

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Полябин Сергей Владимирович  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 09.02.2023 14:15:01  
Уникальный программный ключ:  
7e7751705ad67ae2d6295985621170fe0ad034c

**МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**  
**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение**  
**высшего образования**  
**«Московская государственная академия ветеринарной медицины и**  
**биотехнологии – МВА имени К.И. Скрябина»**

**УТВЕРЖДАЮ**

Проректор по учебной, воспитательной работе и  
молодежной политике



С.Ю. Пигина  
31» августа 2022 г.

*Кафедра*

*товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения*  
*имени С.А. Каспарьянца*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров»**

**Направление подготовки**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**профиль подготовки**

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

**уровень высшего образования**

бакалавриат


**форма обучения:** очная

**год приема:** 2021

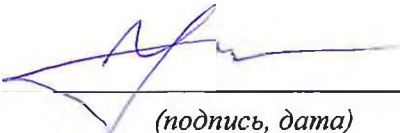
**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:**

- ФГОС ВО по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 669 от «17» июля 2017 г. (с изменениями и дополнениями № 1456 от 26.11.2020);
- Основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции;
- Профессиональный стандарт 01.003 «Педагог дополнительного образования детей и взрослых», приказ Минтруда № 713н от 08 октября 2020 года;
- Профессиональный стандарт 40.062 «Специалист по качеству» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты № 276н от 22 апреля 2021 года;
- Профессиональный стандарт 22.002 «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения» утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты № 602н от 30 августа 2019 года.

**РАЗРАБОТЧИКИ:**


Доцент		И.А. Зачесова
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

**РЕЦЕНЗЕНТ:**

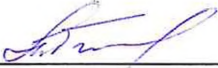
Доцент кафедры товароведения и товарной экспертизы ФГБОУ ВО «Российский экономический университет им. Г.В. Плеханова», к.т.н.		С.В. Колобов
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:**

- на заседании кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения имени С.А. Каспарьянца  
Протокол заседания № 12 от «06» июня 2022 г.

Заведующий кафедрой		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета товароведения и экспертизы сырья животного происхождения  
Протокол заседания № 7 от «27» июня 2022 г.

Председатель комиссии		М.В. Горбачева
(должность)	(подпись, дата)	(ФИО)

**СОГЛАСОВАНО:**

Начальник учебно-методического управления <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Г.В. Кондратов <i>(ФИО)</i>
Руководитель сектора организации учебного процесса УМУ <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Ю.П. Жарова <i>(ФИО)</i>
Декан факультета Товароведения и экспертизы сырья животного происхождения <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	М.В. Новиков <i>(ФИО)</i>
Директор библиотеки <i>(должность)</i>	 <i>(подпись, дата)</i>	Н.А. Москвитина <i>(ФИО)</i>

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ СОКРАЩЕНИЙ, ИСПОЛЬЗУЕМЫХ В ТЕКСТЕ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

1. ОПОП – основная профессиональная образовательная программа
2. УК – универсальная компетенция
3. ОПК – общепрофессиональная компетенция
4. ПК – профессиональная компетенция
5. з.е. – зачетная единица
6. ФГОС ВО – федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования
7. РПД – рабочая программа дисциплины
8. ФОС – фонд оценочных средств
9. СР – самостоятельная работа

## 2. ОСНОВНАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Цель дисциплины (модуля):

- формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков проведения идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.

Задачи дисциплины (модуля):

- приобретение знаний целей, задач, назначения, принципов идентификационной экспертизы однородных групп продовольственных товаров;
- установление средств и усвоение методов идентификационной экспертизы, изучение современных методов идентификации однородных групп продовольственных товаров;
- выявление идентифицирующих признаков и критериев идентификации однородных групп продовольственных товаров;
- изучение требований к качеству, упаковке и маркировке однородных групп продовольственных товаров, являющихся объектами экспертных исследований;
- освоение методов обнаружения дефектов, определения их природы и причин возникновения;
- изучение порядка проведения идентификационной экспертизы, требований к оформлению ее результатов.

## 3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ), СООТНЕСЕННЫЕ С ПЛАНИРУЕМЫМИ РЕЗУЛЬТАТАМИ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), соотнесенные с индикаторами достижения компетенций:

№ п/п	Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции (ИДК)	Результаты обучения по дисциплине
1.	ПК-7 Выявление причин возникновения дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	ИД-1 <sub>ПК-7</sub> Знает методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг)	Знать: методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных
		ИД-2 <sub>ПК-7</sub> Умеет применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), в том числе с использованием аналитики больших данных	Уметь: применять современные методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров
2.	ПК-8 Анализ дефектов,	ИД-1 <sub>ПК-8</sub> Знает показатели качества,	Знать: показатели качества,

	вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции (работ, услуг), и показателей качества, характеризующих разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	характеризующие разрабатываемые и выпускаемые продукцию (работы, услуги)	характеризующие продовольственные товары
		ИД-2 <sub>ПК-8</sub> Умеет систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию (работы, услуги), в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	Уметь: анализировать результаты, полученные при идентификационной экспертизе продовольственных товаров

#### 4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» относится к дисциплинам обязательной части учебного плана ОПОП по направлению подготовки 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции, профиль Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства (уровень бакалавриата) и является обязательной для освоения:

- по очной форме обучения в 7 семестре на 4 курсе.

#### 5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общий объем дисциплины (модуля) составляет 3 зачетных единицы, 108 часов.

#### Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего, час.	Очная форма обучения	
		семестр	
		7	
<b>Общий объем дисциплины</b>	<b>108</b>	<b>108</b>	
<b>Контактная работа:</b>	<b>56,3</b>	<b>56,3</b>	
лекции	18	18	
занятия семинарского типа, в том числе:	-	-	
практические занятия, включая коллоквиумы	-	-	
лабораторные занятия	36	36	
другие виды контактной работы	2,3	2,3	
<b>Самостоятельная работа обучающихся:</b>	<b>51,7</b>	<b>51,7</b>	
изучение теоретического курса	-	-	
выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое)	-	-	
подготовка курсовой работы	-	-	
другие виды самостоятельной работы	-	-	
<b>Промежуточная аттестация:</b>	<b>-</b>	<b>-</b>	
зачет	0	0	
зачет с оценкой	-	-	
экзамен	-	-	
другие виды промежуточной аттестации	-	-	

#### 5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

#### Очная форма обучения

№	Наименование раздела	Очная форма обучения	ИДК
---	----------------------	----------------------	-----

раздела		Лекции, час.	Занятия семинарского типа, час.		СР, час.	
			Практические занятия, коллоквиумы	Лабораторные занятия		
1.	Идентификация продовольственных товаров	4	-	-	6	ПК-7, ПК-8
2.	Фальсификация продовольственных товаров	2	-	-	6	ПК-7, ПК-8
3.	Идентификация и фальсификация молока и молочных товаров	2	-	8	6	ПК-7, ПК-8
4.	Идентификация и фальсификация мяса и мясных товаров	2	-	8	6	ПК-7, ПК-8
5.	Идентификация и фальсификация рыбы, рыбных и морепродуктов	2	-	12	6,7	ПК-7, ПК-8
6.	Идентификация и фальсификация яиц и яичных товаров	2	-	4	7	ПК-7, ПК-8
7.	Идентификация и фальсификация пищевых жиров	2	-	-	7	ПК-7, ПК-8
8.	Идентификация и фальсификация меда	2	-	4	7	ПК-7, ПК-8
Итого:		18	-	36	51,7	

### Содержание дисциплины (модуля) по видам занятий:

#### Лекционные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема лекции	Объем, час.
			очно
1.	Идентификация продовольственных товаров	Предмет, цели и задачи дисциплины. Понятие и актуальность идентификации продуктов животного происхождения. Роль идентификации в оценке соответствия товаров	2
		Структура идентификации продуктов животного происхождения	2
		Виды идентификации продуктов животного происхождения	2
2.	Фальсификация продовольственных товаров	Субъекты, объекты, виды, способы фальсификации продуктов животного происхождения и методы ее обнаружения	2
		Последствия фальсификации продовольственных товаров. Ответственность за фальсификацию	2
3.	Идентификация и фальсификация молока и молочных товаров	Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров	2
4.	Идентификация и фальсификация мяса и мясных товаров	Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров	2
5.	Идентификация и фальсификация рыбы, рыбных и морепродуктов	Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и рыбных продуктов	2
6.	Идентификация и фальсификация яиц и	Идентификация и обнаружение фальсификации яиц и	2

	яичных товаров	яичных товаров	
--	----------------	----------------	--

### Лабораторные занятия

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия, краткое содержание	Объем, час.
			очно
3.	Идентификация и фальсификация молока и молочных товаров	Идентификация и обнаружение фальсификации молока и кисломолочных продуктов	4
		Идентификация и обнаружение фальсификации сливочного масла	4
4.	Идентификация и фальсификация мяса и мясных товаров	Идентификация и обнаружение фальсификации мясных полуфабрикатов	4
		Идентификация и обнаружение фальсификации колбасных изделий	4
5.	Идентификация и фальсификация рыбы, рыбных и морепродуктов	Идентификация и обнаружение фальсификации мороженой, соленой и копченой рыбы	4
		Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов из нерыбных гидробионтов	4
		Идентификация и обнаружение фальсификации икорных товаров	4
6.	Идентификация и фальсификация яиц и яичных товаров	Идентификация и обнаружение фальсификации куриных яиц	4
8.	Идентификация и фальсификация меда	Идентификация и обнаружение фальсификации меда	4

### Самостоятельная работа обучающегося

№ раздела	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Тема занятия	Вид СРС	Объем, час.
				очно
1.	Идентификация продовольственных товаров	Методы идентификации продовольственных товаров	Изучение теоретического материала. Подготовка к занятиям	6
2.	Фальсификация продовольственных товаров	Исторический аспект фальсификации товаров	Изучение теоретического материала. Подготовка к занятиям	6
3.	Идентификация и фальсификация молока и молочных товаров	Идентификация и обнаружение фальсификации сыров, мороженого, молочных консервов	Изучение теоретического материала. Подготовка к занятиям	6
4.	Идентификация и фальсификация мяса и мясных товаров	Идентификация и обнаружение фальсификации мяса, консервов, продуктов из мяса	Изучение теоретического материала. Подготовка к занятиям	6
5.	Идентификация и фальсификация рыбы,	Идентификация и фальсификация живой, охлажденной, вяленой,	Изучение теоретического	6,7

	рыбных и морепродуктов	рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий, консервов, пресервов	материала. Подготовка к занятиям	
6.	Идентификация и фальсификация яиц и яичных товаров	Идентификация и фальсификация перепелиных, цесариных яиц, меланжа, яичного порошка	Изучение теоретического материала. Подготовка к занятиям	7
7.	Идентификация и фальсификация пищевых жиров	Идентификация и фальсификация животных пищевых жиров, маргариновой и майонезной продукции	Изучение теоретического материала. Подготовка к занятиям	7
8.	Идентификация и фальсификация меда	Идентификация и фальсификация продукции пчеловодства	Изучение теоретического материала. Подготовка к занятиям	7

## 6. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ

### Перечень основной и дополнительной литературы:

#### Основная литература:

1. Ветеринарно-санитарная экспертиза сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Лабораторный практикум : учебное пособие / И. А. Лыкасова, В. А. Крыгин, И. В. Безина, И. А. Солянская. — 2-е изд., перераб. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-1812-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211973> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства : учебник для вузов / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 476 с. — ISBN 978-5-8114-6848-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/152644> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Ветеринарно-санитарная экспертиза : учебник / Б.В. Уша, Ч.К. Авылов, И.Г. Гламаздин, А.А. Кунаков ; под ред. А.А. Кунакова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2021. — 252 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1025981. - ISBN 978-5-16-015340-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/1025981> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: по подписке.
4. Данильчук, Ю. В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум : учеб. пособие / Ю.В. Данильчук. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 176 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [www.dx.doi.org/10.12737/textbook\\_5a97ee8be720b3.32421374](http://www.dx.doi.org/10.12737/textbook_5a97ee8be720b3.32421374). - ISBN 978-5-16-013513-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/940577> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: по подписке.
5. Товароведение и экспертиза мясных и мясосодержащих продуктов : учебник / В. И. Криштафович, В. М. Позняковский, О. А. Гончаренко, Д. В. Криштафович ; под общей редакцией В. И. Криштафович. — 4-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 432 с. — ISBN 978-5-8114-4942-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129085> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Криштафович, В. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс] : Лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Дашков и К, 2013. - 592 с. - ISBN 978-5-394-02110-7. - Текст : электронный. - URL: <https://znanium.com/catalog/product/430222> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: по подписке.



7. Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс; Режим доступа: <https://new.znaniy.com>]. — (Высшее образование: Бакалавриат). — [www.dx.doi.org/10.12737/824](http://www.dx.doi.org/10.12737/824). - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniy.com/catalog/product/925846> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: по подписке.

#### Дополнительная литература:

1. Горбатова, К. К. Биохимия молока и молочных продуктов : учебник / К. К. Горбатова. — 5-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург : ГИОРД, 2021. — 336 с. — ISBN 978-5-98879-219-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171196> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Рязанова, О. А. Экспертиза рыбы, рыбопродуктов и нерыбных объектов водного промысла. Качество и безопасность : учебник / О. А. Рязанова, В. М. Дацун, В. М. Позняковский. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 572 с. — ISBN 978-5-8114-2259-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/212474> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учеб. пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01921-0. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniy.com/catalog/product/415066> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: по подписке.
4. Ивашевская, Е. Б. Экспертиза продуктов пчеловодства. Качество и безопасность : учебник для вузов / Е. Б. Ивашевская, О. А. Рязанова ; под редакцией В. М. Позняковского. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-9827-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/200402> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
5. Пронин, В. В. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства. Практикум : учебное пособие для вузов / В. В. Пронин, С. П. Фисенко. — 5-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 240 с. — ISBN 978-5-8114-8126-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/171871> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
6. Урбан, В. Г. (сост.). Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов : учебное пособие для вузов / В. Г. Урбан (сост.) ; составитель В. Г. Урбан. — 3-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 384 с. — ISBN 978-5-8114-7937-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169451> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
7. Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с. (ВО: Бакалавриат). ISBN 978-5-16-006081-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniy.com/catalog/product/361170> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: по подписке.
8. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Сидоренко Ю. И. - Москва : НИЦ ИНФРА-М, 2016. - 182 с. (Высшее образование: Бакалавриат) ISBN 978-5-16-009882-1. - Текст : электронный. - URL: <https://znaniy.com/catalog/product/541927> (дата обращения: 08.06.2022). — Режим доступа: по подписке.

**Перечень ресурсов сети Интернет, необходимых для освоения дисциплины (модуля):**

№	Наименование	Ссылка на ресурс	Доступность
<b>Информационно-справочные системы</b>			
1.	-	-	-
<b>Электронно-библиотечные системы</b>			
1.	Электронно-библиотечная система «Лань»	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
2.	Электронно-библиотечная система «ZNANIUM.COM»	<a href="https://znanium.com">https://znanium.com</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей
<b>Профессиональные базы данных</b>			
1.	-	-	-
<b>Ресурсы ФГБОУ ВО МГАВМиБ – МВА им. К.И. Скрябина</b>			
1.	Образовательный портал МГАВМиБ - МВА имени К.И. Скрябина	<a href="https://portal.mgavm.ru/login/index.php">https://portal.mgavm.ru/login/index.php</a>	Режим доступа: для авториз. пользователей

**Методическое обеспечение:**

Отсутствует

**7. ПЕРЕЧЕНЬ ПРОГРАММНОГО ОБЕСПЕЧЕНИЯ**

**Лицензионное и свободно распространяемое программное обеспечение, в том числе отечественного производства:**

№	Наименование	Правообладатель ПО (наименование владельца ПО, страна)	Доступность (лицензионное, свободно распространяемое)	Ссылка на Единый реестр российских программ для ЭВМ и БД (при наличии)
1.	Операционная система UBLinux	ООО «Юбитех», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/</a>
2.	Офисные приложения AlterOffice	ООО «Алми Партнер», Российская Федерация	Свободно распространяемое	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/</a>
3.	Антивирус Dr. Web.	Компания «Доктор Веб», Российская Федерация	Лицензионное	<a href="https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/">https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/</a>

## 8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине (модулю) «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» представлены в виде фонда оценочных средств (далее – ФОС) в Приложении к настоящей рабочей программе дисциплины (модуля).

## 9. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

№ п/п	Наименование специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы
1.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №402 (2-я лекционная Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, мультимедийный проектор, ноутбук с доступом в интернет
2.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №202 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук); сепаратор; Лактан 1-4м (clever); йогуртница, весы аналитические; центрифуга; вытяжной шкаф; весы технические, рН-метр; овоскоп; люминоскоп, термостат; дистиллятор; телевизор; микроскопы; холодильники.
3.	Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, практических занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №205 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска, маслобойки, центрифуга, сушильный шкаф, термостат, водяная баня, вытяжной шкаф.
4.	Учебная аудитория для проведения занятий семинарского типа, практических занятий, самостоятельной работы, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации №420 (Анатомический корпус, г. Москва, ул. Академика Скрябина, д. 23, стр.3)	Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук) с доступом в интернет

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**текущего контроля / промежуточной аттестации обучающихся**  
**при освоении ОПОП ВО, реализующей ФГОС ВО**

*Кафедра*  
*Товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения им.*  
*С.А. Каспарьянца*

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

**«Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров»**

**специальность**

35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**профиль подготовки**

Технология производства, экспертиза и безопасность продукции животноводства

**уровень высшего образования**

бакалавриат

**форма обучения:** очная

**год приема:** 2021

## 1. ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Оценка уровня учебных достижений обучающихся по дисциплине (модулю) осуществляется в виде текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

**Текущий контроль успеваемости по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:**

1. Опрос
2. Тест

**Промежуточная аттестация по дисциплине (модулю) осуществляется в формах:**

1. Зачет

## 2. СООТНОШЕНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ СО ШКАЛОЙ ОЦЕНИВАНИЯ И УРОВНЕМ ИХ СФОРМИРОВАННОСТИ

Планируемые результаты обучения по дисциплине	Критерии оценивания результатов обучения	Шкала оценивания	Уровень сформированной компетенции
<b>ПК-7</b>			
Знать: методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных	Глубокие знания методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в представлении о методах идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о методах идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: применять современные методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров	Уметь применять современные методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров	Отлично	Высокий
	Уметь применять современные методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, допуская незначительные ошибки и неточности	Хорошо	Повышенный
	Уметь частично применять современные методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение применять современные методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров	Неудовлетворительно	Не сформирован
<b>ПК-8</b>			
Знать: показатели качества, характеризующие продовольственные товары	Глубокие знания показателей качества, характеризующих продовольственные товары	Отлично	Высокий
	Не существенные ошибки в представлении о показателях качества, характеризующих продовольственные товары	Хорошо	Повышенный
	Фрагментарные представления о показателях качества, характеризующих продовольственные товары	Удовлетворительно	Пороговый
	Отсутствие знаний показателей качества, характеризующих продовольственные товары	Неудовлетворительно	Не сформирован
Уметь: анализировать результаты, полученные при идентификационной экспертизе продовольственных	Уметь анализировать результаты, полученные при идентификационной экспертизе продовольственных	Отлично	Высокий
	Уметь анализировать результаты, полученные при идентификационной экспертизе продовольственных, допуская незначительные ошибки и неточности	Хорошо	Повышенный

товаров	Уметь частично анализировать результаты, полученные при идентификационной экспертизе продовольственных	Удовлетворительно	Пороговый
	Не умение анализировать результаты, полученные при идентификационной экспертизе продовольственных товаров	Неудовлетворительно	Не сформирован

### 3. ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ И ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

#### Текущий контроль успеваемости обучающихся:

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Форма текущего контроля	Оценочные средства	ИДК
1.	Идентификация продовольственных товаров	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-7, ПК-8
2.	Фальсификация продовольственных товаров	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-7, ПК-8
3.	Идентификация и фальсификация молока и молочных товаров	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-7, ПК-8
4.	Идентификация и фальсификация мяса и мясных товаров	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-7, ПК-8
5.	Идентификация и фальсификация рыбы, рыбных и морепродуктов	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-7, ПК-8
6.	Идентификация и фальсификация яиц и яичных товаров	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-7, ПК-8
7.	Идентификация и фальсификация пищевых жиров	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-7, ПК-8
8.	Идентификация и фальсификация меда	1. Опрос 2. Тест	1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий	ПК-7, ПК-8

#### Промежуточная аттестация:

Способ проведения промежуточной аттестации:

#### Очная форма обучения:

- зачёт проводится в 7 семестре 4 курса.

Перечень видов оценочных средств, используемых для промежуточной аттестации по дисциплине (модулю):

1. Банк вопросов к зачету

### 4. ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)

#### Оценочные материалы для текущего контроля успеваемости:

- комплект примерных вопросов для опроса по дисциплине (Приложение 1);
- комплект примерных тестовых заданий по дисциплине (Приложение 2).

#### Оценочные материалы для промежуточной аттестации:

- комплект примерных вопросов к зачету по дисциплине (Приложение 3).

**Комплект вопросов для опроса по дисциплине (модулю)**Перечень примерных контрольных вопросов для оценки компетенции (ПК-7):

1. Каковы виды, методы и критерии идентификации молочных товаров?
2. Каковы виды, методы и критерии идентификации мясных товаров?
3. Каковы виды, методы и критерии идентификации рыбных товаров?
4. Каковы виды, методы и критерии идентификации меда?
5. Каковы виды, методы и критерии идентификации яиц и яичных товаров?
6. Какие способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров вы знаете?
7. Какие способы и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных товаров вы знаете?
8. Какие способы и методы обнаружения фальсификации меда вы знаете?
9. Какие способы и методы обнаружения фальсификации рыбных товаров вы знаете?

Перечень примерных контрольных вопросов для оценки компетенции (ПК-8):

1. Какую роль играет идентификация в оценке соответствия продовольственных товаров?
2. В чем заключаются цель и задачи идентификации продовольственных товаров?
3. Кто и что является объектами и субъектами идентификации продовольственных товаров?
4. Какие подвиды ассортиментной идентификации продовольственных товаров вы знаете?
5. Какие подвиды квалитетической идентификации продовольственных товаров вы знаете?
6. Какие подвиды информационной идентификации продовольственных товаров вы знаете?
7. Какие показатели качества продовольственных товаров пригодны для их идентификации?
8. Какие требования предъявляются к критериям идентификации продовольственных товаров?
9. Какие подвиды ассортиментной фальсификации продовольственных товаров вы знаете?
10. Какие подвиды квалитетической фальсификации продовольственных товаров вы знаете?
11. Какие способы количественной фальсификации продовольственных товаров вы знаете?

**Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении опроса**

Отметка	Критерии оценивания
отлично	обучающийся четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
хорошо	обучающийся допускает отдельные погрешности в ответе
удовлетворительно	обучающийся обнаруживает пробелы в знаниях основного учебного и нормативного материала
неудовлетворительно	обучающийся обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи

**Комплект тестовых заданий по дисциплине (модулю)**Примерные тестовые задания для оценки компетенции (ПК-7):

1. Какой термин соответствует определению «Соблюдение всех установленных требований к продукции, процессу или услуге»?
2. Какой термин соответствует определению «Установление соответствия конкретной продукции образцу и/или ее описанию»?
3. Какой термин соответствует определению «Совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми»?
4. Что такое проверка соответствия установленным НД требованиям?
5. Каковы функции идентификации?
6. Чем является установление тождественности или подлинности объекта (товара) его основополагающим характеристикам?
7. Чем являются продукция, услуги, ценные бумаги, информация?
8. Кем являются участники рыночных отношений?
9. Что является основополагающими товароведными характеристиками товаров?
10. Каковы виды идентификации?
11. Каковы подвиды ассортиментной идентификации?
12. К какому виду относятся подвиды идентификации: компонентная, рецептурная, конструкционная, технологическая, категорийная, комплектная?
13. К какому виду относятся подвиды идентификации: партионная, упаковки, маркировки, идентификация ТСД, идентификация информации в СМИ?
14. Какой термин соответствует определению «Установление тождественности и/или подлинности товаров их наиболее существенным признакам ассортиментных характеристик»?
15. Какой термин соответствует определению «Определение тождественности потребительских свойств и показателей качества товаров установленным требованиям нормативных документов и/или описаниям, и/или образцам»?
16. Какой термин соответствует определению «Установление достоверности товарной информации, указанной в товаросопроводительных документах, и/или маркировке, и/или иных носителях информации»?
17. Какой термин соответствует определению «Обобщенные существенные признаки, предназначенные для установления тождественности и/или подлинности товаров»?
18. Какой термин соответствует определению «Характеристики товаров, позволяющие отождествлять ассортиментные и квалиметрические характеристики представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и/или в нормативных, товаросопроводительных документах, а также с требованиями, установленными НД»?
19. Каким требованиям должны отвечать критерии идентификации?
20. Какой термин соответствует определению «Действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью»?

**Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении тестирования**

Результат тестирования оценивается по процентной шкале оценки.

Каждому обучающемуся предлагается комплект тестовых заданий, количество которых приравнивается к 100%:



<b>Отметка</b>	<b>Критерии оценивания</b>
отлично	больше 85% правильных ответов
хорошо	66-85% правильных ответов
удовлетворительно	51-65% правильных ответов
неудовлетворительно	меньше 50% правильных ответов

**Комплект вопросов к зачету по дисциплине (модулю)**Примерные вопросы к зачету для оценки компетенции (ПК-7):

1. Органолептические методы идентификации продовольственных товаров
2. Измерительные методы идентификации продовольственных товаров
3. Информационно-аналитические методы идентификации продовольственных товаров
4. Аналитико-информационные методы идентификации продовольственных товаров
5. Документальный метод идентификации продовольственных товаров

Примерные вопросы к зачету для оценки компетенции (ПК-8):

1. Идентификация и оценка соответствия продовольственных товаров
2. Структура идентификации продовольственных товаров
3. Ассортиментная идентификация продовольственных товаров
4. Квалиметрическая идентификация продовольственных товаров
5. Информационная идентификация продовольственных товаров
6. Показатели идентификации продовольственных товаров
7. Ассортиментная фальсификация продовольственных товаров
8. Квалиметрическая фальсификация продовольственных товаров
9. Количественная фальсификация продовольственных товаров
10. Стоимостная фальсификация продовольственных товаров
11. Информационная фальсификация продовольственных товаров
12. Технологическая и предреализационная фальсификации продовольственных товаров

**Критерии оценивания учебных действий обучающихся при проведении зачета**

Отметка	Критерии оценивания
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

**ЛИСТ ВНЕСЕНИЯ ИЗМЕНЕНИЙ  
В РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)**

«Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров»

**Специальность:** 35.03.07 Технология производства и переработки сельскохозяйственной продукции

**Форма обучения:** очная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры товароведения, технологии сырья и продуктов животного и растительного происхождения имени С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № \_\_\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 2022 г.

Заведующий кафедрой

М.В. Горбачева

(должность)

(подпись, дата)

(ФИО)

Изменение пункта	Содержание изменения