	Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования «Башкирский государственный аграрный университет»	Приложение к ОПОП ВО
		Рабочая программа дисциплины

Б1.В.ДВ.02.01 ИДЕНТИФИКАЦИЯ, ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННОГО СЫРЬЯ И ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА дисциплины

Направление подготовки

2.19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Профиль подготовки

Профиль подготовки Технология организации ресторанного дела

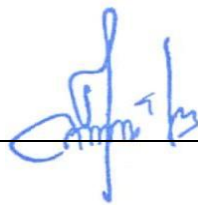
Квалификация (степень) выпускника

Бакалавр

Уфа 2018

Составитель:

к.с.-х.н., доцент



Гусев А.Н.

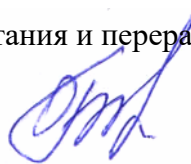
к.с.-х.н., ст. преп.

Черненков Е.Н.

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03. 04 Технология продукции и организация общественного питания, утверждена приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 ноября 2015 г. (рег. номер 1332).

Рабочая программа обсуждена и одобрена на заседании кафедры технологии общественного питания и переработки растительного сырья 01 марта 2018 г. (протокол № 7).

И.о. зав. кафедрой технологии общественного питания и переработки растительного сырья канд. техн. наук, доцент

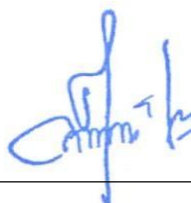


Калужина О.Ю.

Рассмотрена и одобрена на заседании методической комиссии факультета пищевых технологий 06 марта 2018 г. (протокол № 7).

Председатель методической комиссии
факультета пищевых технологий,

к.с.-х.н., доцент



Гусев А.Н.

Согласовано:

Руководитель ОПОП ВО



Гареева И.Т.

1 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

В результате освоения ОПОП ВО обучающийся должен овладеть следующими результатами обучения по дисциплине:

Коды компетенции	результаты освоения ОПОП Содержание компетенций*	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине**
ОПК-3	обладать способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	знать: - основные понятия, назначение и виды идентификации и фальсификации продовольственных товаров; - нормативно-правовую базу идентификации товаров; уметь: - проводить идентификацию продовольственных товаров при потребительской оценке или экспертизе качества; владеть: - профессиональными компетенциями
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	знать: - показатели идентификации продовольственных товаров; - средства фальсификации продовольственных товаров и методы их обнаружения; - правовые, социальные и моральные последствия фальсификации; уметь: - выявлять фальсификацию продовольственных товаров с помощью принятых методов; - распознавать разные виды фальсификации продовольственных товаров; - владеть: - профессиональными компетенциями
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	знать: - методики исследований; уметь: - проводить исследования и анализировать результаты экспериментов владеть: - профессиональными компетенциями
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	знать: - статистические методы и средства обработки экспериментальных данных; уметь: - измерять и составлять описание проводимых экспериментов; - подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций владеть: - профессиональными компетенциями

2 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина (модуль) относится к базовой части блока Б1.

2.1 Место дисциплины в структуре ОПОП ВО направления 2.19.03.04

Дисциплина «Идентификация, фальсификация продовольственного сырья и продуктов питания» представляет собой дисциплину вариативной части (Б1) входит в структуру 2 курса дисциплин по выбору обучающийся профессионального цикла и связана с дисциплинами: Санитария и гигиена питания, Технология и организация приготовления пищи, Медико-биологические требования и санитарные нормы качества пищевых продуктов, Безопасность жизнедеятельности, биохимия, Пищевая микробиология. Дисциплина варьируется на курсах профессионального цикла (общепрофессиональная часть Б3).

Обучающиеся, по данному курсу, должны знать основы идентификации и фальсификации продовольственных товаров и виды, способы и методы обнаружения фальсификации отдельных групп продовольственных товаров.

Дисциплина (модуль) изучается на 2 курсе в 4 семестре.

3 Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость (объем) дисциплины (модуля) составляет 3 зачетные единицы (ЗЕ)

3.1 Очное обучение (срок обучения 4 года)

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам (4)
Аудиторная работа, всего:	44	44
В том числе:	22	22
занятия лекционного типа - лекции (Л)		
занятия семинарского типа - лабораторные занятия (ЛР)	22	22
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), всего	64	64
в т.ч.: подготовка к лабораторным работам (ЛР) и практическим занятиям (ПЗ)	50	50
Реферат	14	14
самостоятельное изучение теоретического материала (СИТМ)	16	16
Вид итогового контроля	Зачет (36)	
Общая трудоемкость дисциплины	часы	108
	зачетные единицы	3

3.2 Заочное обучение (срок обучения 4 года 6 мес.)

Вид учебной работы	Всего часов	Распределение по семестрам	
		3	4
Аудиторная работа, всего:	10	6	4
В том числе:	4	4	
занятия лекционного типа - лекции (Л)			
занятия семинарского типа - лабораторные занятия (ЛР)	6	2	4
Самостоятельная работа обучающегося (СРО), всего	98	30	68
в т.ч.: подготовка к лабораторным работам (ЛР)	30	30	38
Реферат	30	-	30
самостоятельное изучение теоретического материала (СИТМ)	53	40	13
Вид промежуточной аттестации (зачет, экзамен)	Зачет (36)		
Общая трудоемкость дисциплины	часы	108	
	зачетные единицы	3	

4 Содержание дисциплины

4.1 Разделы дисциплины и виды занятий для очного и заочного обучения

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Очное обучение				Заочное обучение			
		Л	ЛР	ПЗ	СРО	Л	ЛР	ПЗ	СРО
1	Введение. История фальсификации продовольственных товаров. Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Общие положения об идентификации товаров. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара. Подлинность и фальсификация товаров. Общие положения, виды и способы фальсификации и методы ее обнаружения. Последствия фальсификации.	6	10	-	30	2	2	-	38
2	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации отдельных групп продовольственных товаров. Зерномучные, макаронные, хлеб и хлебобулочные изделия. Идентификация плодов, овощей и продуктов их переработки. Идентификация продуктов животного происхождения Изучение наиболее вредных пищевых добавок	16	12	-	34	2	4	-	60
Итого		22	22	-	64	4	6	-	98

4.2 Содержание разделов (модулей) дисциплины

Модуль 1

Введение. История фальсификации продовольственных товаров.

Краткий исторический обзор развития фальсификации продукции в стране. Исторические аспекты идентификации и фальсификации. Запреты фальсификации товаров, средств измерения в древности. Меры по предупреждению фальсификации в дореволюционной России и в зарубежных странах.

Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Взаимосвязь идентификации, фальсификации и контрафакции.

Народнохозяйственное значение проблемы фальсификации продукции.

Связь фальсификации с другими дисциплинами, изучаемыми в сельскохозяйственных вузах. Значение курса фальсификации продукции в профиле подготовки бакалавра.

Общие положения об идентификации товаров. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара.

Предмет, цель и задачи учебной дисциплины. Основные понятия: идентификация, фальсификация, экспертиза подлинности. Объекты идентификации. Оценка степени соответствия товара. Подлинность и фальсификация товаров. Общие положения, виды и способы фальсификации и методы ее обнаружения. Последствия фальсификации.

Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители, их отличия. Сущность контрафакции.

Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная и информационная; в зависимости от места фальсификации: технологическая, предреализационная. Средства для разных видов фальсификации; особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей подделываемых товаров. Заменители пищевые и непищевые.

Способы обнаружения разных видов фальсификации. Градации фальсифицированного товара.

Последствия производства и реализации фальсифицированных товаров для изготовителей и продавцов: выгоды, риски и убытки. Потери потребителя при покупке фальсифицированных товаров: материальные и моральные. Ответственность за незаконное использование товарных знаков. Меры: предупредительные и наказания.

Модуль 2

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации отдельных групп продовольственных товаров. Зерномучные, макаронные, хлеб и хлебобулочные изделия.

Идентификация отдельных групп продовольственных товаров.

Идентификация продовольственного сырья однородных групп: общие и специфичные показатели, виды.

Фальсификация продовольственного сырья: виды, средства, способы фальсификации и методы обнаружения.

Фальсификация отдельных групп продовольственных товаров: виды, средства, способы и методы обнаружения. Зерномучные, макаронные, хлеб и хлебобулочные изделия. Идентифицирующие признаки плодоовощных товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции. Методы идентификации плодоовощных товаров. Наиболее фальсифицируемые виды плодоовощных товаров. Виды, средства, способы фальсификации и методы обнаружения

Идентификация плодов, овощей и продуктов их переработки. Идентификация продуктов животного происхождения. Изучение наиболее вредных пищевых добавок

5 Тематика аудиторной работы

5.1 Занятия лекционного типа (лекции)

№ п/п	№ модуля (раздела)	Наименование лекционных занятий	Объем, часы	
			Очное обучение	Заочное обучение
МОДУЛЬ 1				
1	1	Введение. История фальсификации продовольственных то- варов.	1	1
2	1	Общие положения об идентификации товаров. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия то- вара.	1	1
3	1	Подлинность и фальсификация товаров. Общие положения, виды и способы фальсификации.	2	-
4	1	Способы фальсификации и методы ее обнаружения. По- следствия фальсификации.	2	-
		МОДУЛЬ 2		
5	2	Идентификация, способы и методы обнаружения фальси- фикации отдельных групп продовольственных товаров. Зерномучные товары	1	1
6	2	Идентификация, способы и методы обнаружения фальси- фикации макаронных, хлеба и хлебобулочных изделий.	1	1
7	2	Идентификация группы кондитерских изделий	1	
8	2	Идентификация плодов, овощей и продуктов их переработ- ки.	1	
9	2	Идентификация чая и кофе	2	
10	2	Идентификация молочных товаров	2	
11	2	Идентификация мяса	2	

12	2	Идентификация колбасных изделий и мясных полуфабрикатов	2	
13	2	Идентификация рыбы и продуктов ее переработки	2	
14	2	Обзор наиболее вредных пищевых добавок	2	
Итого:			22	4

5.2 Занятия семинарского типа (лабораторные занятия)

№ п/п	№ раздела	Наименование работы	Объем, часы	
			очное обучение	заочное обучение (4 года 6 мес.)
1	1	Изучение общих правил проведения идентификации продовольственных товаров	2	2
2	1	Идентификация и методы обнаружения фальсификации меда	2	1
3	2	Идентификация и методы обнаружения фальсификации муки	2	1
4	2	Изучение видов и методов обнаружения фальсификации коровьего молока	2	
5	2	Изучение видов и методов обнаружения фальсификации мясных полуфабрикатов	2	
6	2	Идентификационная экспертиза пищевой поваренной соли	2	
7	2	Изучение способов и методов обнаружения фальсификации твердых сычужных сыров	2	
8	2	Идентификационная экспертиза сливочного масла	2	
9	2	Идентификационная экспертиза яиц	2	
10	2	Изучение идентификационных характеристик алкогольной продукции	2	1
11	2	Изучение наиболее вредных пищевых добавок	2	1
Итого			22	6

6 Самостоятельная работа обучающихся

№ п/п	№ раздела	Самостоятельной работы	Название (содержание) работы	Очное обучение	Заочное обучение
		Реферат	По индивидуальному заданию	20	20
1	1	Самостоятельное изучение теоретического материала	Введение. История фальсификации продовольственных товаров.	2	8
2	4	Подготовка к лабораторному занятию №1	Изучение общих правил проведения идентификации продовольственных товаров	1	8
3	2	Самостоятельное изучение теоретического материала	Общие положения об идентификации товаров. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара.	4	8
5	3	Самостоятельное изучение теоретического материала	Подлинность и фальсификация товаров. Общие положения, виды и способы фальсификации и методы ее обнаружения. Последствия фальсификации.	4	8
6	5	Подготовка к лабораторному занятию №2	Идентификация и методы обнаружения фальсификации меда	4	8

7	4	Самостоятельное изучение теоретического материала	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации отдельных групп продовольственных товаров. Зерномучные товары	4	8
8	5	Подготовка к лабораторному занятию №3	Идентификация и методы обнаружения фальсификации муки	4	8
9		Самостоятельное изучение теоретического материала	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации макаронных, хлеба и хлебобулочных изделий.	4	8
10	7	Подготовка к лабораторному занятию №4	Изучение видов и методов обнаружения фальсификации коровьего молока сырья	4	8
11	6	Самостоятельное изучение теоретического материала	Идентификация группы кондитерских изделий	4	4
12	7	Подготовка к лабораторному занятию №5	Изучение видов и методов обнаружения фальсификации мясных полуфабрикатов	4	4
13		Самостоятельное изучение теоретического материала	Идентификация плодов, овощей и продуктов их переработки.	2	4
14	7	Подготовка к лабораторному занятию №6	Идентификационная экспертиза пищевой поваренной соли	2	4
15		Самостоятельное изучение теоретического материала	Идентификация чая и кофе	2	4
16	7	Подготовка к лабораторному занятию №7	Изучение способов и методов обнаружения фальсификации твердых сычужных сыров	2	4
17		Самостоятельное изучение теоретического материала	Идентификация молочных товаров	2	4
18	7	Подготовка к лабораторному занятию №8	Идентификационная экспертиза сливочного масла	2	4
19		Самостоятельное изучение теоретического материала	Идентификация мяса	2	-
20	7	Подготовка к лабораторному занятию №9	Идентификационная экспертиза яиц	2	-
21		Самостоятельное изучение теоретического материала	Идентификация колбасных изделий и мясных полуфабрикатов	2	-
22	7	Подготовка к лабораторному занятию №10	Изучение идентификационных характеристик алкогольной продукции	2	-
23		Самостоятельное изучение теоретического материала	Идентификация рыбы и продуктов ее переработки	2	-
24	7	Подготовка к лабораторному занятию №11	Изучение наиболее вредных пищевых добавок	1	
Итого				64	98

7 Образовательные технологии

Реализация у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств. Предусмотрено широкое использование в учебном процессе проведение занятий в виде деловых и ролевых игр, тренингов, анализ ситуаций, имитационных моделей и групповых дискуссий.

№ п/п	№ модуля	Наименование темы	Вид учебного занятия	Активные и интерактивные формы обучения
1	1	История фальсификации продовольственных товаров.	Лекция	Групповое обсуждение
2	2	Изучение идентификационных характеристик алкогольной продукции	Лабораторная работа	Работа в малых группах;

8 Оценочные материалы для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

Перечень компетенций с указанием этапов их формирования; описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания; типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций представлены в Приложении 1 к рабочей программе дисциплины «Фонда оценочных средств по учебной дисциплине».

9 Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

а) основная литература

1. Николаева М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 464 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=368315>
2. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст] : учебник / И. П. Чепурной . - 2-е изд. - М. : Дашков и К, 2005. - 459 с.
3. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Текст] : учебное пособие для обучающихся, обучающихся по специальности 080401 - товароведение и экспертиза товаров : рек. УМО по образованию / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - М. : ИНФРА-М, 2012. - 523 с.

б) дополнительная литература (в т.ч. периодические издания)

1. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Текст] : учебное пособие для обучающихся, обучающихся по специальности 080401 - товароведение и экспертиза товаров : рек. УМО по образованию / Л. Г. Елисеева [и др.] ; под ред. Л. Г. Елисеевой. - М. : ИНФРА-М, 2012. - 523 с.
2. Елисеева Л. Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс] : Учебное пособие / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др.; Под ред. Л.Г. Елисеевой - М.: ИНФРА-М, 2012. - 524 с. - Режим доступа: <http://www.znanium.com/bookread.php?book=233727>
3. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст] : учеб. пособие для студ. вузов, обуч. по спец. 080111 - Маркетинг : допущено УМО

по образованию / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. - М. : ФОРУМ : ИНФРА-М, 2011. - 463 с.

4. Николаева М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ Инфра-М, 2013. - 464 с. – Режим доступа: <http://www.znaniium.com/bookread.php?book=368315>

5. Комплекты периодических изданий:

Вестник Российской академии сельскохозяйственных наук Виноделие и виноградарство

Вопросы питания

Кондитерское производство

Пиво и напитки

Питание и общество

Пищевая и перерабатывающая промышленность РЖ Пищевая промышленность

Производство спирта и ликероводочных изделий Химия и технология пищевых продуктов. РЖ

Хлебопечение России

Хлебопродукты

Хранение и переработка сельхозсырья

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

Профессиональные базы данных, информационные справочные системы и электронные образовательные ресурсы

1 Электронно-библиотечная система BOOK.ru

<http://www.book.ru>

2 Электронная библиотечная система ELIBRARY_

<http://elibrary.ru>

3 Электронная библиотечная система БашГАУ

на платформе ИРБИС 64 <http://www.bsau.ru/university/departments/biblio/catalog/>

4 Электронная библиотечная система АКАДЕМИЯ

<http://www.academia-moscow.ru>

<http://www.bsau.ru/university/departments/biblio/catalog/>

5 Электронная версия

научной базы данных ANNUAL REVIEWS

<http://www.annualreviews.org/action/showJournals>

10 Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Приводятся конкретные рекомендации по организации изучения дисциплины (указываются рекомендуемые модули внутри дисциплины или междисциплинарные модули, в состав которых она может входить, образовательные технологии, организация самостоятельной работы, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации).

Виды учебной работы	Организация деятельности обучающегося
---------------------	---------------------------------------

Занятия лекционного типа (лекции)	<p>Написание конспекта лекций: кратко, схематично, последовательно фиксировать основные положения, выводы, формулировки, обобщения; выделять ключевые слова, специальные термины и давать их расшифровку; пометать важные мысли,</p> <p>Самостоятельная работа над текстом лекции: - вдумчиво прочесть конспект; - при необходимости – дополнить материалами из учебной литературы; - если самостоятельно не удастся разобраться в материале, необходимо сформулировать вопрос и задать преподавателю на консультации, на практическом занятии.</p>
Занятия семинарского типа (лабораторные работы)	<p>Подготовка к лабораторной работе: - ознакомиться с рабочей программой и методическими указаниями к каждой лабораторной работе); - составить в рабочей тетради протокол будущей лабораторной работы, где зафиксировать применяемые реактивы, материалы и приборы, ход проведения анализов, а также формы для записи результатов;</p> <p>Проведение лабораторной работы: - самостоятельно, под руководством преподавателя, освоить методику проведения анализов химического состава сырья (согласно методическим указаниям к лабораторным работам по дисциплине); - получить адекватные результаты по каждому заданию лабораторной работы; - обработать полученные результаты, занести их в заранее подготовленные формы в лабораторной тетради, сделать и записать выводы</p>
реферат	<p>Согласно методическим указаниям и полученному заданию: - подобрать и проработать литературу по теме задания; - разработать рацион питания в соответствии с темой реферата; - рассчитать энергетическую ценность отдельных продуктов и готовых блюд, а также рациона в целом; - оформить реферат согласно требованиям действующего СТО; - сдать реферат преподавателю на проверку, исправить замечания; - защитить реферат</p>
Подготовка к зачету	<p>- изучить материалы фонда оценочных средств; - систематизировать конспект лекций, учебные материалы, материалы практических занятий и лабораторных работ в соответствии с контрольными вопросами; - продумать структуру ответа на каждый контрольный вопрос, выучить основные положения.</p>
Самостоятельная работа	Подготовка к занятиям лекционного и семинарского типа. Самостоятельное изучение теоретического материала, методических указаний по модулям дисциплины

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

№ п/п	Наименование методических указаний, тестов по дисциплине	Назначение (виды занятий, № тем и т.д.)
1	2	3
1	Методические указания для лабораторных занятий по дисциплине «Идентификация, фальсификация продовольственного сырья и продуктов питания»	Лабораторные занятия №1-11
2	Комплект слайдов и электронных презентаций для визуального сопровождения теоретического курса.	Лекции № 1-12

11 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

№ п/п	Наименование методических указаний, тестов по дисциплине	Назначение (виды занятий, № тем и т.д.)
1	Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Идентификация, фальсификация продовольственного сырья и продуктов питания»	СРО
2	Методические указания для выполнения реферата по дисциплине «Идентификация, фальсификация продовольственного сырья и продуктов питания»	Реферат
3	Фонд оценочных средств по дисциплине «Идентификация, фальсификация продовольственного сырья и продуктов питания»	СРО

13 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

1. AutoCAD
2. Microsoft Office 2007 Standard Microsoft Open License
3. Microsoft Office 2010 Standard Microsoft Open License
4. Microsoft Office 2013
5. Statistica for Windows v.6 Russian (сетевая версия)
6. Библиотечная система ИРБИС-64
7. СПС Гарант
8. СПС Консультант +
9. Microsoft Windows 7 Professional RU

14 Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

Для проведения лекционных занятий по данной дисциплине используются аудитории, оснащенные мультимедийным оборудованием.

Лабораторные работы проводятся в аудиториях с необходимым материально-техническим оснащением обеспечивающих получение знаний по дисциплине.

Помещение для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно- образовательную среду университета.

Материально-техническое обеспечение дисциплины

№ п/п	Наименование	Назначение (виды занятий)
1	Аудитория для проведения занятий лекционного типа	Чтение лекций
2	Аудитория для занятий семинарского типа	лабораторные работы
3	Аудитория для самостоятельной работы обучающегося	Самостоятельная работа обучающихся, написание реферата

Фонд оценочных средств

для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

1 ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ И ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОПОП

Код компетенции	Формулировка компетенции по ФГОС ВО	Этап формирования (определяется по РУП)
ОПК-3	обладать способностью осуществлять техно- логический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	4 семестр
ОПК-5	готовностью к участию во всех фазах организации производства и организации обслуживания на предприятиях питания различных типов и классов	4 семестр
ПК-24	способностью проводить исследования по заданной методике и анализировать результаты экспериментов	4 семестр
ПК-26	способностью измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций; владением статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований	4 семестр

2 ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ НА РАЗЛИЧНЫХ ЭТАПАХ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

2.1 Показатели и критерии оценивания компетенций

ОПК-3

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
Знать	- основные понятия, назначение и виды идентификации и фальсификации продовольственных товаров; - нормативно-правовую базу идентификации товаров;	Отсутствие или фрагментарное знание основных понятий, назначение и виды идентификации и фальсификации продовольственных товаров; - нормативно-правовую базу идентификации товаров;	Неполное знание основных понятий, назначений и видов идентификации и фальсификации продовольственных товаров; - нормативно-правовую базу идентификации товаров;	В целом сформировавшееся знание основные понятия, назначение и виды идентификации и фальсификации продовольственных товаров; - нормативно-правовую базу идентификации товаров;	Сформировавшееся систематическое знание основные понятия, назначение и виды идентификации и фальсификации продовольственных товаров; - нормативно-правовую базу идентификации товаров;
Уметь	- проводить идентификацию продовольственных товаров при потребительской оценке или экспертизе качества;	Отсутствие или фрагментарное умение проводить идентификацию продовольственных товаров при потребительской оценке	Неполное умение проводить идентификацию продовольственных товаров при потребительской оценке или экспертизе ка-	В целом сформировавшееся умение проводить идентификацию продовольственных товаров при потребительской оценке	Сформировавшееся систематическое умение проводить идентификацию продовольственных това-

		или экспертизе качества;	чества;	или экспертизе качества;	ров при потребительской оценке или экспертизе качества;
Иметь навыки (владеть)	- профессиональными компетенциями	Отсутствие или фрагментарное владение профессиональными компетенциями	Неполное владение основными профессиональными компетенциями	В целом сформировавшееся владение профессиональными компетенциями	Сформировавшееся систематическое владение профессиональными компетенциями

ОПК-5

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
Знать	- показатели идентификации продовольственных товаров; - средства фальсификации продовольственных товаров и методы их обнаружения; - правовые, социальные и моральные последствия фальсификации;	Отсутствие или фрагментарное знание - показатели идентификации продовольственных товаров; - средства фальсификации продовольственных товаров и методы их обнаружения; - правовые, социальные и моральные последствия фальсификации;	Неполное знание - показатели идентификации продовольственных товаров; - средства фальсификации продовольственных товаров и методы их обнаружения; - правовые, социальные и моральные последствия фальсификации;	В целом сформировавшееся знание - показатели идентификации продовольственных товаров; - средства фальсификации продовольственных товаров и методы их обнаружения; - правовые, социальные и моральные последствия фальсификации;	Сформировавшееся систематическое знание - показатели идентификации продовольственных товаров; - средства фальсификации продовольственных товаров и методы их обнаружения; - правовые, социальные и моральные последствия фальсификации
Уметь	- выявлять фальсификацию продовольственных товаров с помощью принятых методов; - распознавать разные виды фальсификации продовольственных товаров;	Отсутствие или фрагментарное умение - выявлять фальсификацию продовольственных товаров с помощью принятых методов; - распознавать разные виды фальсификации продовольственных товаров;	Неполное умение - выявлять фальсификацию продовольственных товаров с помощью принятых методов; - распознавать разные виды фальсификации продовольственных товаров;	В целом сформировавшееся умение - выявлять фальсификацию продовольственных товаров с помощью принятых методов; - распознавать разные виды фальсификации продовольственных товаров;	Сформировавшееся систематическое умение - выявлять фальсификацию продовольственных товаров с помощью принятых методов; - распознавать разные виды фальсификации продовольственных товаров;
Иметь навыки (владеть)	- профессиональными компетенциями	Отсутствие или фрагментарное владение профессиональными компетенциями	Неполное владение основными профессиональными компетенциями	В целом сформировавшееся владение профессиональными компетенциями	Сформировавшееся систематическое владение профессиональными компетенциями

ПК-24

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
Знать	- методики исследований;	Отсутствие или фрагментарное знание методик исследований;	Неполное знание методик исследований;	В целом сформировавшееся знание методик исследований;	Сформировавшееся систематическое знание методики исследований;
Уметь	- проводить исследования и анализировать результаты экспериментов	Отсутствие или фрагментарное умение проводить исследования и анализировать результаты экспериментов	Неполное умение проводить исследования и анализировать результаты экспериментов	В целом сформировавшееся умение проводить исследования и анализировать результаты экспериментов	Сформировавшееся систематическое умение проводить исследования и анализировать результаты экспериментов
Иметь навыки (владеть)	- профессиональными компетенциями	Отсутствие или фрагментарное владение профессиональными компетенциями	Неполное владение профессиональными компетенциями	В целом сформировавшееся владение профессиональными компетенциями	Сформировавшееся систематическое владение профессиональными компетенциями

ПК-26

Планируемые результаты (показатели оценивания)		Критерии оценивания			
		Ниже порогового уровня (неудовл.)	Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
Знать	- статистические методы и средства обработки экспериментальных данных;	Отсутствие или фрагментарное знание статистических методов и средств обработки экспериментальных данных;	Неполное знание статистических методов и средств обработки экспериментальных данных;	В целом сформировавшееся знание статистических методов и средств обработки экспериментальных данных;	Сформировавшееся систематическое знание статистических методов и средств обработки экспериментальных данных;
Уметь	- измерять и составлять описание проводимых экспериментов; - подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Отсутствие или фрагментарное умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов; - подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Неполное умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов; - подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	В целом сформировавшееся умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов; - подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций	Сформировавшееся систематическое умение измерять и составлять описание проводимых экспериментов; - подготавливать данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций
Иметь навыки (владеть)	- профессиональными компетенциями	Отсутствие или фрагментарное владение профессиональными компетенциями	Неполное владение профессиональными компетенциями	В целом сформировавшееся владение профессиональными компетенциями	Сформировавшееся систематическое владение профессиональными компетенциями

2.2 Шкала оценивания компетенций

Виды оценок	Оценки	
Академическая оценка по 2-х балльной шкале	Не зачтено	Зачтено

2.3 Критерии оценки по 2-х балльной шкале

Результат зачета	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«зачтено»	Обучающийся показал знания основных положений учебной дисциплины, умение решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты расчетов или эксперимента
«не зачтено»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

2 ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Фонд контрольных вопросов по дисциплине.

1. Какую деятельность представляет собой идентификация?
2. Идентификации присущи следующие функции:
 - а) указующая
 - б) информационная
 - в) подтверждающая соответствие
 - г) управляющая
 - д) контролирующая
3. Как называется вид идентификации, в процессе которого устанавливается соответствие требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией?
4. Требования, предъявляемые к физико-химическим показателям идентификационной экспертизы.
5. Важнейшим средством идентификации является?
6. Партия зерна.
7. Характеристики товара, позволяющие отождествлять наименование представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и с требованиями, установленными в НД называются ... идентификации.
8. Каковы требования к критериям идентификации?
9. В процессе ассортиментной идентификации устанавливается:
 - а) соответствие показателей качества требованиям НД
 - б) соответствие наименования товара его ассортиментной принадлежности
 - в) соответствие представленной части товара конкретной товарной партии
10. Особое место в идентификации производителя продукции принадлежит?
11. Идентификация является основным элементом в каких видах оценочной деятельности?
12. Субъектами идентификации являются?
13. Что характеризует показатель зольность муки, методика его определения.
14. При каком виде идентификации устанавливаются градации качества товаров?
15. Средствами идентификации являются?
16. Для целей идентификации используются какие показатели?
17. Какие методы используются для проведения идентификации?
18. Правила отбора проб из мешков.
19. Какая продукция называется контрафактной?
20. Назовите основные виды фальсификации по характеристикам товара
21. Способы ассортиментной фальсификации?
22. Продукты, используемые для целей фальсификации и специально разработанные для замены натуральных товаров.
23. Как осуществляется качественная фальсификация муки

24. Точечная проба.
25. Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок или нарушения рецептур называется?
26. Способы качественной фальсификации?
27. К качественной фальсификации относится?
28. Идентификация и фальсификация: понятия, взаимосвязь между ними.
29. Место идентификации в различных видах оценочной деятельности.
30. Цели, задачи и принципы идентификации.
31. Субъекты идентификационной деятельности. Идентификационная экспертиза.
32. Виды и средства идентификации.
33. Показатели идентификации. Критерии их выбора.
34. Исторические аспекты фальсификации товаров.
35. Причины и последствия фальсификации.
36. Виды фальсификации, взаимосвязь между ними.
37. Идентификационные признаки муки.
38. Способы количественной и информационной фальсификации.
39. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированных товаров. Меры по предупреждению фальсификации.
40. Органолептические методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.
41. Средняя проба зерна.
42. Измерительные методы оценки органолептических показателей.
43. Экспресс-методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основанные на качественных реакциях.
44. Приспособления для отбора проб.
45. Методы обнаружения фальсификации меда водой
46. Классификация современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров. Методы пробоподготовки.
47. Краткая характеристика современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основные преимущества и недостатки.
48. Показатели идентификации муки. Способы фальсификации муки и методы их обнаружения.
49. Способы фальсификации мёда. Методы обнаружения фальсификации, показатели идентификации.
50. Цель проведения экспертизы подлинности товаров
51. Что характеризует показатель - диастазное число, какой способ фальсификации можно установить определив его.
52. Что такое пересортица муки.
53. Перечислите способы и виды фальсификации сыров
54. Способы качественной фальсификации сливочного масла
55. Перечислите способы и виды фальсификации сливочного масла
56. Какие показатели качества сливочного масла могут быть использованы в качестве критериев при идентификации по ассортиментной принадлежности
57. Какие показатели качества сливочного масла могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации?
58. Перечислите способы и виды фальсификации яиц.
59. Способы ассортиментной фальсификации яиц.
60. Какие показатели качества яиц могут быть использованы в качестве критериев при идентификации по ассортиментной принадлежности?
61. Способы качественной фальсификации яиц.
62. Перечислите способы и виды фальсификации алкогольной продукции.
63. Способы ассортиментной фальсификации алкогольной продукции.
64. Способы качественной фальсификации алкогольной продукции.
65. Какие показатели качества алкогольной продукции могут быть использованы в качестве критериев при идентификации по ассортиментной принадлежности?
66. Способы качественной фальсификации сыров

67. Какие показатели качества твердых сычужных сыров могут быть использованы в качестве критериев при идентификации сыров по ассортиментной принадлежности?
68. Какие показатели качества твердых сычужных сыров могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации?
69. Какие признаки положены в основу формирования ассортимента твердых сычужных сыров?
70. Дайте понятие «идентификационная экспертиза»
71. Какие задачи могут быть поставлены при идентификационной экспертизе
72. Методы идентификации, их преимущества и недостатки
73. Способы ассортиментной фальсификации пряностей и приправ.
74. Способы информационной фальсификации пряностей и приправ
75. Показатели качества, пригодные для целей идентификационной экспертизы поваренной соли

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Для оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности используется модульно-рейтинговая система обучения и оценки успеваемости обучающихся.

Модульно-рейтинговая система обучения и оценки успеваемости обучающихся представляет собой комплексную систему поэтапного оценивания уровня освоения дисциплин образовательной программы по направлению (специальности) высшего образования, при которой осуществляется структурирование содержания каждой учебной дисциплины на модули и проводится регулярная оценка знаний и умений обучающихся в течение семестра. При рейтинговой системе все знания, умения и навыки, компетенции, приобретаемые обучающимися в процессе изучения дисциплины, оцениваются в рейтинговых баллах. Рейтинговая оценка знаний обучающихся по каждой учебной дисциплине независимо от ее общей трудоемкости определяется по 100-балльной шкале.

Изучаемая дисциплина состоит из 2 модулей. Объем учебного материала модуля раскрывает отдельную тему изучаемой дисциплины или несколько тем (раздел дисциплины). Каждый модуль должен завершаться определенной формой контроля для оценки степени усвоения учебного материала и получения рейтинговой оценки качества усвоения учебного материала.

Рейтинг-план дисциплины

Виды учебной деятельности студентов	Балл за конкретное задание	Число заданий за семестр	Баллы	
			Минимальный	Максимальный
Модуль 1				
Текущий контроль			8,2	13,2
1. Аудиторная работа	0,45	3	0,7	1,4
2. Посещение лекционных занятий	0,91	3	1,3	2,7
3. Посещение лабораторных занятий	1,36	3	2,1	4,1
4. Самостоятельная работа	5	1	2,5	5
Рубежный контроль				15
1. Письменная контрольная работа	5	3		15
Модуль 2				
Текущий контроль				36,8
1. Аудиторная работа	0,45	8	1,8	3,6
2. Посещение лекционных занятий	0,91	8	3,6	7,3
3. Посещение лабораторных занятий	1,36	8	5,4	10,9
4. Самостоятельная работа	5	1	2,5	5
5. Реферат		1	5	10
Рубежный контроль				15
1. Письменная контрольная работа	5	3		15
Итоговый контроль				
1. Зачет	10	2	0	20
2. Экзамен				
Поощрительные баллы				
1. Выполнение заданий повышенной сложности	5	2	0	10

По дисциплине «Идентификация, фальсификация продовольственного сырья и продуктов питания» формой итогового контроля является зачет и обучающийся по итогам текущего и рубежного контроля набирает не менее 45 баллов, преподаватель может аттестовать обучающегося без его участия в процедуре зачета в день проведения зачета в данной группе.

Устанавливается следующая градация перевода оценки из 100-балльной в двухбалльную:

Зачеты:

- зачтено – от 45 до 100 баллов,
- не зачтено – от 0 до 44 баллов.

Процедура проведения зачета приведена в Положении о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации.

