

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ
ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Самарский государственный аграрный университет»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной, воспитательной
работе и молодежной политике
Ю.З. Кирова

«16» мая 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
Идентификация и обнаружение фальсификации
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров

Направление подготовки: 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

Профиль: Технология производства и переработки продукции растениеводства

Название кафедры: Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

Квалификация: бакалавр

Формы обучения: очная, заочная

1 ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ)

Целью освоения дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» является приобретение теоретических знаний, умений и навыков в области проведения идентификации и обнаружения фальсификации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров.

Задачи дисциплины:

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

2 МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ОПОП ВО

Дисциплина ФТД В.02 «Идентификация и обнаружение фальсификации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» относится к вариативной части дисциплин Блока ФТД учебного плана.

Дисциплина изучается в 5 и 6 семестрах на 3 курсе очной формы обучения, во 8 семестре на 4 курсе и в 9 семестре 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 и наименование компетенций | Код и наименование индикаторы достижения компетенции | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|---|--|---|
| ПК-4. Способен к управлению качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания из растительного сырья на автоматизированных технологических линиях | <p>ИД-1_{ПК-4} Реализует входной и технологический контроль качества и безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции для организации рационального ведения технологического процесса производства продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>ИД-2_{ПК-4} Контролирует технологические параметры и режимы производства продуктов питания из растительного сырья на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации.</p> | <p>Знает требования проведения входного и технологического контроля качества на всех этапах производства продуктов питания из растительного сырья,</p> <p>Умеет использовать существующие нормативные документы по вопросам контроля качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>Владеет навыками оформления специальных документов для осуществления контроля качества и безопасности продуктов питания из растительного сырья.</p> <p>Знает нормы и регламенты проведения контролируемых работ при производстве продуктов питания из растительного сырья,</p> <p>Умеет контролировать технологические параметры и режимы производства продуктов питания из растительного сырья;</p> <p>Владеет навыками оформления нормативно-технической и эксплуатационной документации.</p> |

1 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы 144 часа.

для очной формы обучения

| Вид учебной работы | | Трудоемкость дисциплины | | Семестры (кол-во недель в семестре) | |
|--|--|-------------------------|-------------------------|-------------------------------------|-----------|
| | | Всего часов | Объем контактной работы | 5 | 6 |
| Аудиторная контактная работа (всего) | | 62 | 62 | 34 | 28 |
| в том числе: | Лекции | 30 | 30 | 16 | 14 |
| | Лабораторные работы | 32 | 32 | 18 | 14 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе: | | 82 | 3,1 | 38 | 44 |
| СР в семестре: | Проработка и повторение лекционного материала | 24 | | 12 | 12 |
| | Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документам | 26 | 3,1 | 14 | 12 |
| | Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ | 24 | | 12 | 12 |
| | Зачет с оценкой | 8 | | - | 8 |
| Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен) | | зачет | | - | зачет |
| Общая трудоемкость, час. | | 144 | 65,1 | 72 | 72 |
| Общая трудоемкость, зачетные единицы | | 4 | 1,81 | 2 | 2 |

для заочной формы обучения

| Вид учебной работы | | Трудоемкость дисциплины | | Семестры (кол-во недель сессии) | |
|--|--|-------------------------|-------------------------|---------------------------------|-----------|
| | | Всего часов | Объем контактной работы | 8) | 9 |
| Аудиторная контактная работа (всего) | | 14 | 14 | 8 | 6 |
| в том числе: | Лекции | 6 | 6 | 4 | 2 |
| | Лабораторные работы | 8 | 8 | 4 | 4 |
| Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе: | | 130 | 0,7 | 64 | 66 |
| СР в семестре: | Проработка и повторение лекционного материала | 6 | | 4 | 2 |
| | Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документам | 112 | 0,7 | 56 | 56 |
| | Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ | 8 | | 4 | 4 |
| СР в сессию: | Зачет с оценкой | 4 | | - | 4 |
| Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен) | | зачет | | - | зачет |
| Общая трудоемкость, час. | | 144 | 14,7 | 72 | 72 |
| Общая трудоемкость, зачетные единицы | | 4 | 0,41 | 2 | 2 |

4.2 Тематический план лекционных занятий для очной формы обучения

| № п./п. | Тема лекционных занятий | Трудоем- кость, ч. |
|------------|---|-----------------------|
| 1 | Понятие и актуальность идентификации. Товарная информация как элемент идентификации товаров | 2 |
| 2 | Виды идентификации продовольственных товаров | 2 |
| 3 | Критерии и показатели идентификации продовольственных товаров | 2 |
| 4 | Средства идентификации с/х сырья и продовольственных товаров | 2 |
| 5 | Методы идентификации с/х сырья и продовольственных товаров | 2 |
| 6 | Основы фальсификации с/х сырья и продовольственных товаров | 2 |
| 7 | Виды фальсификации товаров продовольственных товаров | 2 |
| 8 | Способы фальсификации с/х сырья и продовольственных товаров | 2 |
| 9 | Предупреждение и последствия фальсификации | 2 |
| 10 | Идентификация и фальсификация рыбных товаров | 2 |
| 11 | Идентификация и фальсификация мясных товаров | 2 |
| 12 | Идентификация и фальсификация мясных товаров | 2 |
| 13 | Идентификация и фальсификация зерномучных товаров | 2 |
| 14 | Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров | 2 |
| 15 | Идентификация и фальсификация вкусовых товаров | 2 |
| Итого | | 30 |

для заочной формы обучения

| № п./п. | Тема лекционных занятий | Трудоем- кость, ч. |
|------------|---|-----------------------|
| 1 | Понятие и актуальность идентификации. Товарная информация как элемент идентификации товаров | 2 |
| 2 | Основы фальсификации с/х сырья и продовольственных товаров | 2 |
| 3 | Способы фальсификации с/х сырья и продовольственных товаров | 2 |
| Итого | | 6 |

4.3 Тематический план лабораторных занятий для очной формы обучения

| № п/п | Темы лабораторный занятий | Трудоем- кость, ч. |
|----------|--|-----------------------|
| 1 | Изучение информационных основ идентификации товаров. Идентификация сертификатов соответствия | 2 |
| 2 | Изучение общих правил проведения идентификации продовольственных товаров | 2 |
| 3 | Идентификация и обнаружение фальсификации чая | 2 |
| 4 | Идентификация и обнаружение фальсификации кофе | 2 |
| 5 | Идентификация и обнаружение фальсификации зерна | 2 |
| 6 | Идентификация и обнаружение фальсификации муки | 2 |
| 7 | Идентификация и обнаружение фальсификации хлебобулочных изделий | 2 |
| 8 | Идентификация и обнаружение фальсификации крупы | 2 |
| 9 | Идентификация и обнаружение фальсификации макаронных изделий | 2 |
| 10 | Идентификация и обнаружение фальсификации овощных консервов | 2 |
| 11 | Идентификация и обнаружение фальсификации напитков | 2 |
| 12 | Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров | 2 |
| 13 | Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых концентратов | 2 |

| | | |
|-------|---|----|
| 14 | Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных продуктов | 2 |
| 15 | Идентификация и обнаружение фальсификации мясного сырья | 2 |
| 16 | Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов переработки мяса | 2 |
| Итого | | 32 |

для заочной формы обучения

| № п/п | Темы лабораторных занятий | Трудоемкость, ч. |
|-------|--|------------------|
| 1 | Изучение информационных основ идентификации товаров | 2 |
| 2 | Изучение общих правил проведения идентификации продовольственных товаров | 2 |
| 3 | Идентификация и обнаружение фальсификации макаронных изделий | 2 |
| 4 | Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов переработки мяса | 2 |
| Итого | | 8 |

1.4 Тематический план практических занятий

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом

4.5 Самостоятельная работа

для очной формы обучения

| Номер п/п | Вид самостоятельной работы | Название (содержание работы) | Объем, акад. часы |
|-----------|---|---|-------------------|
| 1 | Подготовка к лекциям | Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий | 24 |
| 2 | 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 | 26 |
| 3 | Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ | Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ | 24 |
| 4 | Подготовка к сдаче зачета с оценкой | Повторение и закрепление изученного материала | 8 |
| ИТОГО | | | 82 |

для заочной формы обучения

| Номер п/п | Вид самостоятельной работы | Название (содержание работы) | Объем, акад. часы |
|-----------|---|---|-------------------|
| 1 | Подготовка к лекциям | Осмысление и закрепление теоретического материала в соответствии с содержанием лекционных занятий | 6 |
| 2 | 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 | 112 |
| 3 | Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ | Изучение теоретических основ изучаемых процессов и методики выполнения лабораторных работ | 8 |
| 4 | Подготовка к сдаче зачета с оценкой | Повторение и закрепление изученного материала | 4 |
| | ИТОГО | | 130 |

5 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

5.1 Рекомендации по использованию материалов рабочей программы

Успешное изучение дисциплины требует от обучающегося посещения лекций, активной работы на лабораторно-практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой.

5.2 Пожелания к изучению отдельных тем курса

В процессе изучения темы: «Критерии и показатели идентификации продовольственных товаров» необходимо особое внимание уделить показателям качества продукции, которые могут использоваться в качестве критериев идентификации. Усвоение данной темы позволит сформировать навыки определения надежных критериев идентификации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров.

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 зачету

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

Для того чтобы избежать трудностей при ответах на вопросы рекомендуется при подготовке к зачету 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. [29]

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 «Рукопт». – Режим доступа: <http://rucont.ru/efd/343557> [36]

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 – EXT

6.3.7. 7 zip (свободный доступ)

6.4. Перечень информационно-справочных систем и профессиональных баз данных:

6.4.1. <http://www.pravo.gov.ru> – официальный интернет-портал правовой информации

6.4.2. <http://www.consultant.ru> – справочная правовая система «Консультант Плюс»

6.4.3. <http://www.garant.ru> – справочная 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 | <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.517.</p> <p><i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д.5</i></p> | <p>Аудитория на 34 посадочных мест , укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска)</p> |
| 2 | <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.608.</p> <p><i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i></p> | <p>Аудитория на 30 посадочных места, укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска, трибуна)</p> |
| 3 | <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.622.</p> <p><i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д.5)</i></p> | <p>Аудитория на 14 посадочных мест , укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска)</p> |
| 4 | <p>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.602.</p> <p><i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д.5</i></p> | <p>Аудитория на 12 посадочных мест , укомплектованная специализированной мебелью (столы, стулья, учебная доска)</p> |

| № п./п. | Наименование специальных* помещений и помещений для самостоятельной работы | Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы |
|---------|---|--|
| 5 | Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, ауд.519. <i>Самарская обл., г. Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Торговая, д. 5</i> | Аудитория на 20 посадочных мест, укомплектованная специализированной мебелью: доска аудиторная, столы аудиторные, стол для преподавателя, стулья аудиторные |
| 6 | Помещение для самостоятельной работы студентов, ауд.3310а. <i>Самарская обл., г.Кинель, п.г.т. Усть-Кинельский, ул. Спортивная, д.8А</i> | Помещение на 6 посадочных мест, укомплектованное специализированной мебелью (компьютерные столы, стулья) и оснащенное компьютерной техникой (6 рабочих станций), подключенной к сети «Интернет» и обеспечивающей доступ в электронную информационно-образовательную среду университета |
| 7 | 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 Emachines E525 series, ноутбук RoverBook Nautilus Z 500 WH. |

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 подлежат посещаемость обучающимися аудиторных занятий и работа на занятиях.

Итоговой оценкой освоения дисциплинарных компетенций (результатов обучения по дисциплине является промежуточная аттестация в форме зачета с оценкой, 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 сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров» включает плановый опрос по изучаемой теме дисциплины и решение задач по текущей теме.

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

Зачет по дисциплине проводится по билетам.

Пример билета

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

«Самарский государственный аграрный университет»

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции
(код и наименование направления подготовки/специализация)

«Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции»

профиль подготовки/магистерская программа/специализация)

Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья

(наименование кафедры)

Дисциплина: Идентификация и обнаружение фальсификации сельскохозяйственного сы-
рья и продовольственных товаров

(наименование дисциплины)

Билет № 1

- 1 Понятие и актуальность идентификации
- 2 Требования, предъявляемые к информации

Составитель _____ Н.В. Праздничкова
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ О.А. Блинова
(подпись)

« ___ » _____ 20 ___ г.

Перечень вопросов к зачету

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: квалитетическая 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 зерна
48. Идентификационные признаки зерна.
49. Идентификационные признаки растительного масла.
50. Способы фальсификации растительного масла.
51. Идентификационные признаки макаронных изделий.
52. Способы фальсификации макаронных изделий.
53. Идентификационные признаки хлеба и хлебобулочных изделий
54. Способы фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий.
53. Идентификационные признаки и способы фальсификации продуктов переработки мяса
54. Способы фальсификации переработанных плодов и овощей (овощных консервов)

8.3. Критерии оценивания уровня сформированности компетенций

Оценка результатов обучения по дисциплине в форме уровня сформированности компонентов знать, уметь, владеть заявленных дисциплинарных компетенций проводится по 4-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

При оценке уровня сформированности дисциплинарных компетенций в рамках выборочного контроля при зачете считается, что полученная оценка за компонент проверяемой в билете дисциплинарной компетенции обобщается на соответствующий компонент всех дисциплинарных компетенций, формируемых в рамках данной дисциплины.

Шкала оценивания зачета

| Результат экзамена | Уровень освоения компетенций | Критерии оценивания |
|--------------------|------------------------------|---|
| «отлично» | высокий уровень | Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным и развернутым, ни в коем случае не зачитываться до- |

| | | |
|-----------------------|------------------------------------|---|
| | | словно, содержать четкие формулировки всех определений.. 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 |
| «хорошо» | повышенный уровень | Ответ обучающегося на вопрос должен быть полным, ни в коем случае не зачитываться дословно, содержать четкие формулировки всех определений. 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. |
| «удовлетворительно» | пороговый уровень | Ответ обучающегося на вопрос может быть не полным, содержать нечеткие формулировки определений. Он ни в коем случае не должен зачитываться дословно. Такой ответ демонстрирует знание обучающимся только материала лекций. Оценка «удовлетворительно» выставляется только при правильных, но неполных, частичных ответах на все основные вопросы. Допускается неправильный ответ по одному из дополнительных вопросов. |
| «неудовлетворительно» | минимальный уровень недостигнут | Ответ обучающегося на вопрос, в этом случае, содержит неправильные названия терминов и определений. Такой ответ демонстрирует незнание обучающимся материала лекций, базового учебника и дополнительной литературы. 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 сельскохозяйственного сырья и 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 ситуационных 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 зачета с оценкой.

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

Все виды текущего и итогового контроля осуществляются на лабораторных занятиях.

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 лекционного или семинарского занятия в течение 15-20 мин. Либо устный опрос проводится в течение всего семинарского занятия по заранее выданной тематике. Выбранный преподавателем студент может отвечать с места либо у доски. | Вопросы по темам/разделам дисциплины |
| 2. | Зачет | 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 зачету |

Рабочая программа составлена с учетом требований 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 Праздничкова Н.В.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Технология производства и экспертиза продуктов из растительного сырья» «11» мая 2023 г., протокол №8


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



подпись

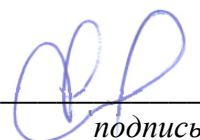
СОГЛАСОВАНО:

Председатель методической комиссии факультета
канд.с.-х. наук, доцент Е.В. Долгошева



подпись

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



подпись

И. о. начальника УМУ
М. В. Борисова



подпись