся за неправильный ответ на вопрос преподавателя или билета либо его отсутствие. Ответ обучающегося на вопрос, в этом случае, содержит неправильные формулировки основных определений, прямо относящихся к вопросу, или обучающийся вообще не может их дать, как и подтвердить свой ответ фактическими примерами. Такой ответ демонстрирует незнание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы.

5. Оценка **«неудовлетворительно»** ставится также обучающемуся, списавшему ответы на вопросы и читающему эти ответы экзаменатору, не отрываясь от текста, в случае если он не может объяснить или уточнить, прочитанный таким образом материал.

8.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Оценка знаний, умений, навыков, характеризующая этапы формирования компетенций по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» проводится в форме текущей и промежуточной аттестации.

Контроль текущей успеваемости обучающихся – текущая аттестация – проводится в ходе семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний; формирования у них умений и навыков; своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке; совершенствованию методики обучения; организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

К контролю текущей успеваемости относятся проверка знаний, умений и навыков обучающихся:

- на занятиях (опрос, решение задач);
- по результатам проверки качества конспектов лекций и иных материалов;
- по результатам отчета обучающихся в ходе индивидуальной консультации преподавателя, проводимой в часы самоподготовки, по имеющимся задолженностям.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ может осуществляться поэтапно и служит основанием для предварительной аттестации по дисциплине.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью выявления соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС по направлению подготовки в форме экзамена.

Экзамен проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения экзамена определяется кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам экзамена – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Все виды текущего и итогового контроля осуществляются на лабораторных занятиях, а также по результатам выступлений на научно-практической конференции студентов.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и

практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков.

Процедура оценивания компетенций обучающихся основана на следующих стандартах:

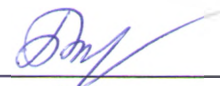
1. Периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися группы) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков.
3. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий сопоставимости результатов оценивания.
4. Соблюдение последовательности проведения оценки: предусмотрено, что развитие компетенций идет по возрастанию их уровней сложности, а оценочные средства на каждом этапе учитывают это возрастание.

Краткая характеристика процедуры реализации текущего и итогового контроля по дисциплине для оценки компетенций обучающихся представлена в таблице:

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика процедуры оценивания компетенций	Представление оценочного средства в фонде
1	Устный опрос	Устный опрос по основным терминам может проводиться в начале/конце занятия в течение 15-20 мин. Либо устный опрос проводится в течение всего занятия по заранее выданной тематике. Выбранный преподавателем обучающийся может отвечать с места либо у доски.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Экзамен	Проводится в заданный срок, согласно графику учебного процесса. При выставлении оценок учитывается уровень приобретенных компетенций студента. Компонент «знать» оценивается теоретическими вопросами по содержанию дисциплины, компоненты «уметь» и «владеть» - практикоориентированными заданиями. Аудиторное время, отведенное на подготовку - 60 мин.	Комплект вопросов, к экзамену

Рабочая программа составлена на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

Рабочую программу разработал:
доцент кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья», канд. с.-х. наук.,
доцент Блинова О.А.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «16» августа 2011 г.,
протокол № 9

Заведующий кафедрой
канд. с.-х. наук, доцент О.А. Блинова



подпись

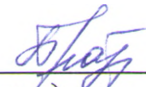
СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд. с.-х. наук, доцент Н.В. Праздничкова



подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент Н.В. Праздничкова



подпись

Начальник УМУ
канд. тех. наук, доцент С.В. Краснов



подпись