

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

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
доцент И.Н. Гужин

«13» Июль 2019 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: Хранение и переработка сельскохозяйственной продукции

Название кафедры: Товароведение и торговое дело

Квалификация: бакалавр

Формы обучения: очная, заочная

Кинель 2019

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 компетенции	Результаты освоения ОПОП <i>Содержание компетенций</i>	Индикаторы достижения результатов обучения по дисциплине
ПК-3	способен осуществлять контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки	ИД-1 _{ПК-3} Осуществляет контроль качества и безопасность сельскохозяйственного сырья. ИД-2 _{ПК-3} Осуществляет контроль качества и безопасность продуктов переработки сельскохозяйственного сырья.

4 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 (19)	6 (23)
Аудиторная контактная работа (всего)		60	60	18	42
в том числе:	Лекции	24	4	10	14
	Лабораторные работы	36	6	8	28
Самостоятельная работа обучающегося (всего), в том числе:		84	3,25	54	30
СР в семестре:	Проработка и повторение лекционного материала	16	3,0	10	6
	Чтение учебников, дополнительной литературы, работа со справочниками, ознакомление с нормативными и методическими документам	36		36	-
	Подготовка к выполнению и защите лабораторных работ	24		8	16
	Зачет с оценкой	8	0,25	-	8
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет		-	зачет
Общая трудоемкость, час.		144	63,25	72	72
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4	1,76	2	2

для заочной формы обучения

Вид учебной работы		Трудоемкость дисциплины		Семестры (кол-во недель сессии)	
		Всего часов	Объем контактной работы	8 (3)	9 (2)
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	0,95	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	0,25	-	4
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)		зачет		-	зачет
Общая трудоемкость, час.		144	14,95	72	72
Общая трудоемкость, зачетные единицы		4	0,42	2	2

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	Виды идентификации продовольственных товаров	2
4	Критерии и показатели идентификации продовольственных товаров	2
5	Средства идентификации продовольственных товаров	2
6	Методы идентификации продовольственных товаров	4
7	Основы фальсификации продовольственных товаров	2
8	Виды фальсификации товаров продовольственных товаров	4
9	Способы фальсификации продовольственных товаров	2
10	Предупреждение и последствия фальсификации	2
Итого		24

для заочной формы обучения

№ п./п.	Тема лекционных занятий	Трудоемкость, ч.
1	Качество как экономическая категория	2
2	Методологические подходы управления качеством	2
Итого		4

4.3 Тематический план лабораторных занятий для очной формы обучения

№ п/п	Темы лабораторный занятий	Трудоемкость, ч.
1	Изучение информационных основ идентификации товаров	2
2	Изучение общих правил проведения идентификации продовольственных товаров	2
3	Идентификация сертификатов соответствия	2
4	Решение ситуационных задач по идентификации и обнаружению фальсификации товаров	2
5	Идентификация и обнаружение фальсификации зерна	4
6	Идентификация и обнаружение фальсификации муки	4
7	Идентификация и обнаружение фальсификации хлебобулочных изделий	4
8	Идентификация и обнаружение фальсификации крупы	4
9	Идентификация и обнаружение фальсификации макаронных изделий	4
10	Идентификация и обнаружение фальсификации овощных консервов	4
11	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров	4
Итого		36

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	Решение ситуационных задач по идентификации и обнаружению фальсификации товаров	2
4	Идентификация и обнаружение фальсификации муки	2
Итого		8

4.4 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	16
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	36
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		84

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 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 подлежит 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.

Решение ситуационных задач:

Методика выполнения

По заданию преподавателя обучающиеся индивидуально или в группах выполняют ситуационные или решают практические задания. Решение ситуационной и практической задач проходит в несколько этапов:

- 1) ознакомление с представленной ситуацией и её особенностями;
- 2) анализ ситуации – осмысление изложенной в задаче информации, и её перевод в набор логически связанных вопросов, выделение основной проблемы, факторов и данных, которые могут воздействовать на принятие решения;

3) оценка уже принятых мер, поиск стандартов и иных нормативных актов для решения ситуационной задачи;

4) анализ задачи с учётом полученных данных из теоретического материала;

5) принятие решения по ситуационной задаче, проведение практических расчетов с использованием экономико-математических формул и алгоритмов.

На этапе знакомства с задачей обучающийся самостоятельно оценивает ситуацию, изложенную в тексте, исследует теоретический материал, устанавливает ключевые факторы и проводит анализ проблем, изложенных в задаче. Затем формулирует план действий и оценивает возможности его реализации. По окончании самостоятельного анализа студент должен ответить на вопросы, выполнить задания (расчеты) и составить письменный отчет в конспекте по данной задаче.

Пример решения ситуационной задачи.

Условия: На реализации в магазине находятся макаронные изделия. В сопроводительных документах указано «Макаронные изделия, группы А, высший сорт». При инспекционном контроле сертифицированных макаронных изделий установлены следующие показатели: влажность изделий 14,5%; кислотность 6,0 град., сухое вещество, перешедшее в варочную воду 5,0%.

Определите подлинность или фальсификацию реализуемых макаронных изделий.

Решение: В соответствии с ГОСТ 31743-2012 Изделия макаронные. Общие технические условия влажность для макаронных изделий всех групп и сортов должна быть не более 13,0%; кислотность не более 4,0 град для макаронных изделий группы А высшего сорта и сухое вещество, перешедшее в варочную воду не более 6,0%.

Таким образом, представленные на реализацию макаронные изделия соответствуют требованиям ГОСТ только по показателю «сухое вещество, перешедшее в варочную воду», а значит должны быть подвержены повторным испытаниям для подтверждения квалитетической фальсификации.

Критерии оценки решения ситуационных задач

– оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся, если он владеет системой знаний и представлений по предложенной в задаче проблеме; выбор способов решения задачи грамотный; рассуждения носят аргументированный характер; предложенные способы решения задачи имеют профессиональную направленность; проявляет творческий подход к решению поставленных задач, грамотно выполняет расчеты;

– оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся, если он владеет системой знаний и представлений по предложенной в задаче проблеме; в выборе способов решения задачи допускает незначительные неточности, рассуждения аргументированы; избегает использования специальной терминологии или показывает недостаточное владение материалом; в расчетах имеются незначительные погрешности, неточности;

– оценка **«удовлетворительно»** выставляется, если знания и представления обучающегося по предложенной в задаче проблеме носят разрозненный характер; в выборе способов решения задачи допущены ошибки; неумелое или некорректное использование специальной терминологии;

– оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающийся имеет существенные пробелы в знаниях и представлениях по предложенной в задаче проблеме; при выборе способов решения задачи допущены ошибки; рассуждения бездоказательны.

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)
Товароведение и торговое дело
(наименование кафедры)
Дисциплина: Идентификация и обнаружение фальсификации сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
(наименование дисциплины)

Билет № 1

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

Составитель _____ Е.Ю. Пашкова
(подпись)

Заведующий кафедрой _____ Е.В. Дулова
(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 переработанных
ных
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 2-х балльной шкале оценивания путем выборочного контроля во время зачета.

Шкала оценивания зачета

Результат зачета	Критерии
«зачтено»	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
«не зачтено»	Ответ обучающегося на вопрос 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 материала дисциплины.

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.

Зачет проводится после завершения изучения дисциплины в объеме рабочей учебной программы. Форма проведения зачета определяется кафедрой (устный – по билетам). Оценка по результатам зачета – зачтено» или «незачтено».

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.	Ситуационная задача	Совместная деятельность группы обучающихся и преподавателя под управлением преподавателя с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи.	Тема (проблема), концепция, ожидаемый результат
3.	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 на основании федерального государственного стандарта высшего образования (ФГОС ВО).

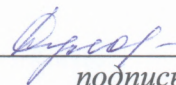
Рабочую программу разработал:
доцент кафедры «Товароведение и торговое дело», канд. с.-х. наук, доцент
Пашкова Е. Ю.



подпись

Рассмотрена и одобрена на заседании кафедры «Товароведение и торговое дело» «26» марта 2019 г., протокол № 10.

Заведующий кафедрой
канд. экон. наук, доцент Е. В. Дулова



подпись

СОГЛАСОВАНО:

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



подпись

Руководитель ОПОП ВО
канд. с.-х. наук, доцент О.А. Блинова



подпись

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



подпись