

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Позябин Сергей Владимирович
Должность: Ректор
Дата подписания: 28.11.2023 10:10:14
Уникальный программный ключ:
7e7751705ad67ae2d6295985e6e9170fe0ad024c

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
«24» августа 2023 г.



Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Идентификация, фальсификация, экспертиза продуктов животного происхождения»

специальность

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки

Технология производства продукции животноводства

уровень высшего образования


бакалавриат

форма обучения: очная

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) СОСТАВЛЕНА НА ОСНОВАНИИ:

- ФГОС ВО – бакалавриат по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, утвержденного приказом Минобрнауки РФ № 936 от «11» августа 2020 г. (зарегистрировано Министерством юстиции Российской Федерации «26» августа 2020 г., регистрационный № 59460);
- основной профессиональной образовательной программы по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения;
- профессионального стандарта 15.011 «Специалист по технологии продуктов питания из водных биоресурсов и объектов аквакультуры», утвержденный приказом Минтруда 713н от «08» октября 2020 г. (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «10» ноября 2020 года, регистрационный № 60813);
- профессионального стандарта «Специалист по технологии продуктов питания животного происхождения», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты от «30» августа 2019 года №602н (зарегистрирован в Министерстве юстиции Российской Федерации «24» сентября 2019 года, регистрационный № 56040).

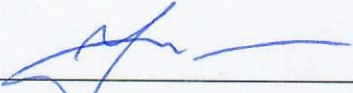
РАЗРАБОТЧИКИ:

| | | |
|------------------------------------|--|-------------------------------------|
| Доцент <hr/> <i>(должность)</i> |  <hr/> <i>(подпись, дата)</i> | И.А. Зачесова <hr/> <i>(ФИО)</i> |
|------------------------------------|--|-------------------------------------|

РЕЦЕНЗЕНТ:

Доцент кафедры
товароведения и товарной
экспертизы ФГБОУ ВО
«Российский экономический
университет им. Г.В.
Плеханова», к.т.н.

(должность)



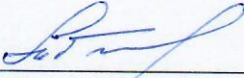
(подпись, дата)

С.В. Колобов

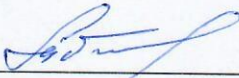
(ФИО)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) РАССМОТРЕНА И ОДОБРЕНА:

- на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца
Протокол заседания № 17 от «20» июня 2023 г.

| | | |
|---|---|--------------------------------------|
| Заведующий кафедрой <hr/> <i>(должность)</i> |  <hr/> <i>(подпись, дата)</i> | М.В. Горбачева <hr/> <i>(ФИО)</i> |
|---|---|--------------------------------------|

- на заседании Учебно-методической комиссии факультета биотехнологии и экологии
Протокол заседания № 3 от «23» июня 2023 г.

| | | |
|---|---|--------------------------------------|
| Председатель комиссии <hr/> <i>(должность)</i> |  <hr/> <i>(подпись, дата)</i> | М.В. Горбачева <hr/> <i>(ФИО)</i> |
|---|---|--------------------------------------|

СОГЛАСОВАНО:

| | | |
|--|--|------------------------|
| Начальник учебно-методического управления <hr/> |  <hr/> | С.А. Захарова <hr/> |
|--|--|------------------------|

(должность)

(подпись, дата)

(ФИО)

Руководитель сектора
организации учебного
процесса УМУ



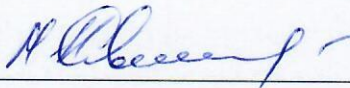
Ю.П. Жарова

(должность)

(подпись, дата)

(ФИО)

Декан факультета
Биотехнологии и экологии



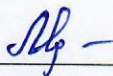
М.В. Новиков

(должность)

(подпись, дата)

(ФИО)

Директор библиотеки



Н.А. Москвитина

(должность)

(подпись, дата)

(ФИО)

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 продуктов питания животного происхождения.

Задачи дисциплины (модуля):

- приобретение знаний целей, задач, назначения, принципов идентификационной экспертизы однородных групп продуктов питания животного происхождения;
- установление средств и усвоение методов идентификационной экспертизы, изучение современных методов идентификации продуктов питания животного происхождения;
- выявление идентифицирующих признаков и критериев идентификации продуктов питания животного происхождения;
- изучение требований к качеству, упаковке и маркировке продуктов питания животного происхождения, 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-8 Способен осуществлять входной и технологический контроль качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания животного происхождения для организации рационального ведения технологического процесса производства в целях разработки мероприятий по | ИД-1пк-8 Знает физические, химические, биохимические, биотехнологические, микробиологические, теплофизические процессы, происходящие при производстве продуктов питания животного происхождения | Знать: цель, задачи, виды, методы идентификации продуктов животного происхождения; виды, способы фальсификации продуктов животного происхождения и методы ее обнаружения |
| | | ИД-2пк-8 Умеет проводить лабораторные исследования безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и продуктов питания, включая микробиологический, химико-бактериологический, спектральный, полярографический, пробирный, химический и | Уметь: проводить идентификацию и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения с применением современных методов исследований |

| | | | |
|--|---|--|---|
| | повышению эффективности производства | физико-химический анализ, органолептические исследования, в соответствии с регламентами, стандартными (аттестованными) методиками, требованиями нормативно-технической документации, требованиями охраны труда и экологической безопасности | |
| | | ИД-3 _{ПК-8} Умеет анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надежность процессов производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Уметь: анализировать результаты, полученные при идентификационной экспертизе продуктов питания животного происхождения |
| | ПК-9 Способен проводить учет сырья и готовой продукции на базе стандартных и сертификационных испытаний производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями | ИД-1 _{ПК-9} Знает состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. | Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. |
| | | ИД-3 _{ПК-9} Умеет проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. | Уметь проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. |
| | | ИД-4 _{ПК-9} Умеет использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях. | Уметь использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях. |
| | ПК-10 Способен проводить контроль технологических параметров и режимов производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на соответствие требованиям технологической и эксплуатационной документации | ИД-1 _{ПК-10} Знает основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. | Знать основы технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях. |
| | | ИД-2 _{ПК-10} Умеет пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях. | Уметь пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях. |

| | | |
|--|--|---|
| <p>ПК-11 Способен осуществлять внедрение систем управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции</p> | <p>ИД-1_{ПК-11} Знает методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p> | <p>Знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p> |
| | <p>ИД-2_{ПК-11} Умеет пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> | <p>Уметь пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> |
| | <p>ИД-3_{ПК-11} Умеет производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> | <p>Уметь производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры.</p> |

4. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ) В СТРУКТУРЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Дисциплина «Идентификация, фальсификация, экспертиза продуктов животного происхождения» относится к дисциплинам части, формируемой участниками образовательных отношений, учебного плана ОПОП по направлению подготовки 19.03.03 Продукты питания животного происхождения, профиль Технология производства продукции животноводства (уровень бакалавриата) и является обязательной для освоения:

- по очной форме обучения в 7 семестре

5. ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

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

Очная форма обучения

| Вид учебной работы | Всего, час. | Очная форма обучения | |
|--|-------------|----------------------|--|
| | | семестр | |
| | | 7 | |
| Общий объем дисциплины | 108 | 108 | |
| Контактная работа: | 64,3 | 64,3 | |
| лекции | 18 | 18 | |
| занятия семинарского типа, в том числе: | - | - | |
| практические занятия, включая коллоквиумы | - | - | |
| лабораторные занятия | 36 | 36 | |
| другие виды контактной работы | 10,3 | 10,3 | |
| Самостоятельная работа обучающихся: | 43,7 | 43,7 | |
| изучение теоретического курса | - | - | |
| выполнение домашних заданий (РГР, решение задач, реферат, эссе и другое) | - | - | |

| | | |
|--------------------------------------|---|---|
| подготовка курсовой работы | - | - |
| другие виды самостоятельной работы | - | - |
| Промежуточная аттестация: | - | - |
| зачет | - | - |
| зачет с оценкой | 0 | 0 |
| экзамен | - | - |
| другие виды промежуточной аттестации | - | - |

5. СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Разделы дисциплины (модуля):

Очная форма обучения

| № раздела | Наименование раздела | Очная форма обучения | | | | ИДК |
|-----------|--|----------------------|-----------------------------------|----------------------|----------|--------------------------|
| | | Лекции, час. | Занятия семинарского типа, час. | | СР, час. | |
| | | | Практические занятия, коллоквиумы | Лабораторные занятия | | |
| 1. | Идентификация продовольственных товаров | 4 | - | - | 6 | ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11 |
| 2. | Фальсификация продовольственных товаров | 2 | - | - | 5,7 | ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11 |
| 3. | Идентификация и фальсификация молока и молочных товаров | 2 | - | 8 | 5 | ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11 |
| 4. | Идентификация и фальсификация мяса и мясных товаров | 2 | - | 8 | 5 | ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11 |
| 5. | Идентификация и фальсификация рыбы, рыбных и морепродуктов | 2 | - | 12 | 5 | ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11 |
| 6. | Идентификация и фальсификация яиц и яичных товаров | 2 | - | 4 | 6 | ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11 |
| 7. | Идентификация и фальсификация пищевых жиров | 2 | - | - | 6 | ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11 |
| 8. | Идентификация и фальсификация меда | 2 | - | 4 | 6 | ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11 |
| Итого: | | 18 | - | 36 | 43,7 | |

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 яичных товаров | Идентификация и обнаружение фальсификации яиц и яичных товаров | 2 |

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, рыбных и морепродуктов | Идентификация и фальсификация живой, охлажденной, вяленой, рыбных полуфабрикатов, кулинарных изделий, консервов, пресервов | Изучение теоретического материала. Подготовка к занятиям | 5 |
| 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. Боровков, М. Ф. Ветеринарно-санитарная экспертиза с основами технологии и стандартизации продуктов животноводства / М. Ф. Боровков, В. П. Фролов, С. А. Серко ; Под ред.: Боровков М. Ф.. — 6-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2023. — 476 с. — ISBN 978-5-507-47001-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/322529> (дата обращения: 08.08.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
2. Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для бакалавров : учебник / Н. И. Дунченко, В. С. Янковская. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 304 с. — ISBN 978-5-8114-4962-0. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/129225> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. 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: 08.08.2023). – Режим доступа: по подписке.

Дополнительная литература:

1. Зачесова, И.А. Экспертиза качества молока и молочных продуктов. Лабораторный практикум [для бакалавров очн. и заочн. отд-ний. По напр. - Товароведение]/ И.А. Зачесова, Г.В. Чебакова; МГАВМиБ - МВА им. К.И. Скрябина. - М.: МГАВМиБ - МВА им. К.И. Скрябина, 2018. - 138 с. Текст: непосредственный.
2. Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования : учебник / В. И. Лебухов, А. И. Окара, Л. П. Павлюченкова. — Санкт-Петербург : Лань, 2022. — 480 с. — ISBN 978-5-8114-1320-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/211055> (дата обращения: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.
3. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник для вузов /В.В. Шевченко, А.А. Вытовтов, Е.Н. Карасева и др.- М.: ИНФРА-М, 2013.- 752 с. - ISBN 978-5-16-003476-8. Текст: непосредственный.
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: 06.06.2023). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

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

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

Методическое обеспечение:

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 | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/307624/ |
| 2. | Офисные приложения AlterOffice | ООО «Алми Партнер», Российская Федерация | Свободно распространяемое | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/308464/ |
| 3. | Антивирус Dr. Web. | Компания «Доктор Веб», Российская Федерация | Лицензионное | https://reestr.digital.gov.ru/reestr/301426/ |

8. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

Оценочные средства для проведения текущего и промежуточного контроля знаний по дисциплине (модулю) «Идентификация, фальсификация, экспертиза продуктов животного происхождения» 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, | Комплект специализированной мебели, учебная доска, маслобойки, центрифуга, |

| | | |
|----|---|---|
| | <p>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)</p> | <p>сушильный шкаф, термостат, водяная баня, вытяжной шкаф.</p> |
| 4. | <p>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)</p> | <p>Комплект специализированной мебели, учебная доска; компьютеры; экран, переносной мультимедийный комплекс (проектор, ноутбук) с доступом в интернет</p> |

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

Кафедра
технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

«Идентификация, фальсификация, экспертиза продуктов животного происхождения»

специальность

19.03.03 Продукты питания животного происхождения

профиль подготовки

Технология производства продукции животноводства

уровень высшего образования

бакалавриат

форма обучения: очная

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 |
|--|--|---------------------|------------------------------------|
| ПК-8 | | | |
| Уметь: проводить идентификацию и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения с применением современных методов исследований | Уметь проводить идентификацию и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения с применением современных методов исследований | Отлично | Высокий |
| | Уметь проводить идентификацию и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения с применением современных методов исследований, допуская незначительные ошибки и неточности | Хорошо | Повышенный |
| | Уметь частично проводить идентификацию и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения с применением современных методов исследований | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Не умение проводить идентификацию и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения с применением современных методов исследований | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| Уметь: анализировать результаты, полученные при идентификационной экспертизе продуктов питания животного происхождения | Уметь анализировать результаты, полученные при идентификационной экспертизе продуктов питания животного происхождения | Отлично | Высокий |
| | Уметь анализировать результаты, полученные при идентификационной экспертизе продуктов питания животного происхождения, допуская незначительные ошибки и неточности | Хорошо | Повышенный |
| | Уметь частично анализировать результаты, полученные при идентификационной экспертизе продуктов питания животного происхождения | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Не умение анализировать результаты, полученные при идентификационной экспертизе продуктов питания животного происхождения | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| Знать: цель, задачи, виды, методы идентификации продуктов животного происхождения; виды, способы фальсификации продуктов животного происхождения и методы ее обнаружения | Глубокие знания цели, задач, видов, методов идентификации продуктов животного происхождения, а также видов, способов фальсификации продовольственных товаров и современных методов ее обнаружения | Отлично | Высокий |
| | Не существенные ошибки в представлении о цели, задачах, видах, методах идентификации продуктов животного происхождения; видах, способах фальсификации продовольственных товаров и методах ее обнаружения | Хорошо | Повышенный |
| | Фрагментарные представления о цели, задачах, | Удовлетворительно | Пороговый |

| | | | |
|---|---|---------------------|----------------|
| | видах, методах идентификации продуктов животного происхождения; видах, способах фальсификации продовольственных товаров и методах ее обнаружения | | |
| | Отсутствие знаний цели, задач, виды, методов идентификации продуктов животного происхождения; видов, способов фальсификации продовольственных товаров и методов ее обнаружения | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| ПК-9 | | | |
| Знать состав, функции и возможности использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. | Глубокие знания состава, функций и возможностей использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. | Отлично | Высокий |
| | Не существенные ошибки в представлении о составе, функциях и возможностях использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. | Хорошо | Повышенный |
| | Фрагментарные представления о составе, функциях и возможностях использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Отсутствие знаний о составе, функциях и возможностях использования информационных и телекоммуникационных технологий для автоматизированной обработки информации с использованием персональных электронно-вычислительных машин и вычислительных систем, применяемых в автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| Уметь проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов | Уметь проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями. | Отлично | Высокий |

| | | | |
|---|---|---------------------|----------------|
| <p>аквакультуры в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями.</p> | <p>Уметь проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями, допуская незначительные ошибки и неточности</p> | Хорошо | Повышенный |
| | <p>Уметь частично проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> | Удовлетворительно | Пороговый |
| | <p>Не умение проводить стандартные и сертификационные испытания производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры в целях учета сырья и готовой продукции для обеспечения нормативов выхода готовой продукции в соответствии с технологическими инструкциями</p> | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| <p>Уметь использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p> | <p>Уметь использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях.</p> | Отлично | Высокий |
| | <p>Уметь использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях, допуская незначительные ошибки и неточности</p> | Хорошо | Повышенный |
| | <p>Уметь частично использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях</p> | Удовлетворительно | Пороговый |
| | <p>Не умение использовать информационные и телекоммуникационные технологии сбора, размещения, хранения, накопления, преобразования и передачи данных в профессионально-ориентированных информационных системах производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях</p> | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| ПК-10 | | | |
| <p>Знать основы технологии производства продуктов питания животного</p> | <p>Глубокие знания основ технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях</p> | Отлично | Высокий |

| | | | |
|--|--|---------------------|----------------|
| происхождения на автоматизированных технологических линиях. | Не существенные ошибки в представлении об основах технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Хорошо | Повышенный |
| | Фрагментарные представления об основах технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Отсутствие знаний основ технологии производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| Уметь пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях. | Уметь пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях | Отлично | Высокий |
| | Уметь пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях, допуская незначительные ошибки и неточности | Хорошо | Повышенный |
| | Уметь частично пользоваться методами контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Не умение использовать методы контроля качества выполнения технологических операций производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| ПК-11 | | | |
| Знать методы и средства сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях. | Глубокие знания методов и средств сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях | Отлично | Высокий |
| | Не существенные ошибки в представлении о методах и средствах сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях | Хорошо | Повышенный |
| | Фрагментарные представления о методах и средствах сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях | Удовлетворительно | Пороговый |

| | | | |
|--|--|---------------------|----------------|
| | Отсутствие знаний о методах и средствах сбора, обработки, хранения, передачи и накопления информации с использованием базовых системных программных продуктов, и пакетов прикладных программ в процессе производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры на автоматизированных технологических линиях | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| Уметь пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. | Уметь пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры | Отлично | Высокий |
| | Уметь пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры, допуская незначительные ошибки и неточности | Хорошо | Повышенный |
| | Уметь частично пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры | Удовлетворительно | Пороговый |
| | Не умение пользоваться профессиональными компьютерными программами при обработке данных контрольно-измерительных приборов и автоматики на автоматизированных технологических линиях производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры | Неудовлетворительно | Не сформирован |
| Уметь производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры. | Уметь производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры | Отлично | Высокий |
| | Уметь производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры, допуская незначительные ошибки и неточности | Хорошо | Повышенный |
| | Уметь частично производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры | Удовлетворительно | Пороговый |

| | | | |
|--|---|---------------------|----------------|
| | Не умение производить анализ качества и производства продуктов питания животного происхождения на автоматизированных технологических линиях на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продуктов питания животного происхождения, из биоресурсов и объектов аквакультуры | 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-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11 |
| 2. | Фальсификация продовольственных товаров | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11 |
| 3. | Идентификация и фальсификация молока и молочных товаров | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11 |
| 4. | Идентификация и фальсификация мяса и мясных товаров | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11 |
| 5. | Идентификация и фальсификация рыбы, рыбных и морепродуктов | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11 |
| 6. | Идентификация и фальсификация яиц и яичных товаров | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11 |
| 7. | Идентификация и фальсификация пищевых жиров | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11 |
| 8. | Идентификация и фальсификация меда | 1. Опрос 2. Тест | 1. Банк вопросов к опросу 2. Банк тестовых заданий | ПК-8, ПК-9, ПК-10, ПК-11 |

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:

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?
10. Какую роль играет идентификация в оценке соответствия продовольственных товаров?
11. В чем заключаются цель и задачи идентификации продовольственных товаров?
12. Кто и что является объектами и субъектами идентификации продовольственных товаров?
13. Какие подвиды ассортиментной идентификации продовольственных товаров вы знаете?
14. Какие подвиды квалиметрической идентификации продовольственных товаров вы знаете?
15. Какие подвиды информационной идентификации продовольственных товаров вы знаете?
16. Какие показатели качества продовольственных товаров пригодны для их идентификации?
17. Какие требования предъявляются к критериям идентификации продовольственных товаров?
18. Какие подвиды ассортиментной фальсификации продовольственных товаров вы знаете?
19. Какие подвиды квалиметрической фальсификации продовольственных товаров вы знаете?
20. 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:

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%:

| Отметка | Критерии оценивания |
|---------------------|-------------------------------|
| 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:

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
6. Идентификация и оценка соответствия продовольственных товаров
7. Структура идентификации продовольственных товаров
8. Ассортиментная идентификация продовольственных товаров
9. Квалиметрическая идентификация продовольственных товаров
10. Информационная идентификация продовольственных товаров
11. Показатели идентификации продовольственных товаров
12. Ассортиментная фальсификация продовольственных товаров
13. Квалиметрическая фальсификация продовольственных товаров
14. Количественная фальсификация продовольственных товаров
15. Стоимостная фальсификация продовольственных товаров
16. Информационная фальсификация продовольственных товаров
17. 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, фальсификация, экспертиза продуктов животного происхождения»

Специальность: 19.03.03 Продукты питания животного происхождения

Форма обучения: очная

Рабочая программа дисциплины пересмотрена, обсуждена и одобрена для исполнения в 2023-2024 учебном году на заседании кафедры технологии и управления качеством продукции АПК им. С.А. Каспарьянца

Протокол заседания № ___ от «___» _____ 2023 г.

Заведующий кафедрой

М.В. Горбачева

(должность)

(подпись, дата)

(ФИО)

| Изменение пункта | Содержание изменения |
|---|---|
| Титульный лист | Наименование кафедры, факультета, год |
| Лист согласования | Наименование кафедры, факультета, ФИО должностных лиц |
| Лист внесения изменений | Наименование кафедры, год |
| Пункт 6. Учебно-методическое и информационное обеспечение | Актуализация перечня основной и дополнительной литературы |
| Титульный лист ФОС | Наименование кафедры, год |
| | |
| | |