

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
**БАШКИРСКИЙ ИНСТИТУТ ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ (ФИЛИАЛ)**  
ФЕДЕРАЛЬНОГО ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО  
УЧРЕЖДЕНИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
**«МОСКОВСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ТЕХНОЛОГИЙ И УПРАВЛЕНИЯ ИМЕНИ К.Г. РАЗУМОВСКОГО  
(ПЕРВЫЙ КАЗАЧИЙ УНИВЕРСИТЕТ)»**  
(БИТУ (филиал) ФГБОУ ВО «МГУТУ им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»)

**Кафедра «Социально-экономические науки»**



«Утверждаю»

Директор БИТУ (филиал)

ФГБОУ ВО «МГУТУ

им. К.Г. Разумовского (ПКУ)»

*Е.В. Кузнецова* Е.В. Кузнецова

«29» июня 2023 г.

**Рабочая программа дисциплины**

**Б1.В.ДВ.05.02 - Идентификация и обнаружение фальсификации  
продовольственных товаров**

Направление подготовки 38.03.02 Менеджмент

Тип образовательной программы прикладной бакалавриат

Направленность (профиль) подготовки Производственный менеджмент

Квалификация выпускника - бакалавр

Форма обучения очно-заочная, заочная

Мелеуз 2023

Рабочая программа учебной дисциплины «Б1.В.ДВ.05.02 Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» разработана на основании федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12 января 2016 г. N 7, учебного плана по основной профессиональной образовательной программе высшего образования «Производственный менеджмент».

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана группой в составе:  
к.э.н., доцент Пономарева Л.Ф., к.э.н., доцент Пономарев Е.Е.

Руководитель основной  
профессиональной образовательной  
программы, к.э.н., доцент кафедры  
«Социально-экономические науки»



(подпись)

О.А. Сороченко

Рабочая программа дисциплины обсуждена и утверждена на заседании кафедры  
«Социально-экономические науки»  
Протокол №11 от «29» июня 2023 года

И.о. заведующего кафедрой  
«Социально-экономические  
науки», к.э.н.



Н.П. Братишко

## Оглавление

1. Цели и задачи дисциплины (модуля).....	4
2. Место дисциплины в структуре ОПОП.....	4
3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля) .....	4
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы .....	5
5. Содержание дисциплины (модуля).....	6
5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) .....	6
5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами .....	7
5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	7
6. Перечень практических занятий .....	9
6.1. План самостоятельной работы студентов .....	10
6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов .....	12
7. Примерная тематика курсовых работ (проектов).....	14
8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля) .....	14
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) .....	14
10. Образовательные технологии.....	15
11. Оценочные средства.....	15
11.1. Оценочные средства текущего контроля .....	17
11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена) .....	18
11.3. Виды текущего и промежуточного контроля знаний студентов и контролируемые компетенции.....	18
12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями...22	
13. Лист регистрации изменений .....	23

## **1. Цели и задачи дисциплины (модуля)**

Целью дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» является формирование у студентов теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.

Задачи учебной дисциплины:

- изучить виды и способы идентификации;
- изучить объекты, субъекты, средства и методы идентификации и фальсификации;
- изучить законодательство России и других стран, направленное на защиту прав потребителей;
- изучить нормативно-правовую базу идентификации товаров;
- изучить показатели идентификации однородных групп продовольственных товаров;
- изучить возможные виды фальсификации отдельных групп продовольственных товаров;
- изучить критерии и методы обнаружения фальсификации отдельных видов продовольственных товаров;
- изучить правовые, социальные и моральные последствия фальсификации.

## **2. Место дисциплины в структуре ОПОП**

Учебная дисциплина Б1.В.ДВ.05.02 «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» реализуется в вариативной части основной профессиональной образовательной программы «Производственный менеджмент» по направлению подготовки 38.03.02 Менеджмент (бакалавриат).

Изучение учебной дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» базируется на знаниях и умениях, полученных обучающимися ранее в ходе освоения программного материала ряда учебных дисциплин: «Технологии пищевых продуктов», «Экономика отраслей пищевой промышленности».

Изучение учебной дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» является базовой для написания выпускной квалификационной работы.

## **3. Требования к результатам освоения дисциплины (модуля):**

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование следующих компетенций:

ПК-8 - владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений.

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:**

- методы документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций
- правила оформления документации при внедрении инновационных решений или организационных изменениях.

**Уметь:**

- подготавливать документацию для внедрения инноваций или организационных решений в процессе управления операционной (производственной) деятельностью организаций.

**Владеть:**

- навыками документального оформления решений в управлении операционной

(производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений.

Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Код и описание компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине
ПК-8 – владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений.	<p><b>Знать:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций,</li> <li>- правила оформления документации при внедрении инновационных решений или организационных изменениях</li> </ul> <p><b>Уметь:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать документацию для внедрения инноваций или организационных решений в процессе управления операционной (производственной) деятельностью организаций</li> </ul> <p><b>Владеть:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений.</li> </ul>

#### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

##### Очно-заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Семестр
		3
Аудиторные занятия* (контактная работа)	44	44
В том числе:	-	-
Лекции	16	16
Практические занятия (ПЗ)	28	28
Самостоятельная работа* (всего)	82	82
Контроль	54	54
Вид промежуточной аттестации (зачет)	экзамен	экзамен
Общая трудоемкость	180 часы	180
	5 зачетные единицы	5

\* для обучающихся по индивидуальному учебному плану количество часов контактной и самостоятельной работы устанавливается индивидуальным учебным планом<sup>1</sup>.

для обучающихся по индивидуальному учебному плану - учебному плану, обеспечивающему освоение соответствующей образовательной программы на основе индивидуализации ее содержания с учетом особенностей и образовательных потребностей конкретного обучающегося (в том числе при ускоренном обучении, для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, для лиц, зачисленных для продолжения обучения в соответствии с частью 5 статьи 5 Федерального закона от 05.05.2014 №84-ФЗ «Об особенностях правового регулирования отношений в сфере образования в связи с принятием в Российскую Федерацию Республики Крым и образованием в составе Российской Федерации новых субъектов - Республики Крым и города федерального значения Севастополя и о внесении изменений в Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации»).

## Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов / зачетных единиц	Курсы
		1
Аудиторные занятия* (контактная работа)		16
В том числе:		
Лекции		8
Практические занятия (ПЗ)		8
Самостоятельная работа* (всего)		155
Контроль		9
Вид промежуточной аттестации ( <i>зачет</i> )		экзамен
Общая трудоемкость	часы	180
	зачетные единицы	5

Дисциплина реализуется посредством проведения учебных занятий (включая проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся). В соответствии с рабочей программой и тематическим планом изучение дисциплины проходит в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и самостоятельной работы обучающихся. При реализации дисциплины предусмотрена аудиторная контактная работа и внеаудиторная контактная работа посредством электронной информационно-образовательной среды. Учебный процесс в аудитории осуществляется в форме лекций и практических занятий. В лекциях раскрываются основные темы изучаемого курса, которые входят в рабочую программу. На практических занятиях более подробно изучается программный материал в плоскости отработки практических умений и навыков и усвоения тем. Внеаудиторная контактная работа включает в себя проведение текущего контроля успеваемости в электронной информационно-образовательной среде.

### 5. Содержание дисциплины (модуля)

#### 5.1. Содержание разделов и тем дисциплины (модуля)

**Раздел 1. Основные понятия в области идентификации и фальсификации пищевых продуктов.**

**Тема 1.1 Объекты, предметы и задачи идентификации пищевых продуктов (ПК-8)**

Понятие об идентификации пищевых продуктов. Цели, задачи и виды идентификации. Объекты и субъекты идентификации пищевых продуктов. Критерии и методы идентификации пищевых продуктов.

**Тема 1.2 Понятие, виды и способы фальсификации пищевых продуктов (ПК-8)**

Понятие о фальсификации пищевых продуктов. Виды и способы фальсификации пищевых продуктов. Методы выявления фальсификации пищевых продуктов. Меры по предупреждению фальсификации пищевых продуктов.

**Раздел 2. Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения.**

**Тема 2.1 Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных и плодоовощных пищевых продуктов (ПК-8)**

Идентификационные признаки отдельных видов зерномучных и плодоовощных продуктов. Виды фальсификации зерномучных и плодоовощных продуктов, методы обнаружения фальсифицированных продуктов

**Тема 2.2 Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских и вкусовых пищевых продуктов (ПК-8)**

Идентификационные признаки отдельных видов кондитерских и вкусовых пищевых продуктов. Виды фальсификации кондитерских и вкусовых пищевых продуктов, методы обнаружения фальсифицированных продуктов

### Раздел 3. Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов животного происхождения

#### Тема 3.1. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и жировых пищевых продуктов (ПК-8)

Идентификационные признаки отдельных видов молочных и жировых пищевых продуктов. Виды фальсификации молочных и жировых пищевых продуктов, методы обнаружения фальсифицированных продуктов

#### Тема 3.2. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных и рыбных пищевых продуктов (ПК-8)

Идентификационные признаки отдельных видов мясных и рыбных пищевых продуктов. Виды фальсификации мясных и рыбных пищевых продуктов, методы обнаружения фальсифицированных пищевых продуктов

### 5.2 Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ разделов и тем данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин					
		1.1	1.2	2.1	2.2	3.1	3.2
1.	Выпускная квалификационная работа						

### 5.3. Разделы и темы дисциплины (модуля) и виды занятий

#### Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах			
			Лекции	Практические занятия	СРС	Всего
1.	Основные понятия в области идентификации и фальсификации пищевых продуктов (ПК-8)	Объекты, предметы и задачи идентификации пищевых продуктов	2*	2	17	21
		Понятие, виды и способы фальсификации пищевых продуктов	2*	2	17	21
2.	Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения (ПК-8)	Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных и плодоовощных пищевых продуктов	2*	4	15	21
		Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских и вкусовых пищевых	4*	4	13	21

		продуктов				
3.	Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов животного происхождения (ПК-8)	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и жировых пищевых продуктов	2*	4	15	21
		Идентификация и обнаружение фальсификации мясных и рыбных пищевых продуктов	4*	6	11	21
Контроль						54
Итого			16*	26	82	180

\* часы занятий, проводимые в активной и интерактивной формах  
**Заочная форма обучения**

№ п/п	Наименование раздела	Наименование темы	Виды занятий в часах			
			Лекции	Практические занятия	СРС	Всего
1.	Основные понятия в области идентификации и фальсификации пищевых продуктов (ПК-8)	Объекты, предметы и задачи идентификации пищевых продуктов	1*	-	25	26
		Понятие, виды и способы фальсификации пищевых продуктов	1*		30	31
2.	Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения (ПК-8)	Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных и плодоовощных пищевых продуктов	1*	2	25	28
		Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских и вкусовых пищевых продуктов	2*	2	25	29
3.	Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов животного происхождения (ПК-8)	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и жировых пищевых продуктов	1*	2	25	28
		Идентификация и обнаружение фальсификации мясных и рыбных пищевых продуктов	2*	2	25	29
Контроль						4
Итого			8*	8	155	180

\* часы занятий, проводимые в активной и интерактивной формах

**Формы учебных занятий с использованием активных и интерактивных технологий обучения**

№	Наименование разделов (тем), в которых используются активные и/или интерактивные образовательные технологии	Образовательные технологии
1.	Тема 1.1 Объекты, предметы и задачи идентификации пищевых продуктов	Лекция-визуализация; лекция-беседа
2.	Тема 1.2 Понятие, виды и способы фальсификации пищевых продуктов	Лекция-визуализация; лекция-беседа
3.	Тема 2.1 Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных и плодоовощных пищевых продуктов	Лекция-визуализация; лекция-беседа
4.	Тема 2.2 Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских и вкусовых пищевых продуктов	Лекция-визуализация; лекция-беседа
5.	Тема 3.1 Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и жировых пищевых продуктов	Лекция-визуализация; лекция-беседа
6.	Тема 3.2 Идентификация и обнаружение фальсификации мясных и рыбных пищевых продуктов	Лекция-визуализация; лекция-беседа

**6. Перечень практических занятий**

**Заочная форма обучения**

№ п/п	№ раздела и темы дисциплины (модуля)	Наименование практических занятий	Трудоемкость (час.)		Оценочные средства	Формируемые компетенции
			ЗФО	ОЗФО		
1	Раздел 1	Объекты, предметы и задачи идентификации пищевых продуктов	-	2	Устный опрос, устный доклад	ПК-8
		Понятие, виды и способы фальсификации пищевых продуктов	-	2	Устный опрос, устный доклад	ПК-8
2	Раздел 2	Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных и плодоовощных пищевых продуктов.	2	4	Устный опрос, устный доклад	ПК-8
		Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских и вкусовых пищевых продуктов	2	4	Устный опрос, устный доклад	ПК-8
3	Раздел 3	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и жировых пищевых продуктов	2	4	Устный опрос, устный доклад	ПК-8

		Идентификация и обнаружение фальсификации мясных и рыбных пищевых продуктов	2	6	Устный опрос, устный доклад	ПК-8
--	--	---	---	---	-----------------------------	------

### 6.1. План самостоятельной работы студентов

#### Заочная форма обучения

№ п/п	Тема	Вид самостоятельной работы	Задание	Рекомендуемая литература	Количество часов	
					ЗФО	ОЗФО
1.	Тема 1.1 Объекты, предметы и задачи идентификации пищевых продуктов	Подготовка к устному опросу, устному докладу	проработать теоретический материал, соответствующей теме, примерные вопросы приведены в настоящей рабочей программе	при подготовке рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	25	21
2.	Тема 1.2 Понятие, виды и способы фальсификации пищевых продуктов				25	21
3.	Тема 2.1 Идентификация и обнаружение фальсификации зерноучных и плодоовощных пищевых продуктов.	Подготовка к устному опросу, устному докладу	проработать теоретический материал, соответствующей теме, примерные вопросы приведены в настоящей рабочей программе	при подготовке рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	25	21
4.	Тема 2.2 Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских и вкусовых пищевых продуктов.				25	21
5.	Тема 3.1 Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и жировых пищевых продуктов	Подготовка к устному опросу, устному докладу	проработать теоретический материал, соответствующей теме, примерные вопросы приведены в настоящей рабочей программе	при подготовке рекомендуется использовать актуализированный список литературы, приведенный в настоящей рабочей программе	25	21
6.	Тема 3.2 Идентификация и обнаружение фальсификации мясных и рыбных пищевых продуктов.				30	21
	Итого:				<b>155</b>	

## ***Раздел 1. Основные понятия в области идентификации и фальсификации пищевых продуктов.***

Тема 1.1 Объекты, предметы и задачи идентификации пищевых продуктов.

Тема 1.2 Понятие, виды и способы фальсификации пищевых продуктов.

**Цель:** сформировать понятийный аппарат в области идентификации и фальсификации пищевых продуктов.

### **Вопросы для самоподготовки:**

1. Понятие об идентификации пищевых продуктов.
2. Цели, задачи и виды идентификации.
3. Объекты и субъекты идентификации пищевых продуктов.
4. Критерии и методы идентификации пищевых продуктов.
5. Понятие о фальсификации пищевых продуктов.
6. Виды и способы фальсификации пищевых продуктов.
7. Методы выявления фальсификации пищевых продуктов.
8. Меры по предупреждению фальсификации пищевых продуктов.

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: проверка ответов на вопросы для самоподготовки и устного доклада.

## ***Раздел 2. Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения.***

Тема 2.1 Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных и плодоовощных пищевых продуктов (ПК-8)

Тема 2.2 Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских и вкусовых пищевых продуктов (ПК-8)

**Цель:** изучить виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения.

### **Вопросы для самоподготовки:**

1. Идентификационные признаки отдельных видов зерномучных и плодоовощных продуктов.
2. Виды фальсификации зерномучных и плодоовощных продуктов, методы обнаружения фальсифицированных продуктов
3. Идентификационные признаки отдельных видов кондитерских и вкусовых пищевых продуктов.
4. Виды фальсификации кондитерских и вкусовых пищевых продуктов, методы обнаружения фальсифицированных продуктов

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: проверка ответов на вопросы для самоподготовки и устного доклада.

## ***Раздел 3. Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов животного происхождения***

Тема 3.1. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и жировых пищевых продуктов

Тема 3.2 Идентификация и обнаружение фальсификации мясных и рыбных пищевых продуктов

**Цель:** изучить виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов животного происхождения

### **Вопросы для самоподготовки:**

1. Идентификационные признаки отдельных видов молочных и жировых пищевых продуктов.
2. Виды фальсификации молочных и жировых пищевых продуктов, методы обнаружения фальсифицированных продуктов
3. Идентификационные признаки отдельных видов мясных и рыбных пищевых продуктов.

4. Виды фальсификации мясных и рыбных пищевых продуктов, методы обнаружения фальсифицированных пищевых продуктов

Формы контроля самостоятельной работы обучающихся: проверка ответов на вопросы для самоподготовки и устного доклада.

### **Темы устных докладов**

1. Фальсификация продовольственных товаров: исторический аспект.
2. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: защита прав потребителей.
3. Пути совершенствования правовой и нормативной базы идентификации продовольственных товаров.
4. Идентифицирующие функции маркировки продовольственных товаров.
5. Характеристика органолептического метода идентификации продовольственных товаров.
6. Современные физико-химические методы исследования: перспективы использования для идентификации продовольственных товаров.
7. Меры предупреждения фальсификации продовольственных товаров.
8. Идентификация мясных (рыбных, молочных, зерномучных, плодоовощных и др.) товаров. Способы, средства и методы обнаружения фальсификации.

### **6.2. Методические указания по организации самостоятельной работы студентов**

Освоение обучающимся учебной дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» предполагает изучение материалов дисциплины на аудиторных занятиях и в ходе самостоятельной работы. Аудиторные занятия проходят в форме лекций и семинаров. Самостоятельная работа включает разнообразный комплекс видов и форм работы обучающихся.

Для успешного освоения учебной дисциплины и достижения поставленных целей необходимо внимательно ознакомиться с настоящей рабочей программой учебной дисциплины. Ее может представить преподаватель на вводной лекции или самостоятельно обучающийся использует информацию на официальном Интернет-сайте Университета.

Следует обратить внимание на список основной и дополнительной литературы, которая имеется в электронной библиотечной системе Университет, на предлагаемые преподавателем ресурсы информационно-телекоммуникационной сети Интернет. Эта информация необходима для самостоятельной работы обучающегося.

При подготовке к аудиторным занятиям необходимо помнить особенности каждой формы его проведения.

*Подготовка к учебному занятию лекционного типа.*

Обучающийся должен готовиться к лекции, поскольку она является важнейшей формой организации учебного процесса:

- знакомит с новым учебным материалом;
- разъясняет учебные элементы, трудные для понимания;
- систематизирует учебный материал;
- ориентирует в учебном процессе.

С этой целью:

- внимательно прочитайте материал предыдущей лекции;
- ознакомьтесь с учебным материалом по учебнику и учебным пособиям с темой прочитанной лекции;
- внесите дополнения к полученным ранее знаниям по теме лекции на полях лекционной тетради;
- запишите возможные вопросы, которые вы зададите лектору на лекции по материалу изученной лекции;

- постарайтесь уяснить место изучаемой темы в своей подготовке;
- узнайте тему предстоящей лекции (по тематическому плану, по информации лектора) и запишите информацию, которой вы владеете по данному вопросу.

*Подготовка к практическому занятию:*

Целевое назначение практических занятий состоит в развитии познавательных способностей, самостоятельности мышления и творческой активности обучающихся; углублении, расширении, детализировании знаний, полученных на лекции в обобщенной форме, и содействии выработке навыков профессиональной деятельности.

Обработка, обобщение полученных результатов проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждому практическому занятию. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

При подготовке и работе во время проведения практических занятий следует обратить внимание на следующие моменты: на процесс предварительной подготовки, на работу во время занятия, обработку полученных результатов, исправление полученных замечаний.

Предварительная подготовка к практическому занятию заключается в изучении теоретического материала в отведенное для самостоятельной работы время, ознакомление с инструктивными материалами с целью осознания задач практического занятия.

Работа во время проведения практического занятия включает несколько моментов:

- консультирование студентов преподавателями и вспомогательным персоналом с целью предоставления исчерпывающей информации, необходимой для самостоятельного выполнения предложенных преподавателем задач;
- самостоятельное выполнение заданий согласно обозначенной учебной программой тематики.

Обработка, обобщение полученных результатов проводится обучающимися самостоятельно или под руководством преподавателя (в зависимости от степени сложности поставленных задач). Подготовленная к сдаче на контроль и оценку работа сдается преподавателю. Форма отчетности может быть письменная, устная или две одновременно. Главным результатом в данном случае служит получение положительной оценки по каждому практическому занятию. Это является необходимым условием допуска к промежуточной аттестации. При получении неудовлетворительных результатов обучающийся имеет право в дополнительное время пересдать преподавателю работу до проведения промежуточной аттестации.

*Самостоятельная работа.*

Конкретные требования к самостоятельной работе студентов определяются в Федеральных государственных образовательных стандартах высшего профессионального образования по направлениям и специальностям.

Согласно требованиям нормативных документов самостоятельная работа студентов является обязательным компонентом образовательного процесса, так как она обеспечивает закрепление получаемых на лекционных занятиях знаний путем приобретения навыков осмысления и расширения их содержания, навыков решения актуальных проблем.

*Работа с учебной литературой*

При работе с учебной литературой необходимо подобрать литературу, научиться правильно ее читать, вести записи.

Правильный подбор учебников рекомендуется преподавателем, читающим лекционный курс. Изучая материал по учебнику, следует переходить к следующему вопросу только после правильного уяснения предыдущего.

Особое внимание следует обратить на определение основных понятий курса. Студент должен подробно разбирать примеры, которые поясняют такие определения, и уметь строить аналогичные примеры самостоятельно. Нужно добиваться точного представления о том, что изучаешь. Полезно составлять опорные конспекты.

*Подготовка к промежуточной аттестации.*

Подготовка к промежуточной аттестации способствует закреплению, углублению и обобщению знаний, получаемых, в процессе обучения, а также применению их к решению практических задач. Готовясь к промежуточной аттестации, студент ликвидирует имеющиеся пробелы в знаниях, углубляет, систематизирует и упорядочивает свои знания.

## **7. Примерная тематика курсовых работ (проектов)**

Курсовые работы (проекты) по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» учебным планом не предусмотрены.

## **8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля):**

а) основная литература

1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2018. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=952273>.

б) дополнительная литература

2. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации / Заикина В.И., - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2017. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=415346>.

3. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учеб. пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. — М.: ИНФРА-М, 2016. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=541927>.

4. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания.: Уч. / Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2016. Режим доступа <http://znanium.com/bookread2.php?book=544763>.

в) программное обеспечение

1. WIN HOME 10 Russian OLP NL AcademicEdition Legalization (№217-18111901)
2. MS Office 2010

г) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы

1. Национальный цифровой ресурс «РУКОНТ» <https://rucont.ru/>
2. ЭБС «Znanium.com» <http://znanium.com/>
3. ЭБС «Университетская библиотека онлайн» <http://biblioclub.ru/>

## **9. Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля):**

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа; занятий практического и семинарского типа; для курсового проектирования (выполнения курсовых работ); для проведения групповых и индивидуальных консультаций; для текущего контроля и промежуточной аттестации.

Рабочие места обучающихся; Рабочее место преподавателя; Проектор; Экран; Ноутбук; Классная доска; Учебно-наглядные пособия.; Барная стойка; Холодильник; Кофемашинa.

## 10. Образовательные технологии:

При реализации учебной дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» применяются различные образовательные технологии, в том числе технологии электронного обучения.

Освоение учебной дисциплины предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения учебных занятий в форме, разбор конкретных ситуаций и практических задач в сочетании с внеаудиторной работой с целью формирования и развития *профессиональных* навыков обучающихся.

В рамках учебной дисциплины предусмотрены встречи с руководителями и работниками организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой основной профессиональной образовательной программы.

При изучении дисциплины «Логистика» в учебном процессе используются следующие интерактивные технологии:

*лекция-визуализация* – передача информации посредством графического представления в образной форме (слайды, видео-слайды, плакаты и т.д.). Лекция считается визуализацией, если в течение полутора часов преподаватель использует не менее 12 наглядных изображений, максимум - 21. Роль преподавателя в лекции-визуализации – комментатор. Подготовка данной лекции преподавателем состоит в том, чтобы изменить, переконструировать учебную информацию по теме лекционного занятия в визуальную форму для представления через технические средства обучения (ноутбук, акустические системы, экран, мультимедийный проектор) или вручную (схемы, рисунки, чертежи и т.п.). Лекцию-визуализацию рекомендуется проводить по темам, ключевым для данного предмета, раздела. При подготовке наглядных материалов следует соблюдать требования и правила, предъявляемые к представлению информации.

- *лекция-беседа* – объединяет в себе два дидактических метода – лекцию и беседу. Лекция-беседа по своей сути близка к проблемной лекции и отличается от нее, как правило, более доверительным эмоциональным контактом преподавателя со слушателями в процессе диалогического общения, а также тем, что на ней обычно обсуждается несколько более мелких проблем.

## 11. Оценочные средства (ОС)

### БАЛЛЬНО-РЕЙТИНГОВАЯ СИСТЕМА

Максимальная сумма рейтинговых баллов, которая может быть начислена студенту по учебной дисциплине, составляет 100 рейтинговых

Форма промежуточной аттестации	Количество баллов		
	Текущий контроль	Рубежный контроль	Сумма баллов
Экзамен	30-70	20-30	60-100

Рейтинг студента в семестре по дисциплине складывается из рейтинговых баллов, которыми преподаватель в течение семестра оценивает посещение учебных занятий, его текущую работу на занятиях и самостоятельную работу, устных опросов, премиальных и штрафных баллов.

Рубежный рейтинг студента по дисциплине складывается из оценки в рейтинговых баллах ответа на экзамене.

Преподаватель, осуществляющий проведение практических занятий, доводит до сведения студентов на первом занятии информацию о формировании рейтинга студента и рубежного рейтинга. Посещение студентом одного практического занятия оценивается

преподавателем в 1,0 рейтинговый балл.

Текущий аудиторный контроль по дисциплине в течение семестра:

- один ответ в устном опросе – до 2 рейтинговых баллов;
- доклады в устной форме – один доклад 10 баллов;
- посещаемость практических занятий – по 5 баллов;
- активность на занятии - не более 5 баллов за 1 занятие.

По окончании семестра каждому студенту выставляется его Рейтинговая оценка текущей успеваемости, которая является оценкой посещаемости занятий, активности на занятиях, качества самостоятельной работы.

Студент допускается к мероприятиям промежуточной аттестации, если его рейтинговая оценка текущей успеваемости (без учета премиальных рейтинговых баллов) не менее 30 рейтинговых баллов.

Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов. Студенты, не набравшие минимальных рейтинговых баллов по учебной дисциплине проходят процедуру добора баллов:

– устный опрос по 2 вопроса по каждой изученной теме (2 балла за каждый правильный ответ);

- посещаемость лекционных занятий – по 5 баллов;
- наличие конспекта лекций (8 баллов);

Максимальная рейтинговая оценка текущей успеваемости студента за семестр по результатам текущей работы и текущего контроля знаний (без учета премиальных баллов) составляет: 70 рейтинговых баллов для дисциплин, заканчивающихся экзаменом. Ответ студента может быть максимально оценен на экзамене в 30 рейтинговых баллов;

Студент, по желанию, может сдать экзамен «автомат», если его рейтинг за семестр, с учетом премиальных баллов, составил не менее:

- 60 рейтинговых баллов с выставлением оценки «удовлетворительно»;
- 70 рейтинговых баллов с выставлением оценки «хорошо»;
- 90 рейтинговых баллов с выставлением оценки «отлично».

Рейтинговая оценка по дисциплине и соответствующая аттестационная оценка по шкале «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» при использовании формата «автомат», проставляется экзаменатором в зачетную книжку и экзаменационную ведомость только в день проведения экзамена согласно расписанию группы, в которой обучается студент.

Для приведения рейтинговой оценки к аттестационной (пятибалльный формат) используется следующая шкала:

Аттестационная оценка по дисциплине	Рейтинг студента по дисциплине (включая премиальные баллы)
«отлично»	90- 100 баллов
«хорошо»	70 - 89 баллов
«удовлетворительно»	60 - 69 баллов
«неудовлетворительно»	менее 60 баллов

Рубежный рейтинг по дисциплине у студента на экзамене менее чем в 20 рейтинговых баллов считается неудовлетворительным (независимо от рейтинга студента в семестре). В этом случае в экзаменационную ведомость в графе «Аттестационная оценка» проставляется «неудовлетворительно».

Преподавателю предоставляется право начислять студентам премиальные баллы за активность (участие в научных конференциях, конкурсах, олимпиадах, активная работа на аудиторных занятиях, публикации статей, работа со школьниками, выполнение заданий повышенной сложности, изготовление наглядных пособий и т.д.) в количестве, не превышающем 20 рейтинговых баллов за семестр. Премиальные баллы не входят в сумму рейтинга текущей успеваемости студента, а прибавляются к ним.

## 11.1. Оценочные средства текущего контроля

Контрольным мероприятием текущего контроля обучающихся по учебной дисциплине является опрос по вопросам лекционных и практических занятий, который проводится в устной форме

### Оценочные средства для устного опроса

1. Каковы исторические аспекты фальсификации товаров в России и за рубежом?
2. Какие предусмотрены государственные меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства?
3. Объясните, какая существует взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией товаров.
4. Какое место занимает идентификация при проведении сертификации товаров?
5. Какие функции выполняет идентификация?
6. Как обеспечивается прослеживаемость товаров на различных этапах товародвижения?
7. На примере однородной группы продовольственных товаров дайте характеристику показателей идентификации: органолептических и физико-химических, общих и специфичных.
8. Какие нормативные документы используются для целей сертификации? Дайте их краткую характеристику.
9. Какую роль выполняет маркировка в идентификации товаров?
10. Какие разновидности органолептического метода идентификации Вы знаете? Дайте их краткую характеристику, укажите преимущества и недостатки.
11. Какие современные измерительные методы применяются для идентификации продовольственных товаров? В чем их сущность? Каковы перспективы использования?
12. Дайте характеристику видов фальсификации: в зависимости от изменяемых характеристик товара; в зависимости от места фальсификации.
13. Какие пищевые и непищевые заменители используются для фальсификации продовольственных товаров?
14. В чем состоят отличия фальсифицированного товара от товара заменителя?
15. К каким последствиям для изготовителей, продавцов и потребителей приводит реализация фальсифицированных товаров?
16. Какие меры предотвращения фальсификации товаров Вы знаете?
17. Какое продовольственное сырье и какие продовольственные товары наиболее часто подвергаются фальсификации?
18. Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации продовольственных товаров однородных групп.
19. Какие методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров Вы знаете? Дайте их краткую характеристику.
20. Что составляет правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации продовольственных товаров?

### Темы устных докладов

1. Фальсификация продовольственных товаров: исторический аспект.
2. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: защита прав потребителей.
3. Пути совершенствования правовой и нормативной базы идентификации продовольственных товаров.
4. Идентифицирующие функции маркировки продовольственных товаров.
5. Характеристика органолептического метода идентификации продовольственных товаров.

- 6.Современные физико-химические методы исследования: перспективы использования для идентификации продовольственных товаров.
7. Меры предупреждения фальсификации продовольственных товаров.
8. Идентификация мясных (рыбных, молочных, зерномучных, плодоовощных и др.) товаров. Способы, средства и методы обнаружения фальсификации.

### 11.2. Оценочные средства для промежуточной аттестации (в форме экзамена)

Код компетенции	Содержание компетенции (части компетенции)	Результаты обучения	Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы
ПК-8	владением навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений.	<b>Знать:</b> - методы документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций, - правила оформления документации при внедрении инновационных решений или организационных изменениях	1) Ознакомительный этап: изучение теоретического материала и овладение практическими навыками (лекции, самостоятельная работа).
		<b>Уметь:</b> - подготавливать документацию для внедрения инноваций или организационных решений в процессе управления операционной (производственной) деятельностью организаций	2) Применение полученных знаний согласно поставленным задачам (практические занятия)
		<b>Владеть:</b> - навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений.	3) Закрепление полученных знаний и навыков (прохождение текущего, рубежного и промежуточного контроля)

Контрольным мероприятием промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине является экзамен, который проводится в устной форме.

### 11.3. Виды текущего и промежуточного контроля знаний студентов и контролируемые компетенции

№ п\п	Вид контроля	Контролируемые темы (разделы)	Компетенции, компоненты которых контролируются
1	Устный опрос, устный доклад	Раздел 1. Основные понятия в области идентификации и фальсификации пищевых продуктов	ПК-8
2	Устный опрос, устный доклад	Раздел 2. Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения	ПК-8

3	Устный опрос, устный доклад	Раздел 3. Виды и способы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов животного происхождения	ПК-8
4	Промежуточный контроль – экзамен	Раздел 1-3	ПК-8

**Примерный перечень вопросов для промежуточного контроля знаний для экзамена**

1. История возникновения идентификации и фальсификации. Объясните, какая существует взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией товаров.
2. Общие положения и правила проведения идентификации пищевых продуктов. Какое место занимает идентификация при проведении сертификации товаров.
3. Цели и задачи идентификации товаров. Структура идентификационной деятельности. Функции идентификации.
4. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная, партионная (видовая), информационная.
5. Критерии и показатели идентификации.
6. На примере однородной группы продовольственных товаров дайте характеристику показателей идентификации: органолептических и физико-химических, общих и специфичных.
7. Какие нормативные документы используются при идентификации. Дайте их краткую характеристику.
8. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров. ГОСТ Р 51074 «Информация для потребителей». Фирменные наименования и фирменные требования к упаковке, этикетке, товарному знаку, идентификационному номеру.
9. Прослеживаемость товаров: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости товаров.
10. Основные понятия фальсификации и идентификации. Взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией.
11. Дайте характеристику видов фальсификации: в зависимости от изменяемых характеристик товара; в зависимости от места фальсификации.
12. Средства для разных видов фальсификации; особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей подделываемых товаров.
13. Какие пищевые и непищевые заменители используются для фальсификации продовольственных товаров.
14. В чем состоят отличия фальсифицированного товара от товара заменителя, дефектного товара от фальсифицированного.
15. К каким последствиям для изготовителей, продавцов или потребителей приводит реализация или использование фальсифицированных товаров. Выгоды, риски и убытки. Потери потребителей при покупке фальсифицированных товаров: моральные и материальные.
16. Какое продовольственное сырье и продовольственные товары наиболее часто подвергаются фальсификации.
17. Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе.

18. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная.
19. Фальсификация типов «туман» и «мираж».
20. Контрафакция товаров. Фальсификация технологий.
21. ФЗ «О техническом регулировании». Основная цель, задачи и объекты технического регулирования.
22. ФЗ «О защите прав потребителей» как правовая основа для защиты от фальсифицированных товаров и недобросовестных производителей и продавцов.
23. Какие предусмотрены государственные меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Предупредительные и наказания.
24. Методы идентификации и обнаружения различных видов фальсификации. Классификация методов. Применение методов идентификации на разных этапах ее проведения.
25. Порядок и особенности проведения экспертизы (анализа) продукции.
26. Какие разновидности органолептического метода идентификации Вы знаете. Дайте их краткую характеристику, укажите преимущества и недостатки.
27. Какие современные измерительные методы применяются для органолептической идентификации продовольственных товаров. В чем их сущность. Каковы перспективы использования.
28. Какие известны методы пробоподготовки, в чем особенность этих методов и чем определяется выбор.
29. Современные измерительные методы идентификации, классификация, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации.
30. Тест-методы при проведении анализа пищевой продукции и продовольственного сырья. Возможности и перспективы.
31. Химические методы. Применение при анализе пищевой продукции и продовольственного сырья.
32. Биологические методы. Краткая характеристика. Применение.
33. Группа зерномучных товаров, их фальсификация и идентификация.
34. Фальсификация и идентификация кондитерских изделий.
35. Идентификация, способы фальсификации меда и методы ее обнаружения.
36. Фальсификация и идентификация вкусовых товаров: чай, кофе.
37. Фальсификация и идентификация алкогольной продукции.
38. Идентификационная экспертиза группы вспомогательных товаров.
39. Способы обнаружения фальсификации и идентификация томатных продуктов.

### Уровень сформированности компетенций:

Результаты освоения компетенции	Уровень сформированности компетенций:			
	«недостаточный»	«пороговый»	«продвинутый»	«высокий»
<p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- методы документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельностью организаций,</li> <li>- правила оформления документации при внедрении инновационных решений или организационных изменениях</li> </ul>	<p>Компетенции не сформированы</p> <p>Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>Сформированы базовые структуры знаний.</p> <p>Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер.</p> <p>Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы</p> <p>Знания обширные, системные.</p> <p>Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий.</p> <p>Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p>Компетенции сформированы.</p> <p>Знания твердые, аргументированные, всесторонние.</p> <p>Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий.</p> <p>Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>
<p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- подготавливать документацию для внедрения инноваций или организационных решений в процессе управления операционной (производственной) деятельностью организаций</li> </ul>				
<p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками документального оформления решений в управлении операционной (производственной) деятельности организаций при внедрении технологических, продуктовых инноваций или организационных изменений.</li> </ul>				

## Шкала оценивания в зависимости от уровня сформированности компетенций

Уровень сформированности компетенций			
<p><b>«недостаточный»</b> Компетенции не сформированы. Знания отсутствуют, умения и навыки не сформированы</p>	<p><b>«пороговый»</b> Компетенции сформированы. Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.</p>	<p><b>«продвинутый»</b> Компетенции сформированы. Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности устойчивого практического навыка.</p>	<p><b>«высокий»</b> Компетенции сформированы. Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка</p>

### 12. Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями

Организация образовательного процесса для лиц с ограниченными возможностями осуществляется в соответствии с «Методическими рекомендациями по организации образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса» Министерства образования и науки РФ от 08.04.2014г. № АК-44/05вн.

В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими студентами, создании комфортного психологического климата в студенческой группе.

Студенты с ограниченными возможностями здоровья, в отличие от остальных студентов, имеют свои специфические особенности восприятия, переработки материала. Подбор и разработка учебных материалов производится с учетом индивидуальных особенностей.

Предусмотрена возможность обучения по индивидуальному графику, при составлении которого возможны различные варианты проведения занятий: в академической группе и индивидуально, на дому с использованием дистанционных образовательных технологий.

### 13. Лист регистрации изменений

№ п/п	Содержание изменения	Реквизиты документа об утверждении изменения	Дата введения изменения
1			
2			
3			
4			
5			
6			