

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Куижева Саида Казбековна  
Должность: Ректор  
Дата подписания: 22.10.2021 13:04:58  
Уникальный программный ключ:  
71183e1134ef9cfa69b206d480271b3c1a975e6f

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Майкопский государственный технологический университет»**

**Факультет** \_\_\_\_\_ технологический \_\_\_\_\_

**Кафедра** \_\_\_\_\_ товароведения и экспертизы товаров \_\_\_\_\_

**УТВЕРЖДАЮ**  
Декан технологического факультета  
*А. А. Схалыхов* А. А. Схалыхов  
« 24 » *ОС* 2021 г.



**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

по дисциплине Б1.В.16. Идентификация и обнаружение фальсификаций  
продовольственных товаров

по направлению  
подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение

по профилю подготовки \_\_\_\_\_ Товароведение и экспертиза в сфере производства и  
обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров \_\_\_\_\_

квалификация (степень)  
выпускника \_\_\_\_\_ бакалавр \_\_\_\_\_

программа подготовки \_\_\_\_\_ академический \_\_\_\_\_

форма обучения \_\_\_\_\_ очная, заочная \_\_\_\_\_

год начала подготовки \_\_\_\_\_ 2020 г. \_\_\_\_\_

Рабочая программа составлена на основе ФГОСВО и учебного плана МГТУ по направлению подготовки бакалавров 38.03.07. Товароведение  
Составитель рабочей программы:

Доцент, кандидат с-х. наук, доцент  
(должность, ученое звание, степень)

  
(подпись)

Сиюхова Н. Т.  
(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры

Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы

(наименование кафедры)

Заведующий кафедрой  
«19» 06 2024 г.

  
(подпись)

Тазова З. Т.  
(Ф.И.О.)

Одобрено учебно-методической комиссией факультета  
(где осуществляется обучение)  
«19» 06 2024 г.

Председатель  
учебно-методического  
совета направления  
(где осуществляется обучение)

  
(подпись)

Тазова З. Т.  
(Ф.И.О.)

Декан факультета  
(где осуществляется обучение)  
«19» 06 2024 г.

  
(подпись)

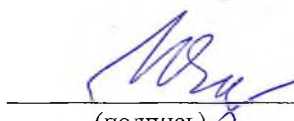
Схаляхов А. А.  
(Ф.И.О.)

СОГЛАСОВАНО:  
Зав. выпускающей кафедрой  
по направлению

  
(подпись)

Тазова З.Т.  
(Ф.И.О.)

Начальник УМУ  
«19» 06 2024 г.

  
(подпись)

Чудесова Н.Н.  
(Ф.И.О.)

## **1. Цели и задачи освоения дисциплины**

**Целью** изучения дисциплины является подготовка специалиста, владеющего методами и навыками определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации, способного отбирать пробы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

### **Задачи дисциплины:**

- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров;
- изучение принципов, видов и показателей идентификации;
- усвоение последовательности процедур при проведении идентификации и порядка оформления ее результатов;
- установление идентифицирующих признаков продовольственных товаров;
- ознакомление с видами, способами и средствами фальсификации продовольственных товаров;
- изучение современных методов идентификации и обнаружения фальсифицированных продовольственных товаров;
- изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению.

## **2. Место дисциплины в структуре ОП бакалавриата**

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» входит в вариативную часть основной образовательной программы подготовки бакалавров по направлению подготовки 38.03.07. «Товароведение»

Дисциплина направлена на изучение критериев, пригодных для целей идентификации однородных групп продовольственных товаров, формирование у обучающихся знаний и умений, обеспечивающих их квалифицированное участие в идентификации и обнаружении фальсификации продовольственных товаров.

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

В результате освоения курса бакалавр должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; (ПК-8)

-знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; (ПК-9)

-готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров. (ПК-18)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

### **знать:**

- ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; (ПК-8)

- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров; (ПК-9)

- современные методы идентификации и экспертизы товаров. (ПК-18)

**уметь:**

- определять показатели ассортимента и качества товаров; (ПК-8)
- использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; (ПК-9)
- применять современные методы идентификации и экспертизы товаров для оценки качества, выявления некачественных и фальсифицированных. (ПК-18);

**владеть:**

- методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров; (ПК-8)
- методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров; (ПК-9)
- стандартными и экспериментальными методиками идентификации и экспертизы товаров. (ПК-18)

**4. Объем дисциплины и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины.****4.1. Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часов)

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры			
		8			
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>54,35/1,5</b>	<b>54,35/1,5</b>			
В том числе:					
Лекции (Л)	18/0,5	18/0,5			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)	-	-			
Лабораторные работы (ЛР)	36/1,0	36/1,0			
Контактная работа в период аттестации (КРАт)	0,35/0,01	0,35/0,01			
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)					
<b>Самостоятельная работа студентов (СРС) (всего)</b>	<b>54,0/1,5</b>	<b>54,0/1,5</b>			
В том числе:					
Расчетно-графические работы	-	-			
Доклад-опрос	30,0/0,83	30,0/0,83			
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СР)</i>					
1. Составление плана-конспекта	24,0/0,66	24,0/0,66			
2. Проведение мониторинга, подбор и анализ статистических данных					
Курсовой проект(работа)	-	-			
<b>Контроль (всего)</b>	<b>35,65/0,9</b>	<b>35,65/0,9</b>			
Форма промежуточной аттестации: <b>(зачет, экзамен)</b>		экзамен			
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>144/4</b>	<b>144/4</b>			

**4.2. Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.**  
Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единицы (144 часов)

Вид учебной работы	Всего часов/з.е.	Семестры			
		8			
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>	<b>16,35/0,45</b>	<b>16,35/0,45</b>			
В том числе:					
Лекции (Л)	6/0,16	6/0,16			
Практические занятия (ПЗ)					
Семинары (С)	-	-			
Лабораторные работы (ЛР)	10,0/0,27	10,0/0,27			
Контактная работа в период аттестации (КРАТ)	0,35/0,009	0,35/0,009			
Самостоятельная работа под руководством преподавателя (СРП)	-	-			
<b>Самостоятельная работа студентов (СРС) (всего)</b>	<b>119,0/3,30</b>	<b>119,0/3,30</b>			
В том числе:					
Расчетно-графические работы	-	-			
Доклад-опрос	40,0/1,11	40,0/1,11			
<i>Другие виды СР (если предусматриваются, приводится перечень видов СР)</i>					
1. Составление плана-конспекта	40,0/1,11	40,0/1,11			
2. Проведение мониторинга, подбор и анализ статистических данных	39,0/1,08	39,0/1,08			
Курсовой проект(работа)	-	-			
<b>Контроль (всего)</b>	<b>8,65/0,24</b>	<b>8,65/0,24</b>			
Форма промежуточной аттестации: (зачет, экзамен)		экзамен			
<b>Общая трудоемкость</b>	<b>144/4</b>	<b>144/4</b>			

**5. Структура и содержание дисциплины**

**5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения**

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Л	КРАТ	контроль	ЛР	СРС	
1.	Раздел 1. Идентификация пищевых товаров. 1. Понятие и методы идентификации	1-8 нед.	9			15	24	Обсуждение докладов, защита практической работы

продовольственных товаров 2. Фальсификация продовольственных товаров, понятие и виды 3. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров 4. Гармонизированная система описания и кодирования товаров – международная основа ТН ВЭД							
---	--	--	--	--	--	--	--

<p>Раздел 2  Фальсификация однородных групп товаров.  Тема 1.Способы и средства обнаружения фальсификации различных групп продовольственных товаров.  2.Способы и средства обнаружения фальсификации алкогольных напитков.  3.Способы и средства обнаружения фальсификации слабоалкогольных напитков.  4.Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.  5. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров  6.Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров.  7.Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.</p>	9-17 нед	9			21	30	Обсуждение докладов
---	----------	---	--	--	----	----	---------------------

	Промежуточная аттестация			0,35	35,65			Экзамен в устной форме
	<b>ИТОГО:</b>		<b>18,0</b>	<b>0,35</b>	<b>35,65</b>	<b>36,0</b>	<b>54</b>	

## 5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Л	КРАТ	контроль	ЛР	СРС	
1.	<p>Раздел 1. Идентификация пищевых товаров.</p> <p>1. Понятие и методы идентификации продовольственных товаров</p> <p>2. Фальсификация продовольственных товаров, понятие и виды</p> <p>3. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров</p> <p>4. Гармонизированная система описания и кодирования товаров – международная основа ТН ВЭД</p>			2		4	40	Обсуждение докладов, защита практической работы



<p>Раздел 2  Фальсификация однородных групп товаров.  Тема 1.Способы и средства обнаружения фальсификации различных групп продовольственных товаров.  2.Способы и средства обнаружения фальсификации алкогольных напитков.  3. Способы и средства обнаружения фальсификации слабоалкогольных напитков.  4.Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.  5. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров  6.Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров.  7.Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.</p>	4	4			6	79	Обсуждение докладов
--	---	---	--	--	---	----	---------------------

	Промежуточная аттестация			0,35	8,65			Экзамен в устной форме
	<b>ИТОГО:</b>		<b>6,0</b>	<b>0,35</b>	<b>8,65</b>	<b>10,0</b>	<b>119,0</b>	

5.3.Содержание разделов дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», образовательные технологии

Лекционный курс

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы / зач. ед.)		Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО				
1	2	3		5	6	7	8
1	<p>Раздел1. Идентификация пищевых товаров.</p> <p>1. Понятие и методы идентификации продовольственных товаров. 2.Фальсификация продовольственных товаров, понятие и виды. 3.Основные понятия в области классификации и кодирования товаров. 4. Гармонизированная система описания и кодирования товаров – международная основа ТН ВЭД. 5. Товарная номенклатура</p>	9/0,25	2/0,05	<p>Основным методическим принципом установления фальсификации. Цель идентификации Функции идентификации: Методы идентификации.</p> <p>Объекты фальсификации Виды фальсификации в зависимости от метода подделки:</p> <p>Классификационная группировка</p> <p>Кодирование товаров</p> <p>Структура классификатора Роль ТН ВЭД при идентификации товаров</p>	ПК-8 ПК-9 ПК-18	<p><b>знать:</b> современные методы идентификации и экспертизы товаров;</p> <p><b>уметь:</b> применять современные методы идентификации и экспертизы товаров для оценки качества, выявления некачественных и фальсифицированных товаров;</p> <p><b>владеть:</b> стандартными и экспериментальными методиками идентификации и экспертизы товаров</p>	Слайд-лекция

	внешнеэкономическо й деятельности: назначение, сфера применения, структура и содержание.						
2	<p>Раздел 2</p> <p>Фальсификация однородных групп товаров.</p> <p>Тема 1.Способы и средства обнаружения фальсификации различных групп продовольственных товаров.</p> <p>2.Способы и средства обнаружения фальсификации алкогольных напитков.</p> <p>3. Способы и средства обнаружения фальсификации слабоалкогольных напитков.</p> <p>4.Идентификация и обнаружение фальсификации</p>	9/0,25	4/0,11	<p>Методы идентификации алкогольной продукции</p> <p>Методы идентификации слабоалкогольной продукции</p> <p>Методы идентификации Пищевых жиров</p>	ПК-8 ПК-9 ПК-18	<p><b>знать:</b> ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;</p> <p><b>уметь:</b> определять показатели ассортимента и качества товаров;</p> <p><b>владеть:</b> методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров</p>	Проблемные лекции

	<p>пищевых жиров. 5. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров.</p> <p>6. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров.</p> <p>7. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.</p>			<p>Методы идентификации молочных товаров</p> <p>Методы идентификации мяса и мясных товаров</p> <p>Методы идентификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.</p>			
<b>Итого</b>		<b>18/0,5</b>	<b>6/0,16</b>				

#### 5.4. Практические и семинарские занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Практические занятия учебным планом не предусмотрены

#### 5.5. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных занятий	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
			ОФО	ЗФО
1.	Раздел 1	1. Идентификация и экспертиза зернофуражных товаров. 2. Идентификация и экспертиза плодоовощных товаров и продуктов переработки плодов и овощей. 3. Идентификация и экспертиза кондитерских товаров:( крахмал и крахмало- продукты; сахар и сахарозаменители). 4. Идентификация и экспертиза Фруктово- ягодных кондитерских изделия. 5. Идентификация и экспертиза жиросодержащих кондитерских изделия. 6. Идентификация и экспертиза мучных кондитерских изделия. 7. Идентификация и экспертиза пчелиного меда. Экспрессные методы установления подлинности пчелиного меда. 8. Идентификация и экспертиза грибов.	15/0,41	4/0,22
2.	Раздел 2	1. Идентификация и экспертиза молока и молочных товаров. 2. Идентификация и экспертиза рыбы и рыбных товаров. 3. Идентификация и экспертиза пищевых жиров. 4. Идентификация и экспертиза мяса и мясных товаров. 5. Идентификация и экспертиза яиц и яичных продуктов.	21/1,33	6/0,16
<b>Итого:</b>			<b>36/1,0</b>	<b>10/0,33</b>

## 5.6. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

курсовые проекты учебным планом не предусмотрены.

## 5.7. Самостоятельная работа студентов

### 5.7.1. Содержание и объем самостоятельной работы студентов

№ п/п	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах / трудоемкость в з.е.	
				ОФО	ЗФО
				1 семестр	1 семестр
1.	<p>Раздел 1. Идентификация пищевых товаров.</p> <p>1. Понятие и методы идентификации продовольственных товаров.</p> <p>2. Фальсификация продовольственных товаров, понятие и виды .</p> <p>3. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров.</p> <p>4. Гармонизированная система описания и кодирования товаров – международная основа ТН ВЭД.</p> <p>5. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности: назначение, сфера применения, структура и содержание.</p>	<p>1. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья</p> <p>2. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Общие положения.</p>	За 1-й семестр	24/0,66	40/1,11

2.	<p>Раздел 2</p> <p>Фальсификация однородных групп товаров.</p> <p>Тема 1.Способы и средства обнаружения фальсификации различных групп продовольственных товаров.</p> <p>2.Способы и средства обнаружения фальсификации алкогольных напитков.</p> <p>3. Способы и средства обнаружения фальсификации слабоалкогольных напитков.</p> <p>4.Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.</p> <p>5. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров.</p> <p>6.Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров.</p> <p>7.Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.</p>	<p>1 Ответственность за нарушение настоящего Федерального Закона.</p> <p>2.Ветеринарно-санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения</p> <p>3.Полномочия Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. (продуктов животного происхождения.)</p>			
			За 2-й семестр	30/0,83	79/2,19
	<b>Итого</b>			<b>54/1,5</b>	<b>119/3,30</b>

#### 5.7.2. Учебно-методические материалы по самостоятельной работе студентов

Раздел / Тема с указанием основных учебных элементов	Формируе мые компе тенции	Методы обучения	Способы (формы) обучения	Средства обучения
--	---------------------------------	--------------------	--------------------------------	----------------------



<p>Раздел 1. Идентификация пищевых товаров.</p> <p>1. Понятие и методы идентификации продовольственных товаров</p> <p>2. Фальсификация продовольственных товаров, понятие и виды</p> <p>3. ОЗ. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров</p> <p>4. Гармонизированная система описания и кодирования товаров – международная основа ТН ВЭД</p> <p>5. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности: назначение, сфера применения, структура и содержание</p>	<p>ПК-8 ПК-9 ПК-18</p>	<p>Чтение, приобретение знаний, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>Самостоятельная работа бакалавра, домашние задания</p>	<p>Учебник и, учебные пособия, ЭБС</p>
<p>Раздел 2 Фальсификация однородных групп товаров.</p> <p>Тема 1. Способы и средства обнаружения фальсификации различных групп продовольственных товаров.</p> <p>2. Способы и средства обнаружения фальсификации алкогольных напитков.</p> <p>3. Способы и средства обнаружения фальсификации слабоалкогольных напитков.</p> <p>4. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.</p> <p>5. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров.</p> <p>6. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров.</p> <p>7. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.</p>	<p>ПК-8 ПК-9 ПК-18</p>	<p>Чтение, приобретение знаний, применение знаний, творческая деятельность, частично-поисковый</p>	<p>Самостоятельная работа бакалавра, домашние задания</p>	<p>Учебник и, учебные пособия</p>

--	--	--	--	--

## **6.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).**

### **6.1 Методические указания (собственные разработки)**

1. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине "Идентификация и фальсификация продовольственных товаров" для студентов специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" очной и заочной формы обучения [Электронный ресурс]/ [сост. Н.Т. Сиюхова]. - Майкоп : Магарин О.Г., 2013. - 51 с. - Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000048321>

### **6.2 Литература для самостоятельной работы**

1.Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. В.М. Позняковского. - М. : ИНФРА-М, 2017. - 463 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=549286>

2.Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 2: Модуль II. Товарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: ИНФРА-М, 2014. - 192 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=452675>

3.Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / Т.В. Плотникова [и др.]. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 311 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4173.html>

4.Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : учебник / А. А. Ляшко и др. - М. : Дашков и К, 2013. - 660 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414985>

5.Евдохова, Л.Н. Товарная экспертиза [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Н. Евдохова, С.Л. Масанский. - Минск : Выш. шк., 2013.- 332 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=508632>

6.Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебник / рук. авт. колл. В.В.Шевченко. - М.: ИНФРА-М, 2012-752с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=303951>

7.Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ФОРУМ: Инфра-М, 2018. - 464 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=952273>

8.Григорян, Е.С. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 265 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=354879>

9.Заворохина, Н.В Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях

пищевой промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. / Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 144 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=891059>

10.Кажаева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. И. Кажаева, Л. А. Манихина. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. - 211 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html>

## 7.Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

	Этапы формирования компетенции (номер семестра согласно учебному плану)		Наименование учебных дисциплин, формирующих компетенции в процессе освоения образовательной программы
	ОФО	ЗФО	
1	<b>ПК-8</b>		<b>Знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество</b>
	ОФО	ЗФО	
	2	2	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров
	2	4	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
	3	3	Товароведение и экспертиза зерномоечных товаров
	3	4	Современные технологии производства товаров
	3	4	Ферменты и витамины
	4	4	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
	4	6	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
	4,5,6,7	4,5,6,7	Проектный практикум
	5	5	Товароведение и экспертиза молочных товаров
	5	5	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
	6	6	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
	6	6	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
	5.6	6.7	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров

	6	6	Холодильная техника и технология
	6	6	Проектирование торговых предприятий
	7	7	Товароведение и экспертиза мясных товаров
	7	7	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
	7	8	Таможенная экспертиза товаров и сырья
	8	8	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
	8	9	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
	8	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
	8	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
	8	9	Преддипломная практика для выполнения ВКР
	8	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	8	9	Подготовка к защите и процедура защиты ВКР
	2	2	Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров
	2	4	Учебная практика по получению первичных профессиональных умений и навыков
2	<b>ПК-9</b>		<b>Знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</b>
	3	3	Товароведение и экспертиза зерномоечных товаров
	3	3	Сенсорный анализ продовольственных товаров
	3	3	Методы и техническое обеспечение контроля качества непродовольственных товаров
	4	4	Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров
	5	5	Товароведение и экспертиза молочных товаров
	5	5	Товароведение и экспертиза кондитерских товаров
	5	6	Безопасность товаров и сырья
	5.6	6.7	Товароведение однородных групп непродовольственных товаров
	6	6	Товароведение и экспертиза пищевых жиров
	6	6	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров
	6	8	Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

	7	7	Товароведение и экспертиза мясных товаров
	7	7	Товароведение и экспертиза рыбных товаров
	7	8	Товароведение и экспертиза сельскохозяйственного сырья
	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
	8	9	Таможенная экспертиза товаров и сырья
	8	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
	8	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
	8	9	Преддипломная практика для выполнения ВКР
	8	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	8	8	Подготовка к защите и процедура защиты ВКР
	3	3	Товароведение и экспертиза зерноочных товаров
3	<b>ПК-18</b>		<b>Готовность к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров</b>
	1.2	1.2	Физика
	1	1	Химия
	7	9	Экспертиза товаров
	7	9	Физико-химические методы распознавания фальсификации
	8	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
	8	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
	8	8	Научно-исследовательская работа
	8	9	Преддипломная практика для выполнения ВКР
	8	9	Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
	8	8	Подготовка к защите и процедура защиты ВКР

## 7.2. Показатели, критерии и шкала оценки сформированных компетенций

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
<b>ПК-8 Знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество</b>					
<b>знать:</b> ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	<i>тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.</i>
<b>уметь:</b> определять показатели ассортимента и качества товаров	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>владеть:</b> методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ПК-9 Знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь</b>					
<b>знать:</b> методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	<i>тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.</i>
<b>уметь:</b> использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	

контрафактной продукции;					
<b>владеть:</b> методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
<b>ПК-18 Готовность к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров</b>					
<b>знать:</b> – современные методы идентификации и экспертизы товаров;	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	<i>тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие</i>
<b>уметь:</b> – применять современные методы идентификации и экспертизы товаров для оценки качества, выявления некачественных и фальсифицированных товаров;	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
<b>владеть:</b> – стандартными и экспериментальными методиками идентификации и экспертизы товаров	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

### **7.3. Типовые контрольные задания и иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

#### **7.3.1. Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации по дисциплине**

1. Нормативно-правовая база проведения идентификации и выявление фальсификации товаров.
2. Средства и способы фальсификации пива.
3. Идентификация молока и кисломолочных продуктов.
4. Морально-этические и социально-правовые аспекты фальсификации товаров.
5. Основные органолептические показатели при идентификации вин.
6. Идентификация корневых пряностей.
7. Основные принципы проведения идентификации продовольственных товаров.
8. Идентификация плодово-семенных пряностей.
9. Методы и способы обнаружения фальсификации продовольственных товаров.
10. Принципы классификации товаров в ТН ВЭД.
11. Методы и способы обнаружения фальсификации мёда.
12. Методы обнаружения фальсификации пива.
13. Цели и задачи курса.
14. Методы обнаружения фальсификации хлебобулочных и макаронных изделий.
15. Идентификация мёда пчелиного.
16. Нормативно-правовая база проведения идентификации.
17. Методы и способы обнаружения фальсификации масла коровьего.
18. Какие органолептические показатели являются основными при идентификации.
19. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.
20. Основные методы и способы обнаружения фальсификации коньяков.
21. Фальсификация зерна, крупы, муки.
22. На основании каких показателей проводится идентификация зерновых товаров.
23. Методы и способы обнаружения фальсификации вин.
24. Виды фальсификации товаров.
25. Методы и способы обнаружения фальсификации сыров.
26. Идентификация продуктов из сгущенного молока.
27. Идентификация цветочных и листовых пряностей.
28. Основные показатели при идентификации растительных масел.



29. Методы и способы обнаружения фальсификации чая.
30. Идентификация сыров.
31. Методы и способы идентификации молока.
32. Основные методы идентификации водки и спирта этилового.
33. Основные органолептические показатели при идентификации вин.
34. Идентификация мёда пчелиного.
35. Нормативно-правовая база проведения идентификации и выявление фальсификации товаров.
36. Фальсификация хлебобулочных и макаронных изделий.
37. Основные органолептические показатели при идентификации вин.
38. Идентификация коньяков.
39. Основные органолептические показатели при идентификации безалкогольных напитков.
40. Средства и способы фальсификации безалкогольных напитков.
41. Методы и способы обнаружения фальсификации фруктово-ягодных соков.
42. Средства и способы фальсификации мяса.
43. Способы фальсификации плодоовощной продукции.
44. Средства и способы фальсификации растительных масел.
45. Средства и способы фальсификации продуктов сгущенного молока.
46. Средства и способы фальсификации плодово-семенных пряностей.
47. Средства и способы фальсификации цветочных и листовых пряностей.
48. Средства и способы фальсификации пряностей.
49. Средства и способы фальсификации соусов.
50. Средства и способы фальсификации пищевых концентратов.
51. Средства и способы фальсификации икорных товаров.
52. Средства и способы фальсификации яиц и яичных товаров.

### 7.3.2. Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Цели и задачи курса.
2. На основании каких показателей проводится идентификация зерномучных товаров.
3. Методы и способы обнаружения фальсификации вин.
4. Классификация товаров в системе ТН ВЭД.
5. Основные виды фальсификации зерномучных товаров.
6. Идентификация коньяков.
7. Принципы классификации товаров в системе ТН ВЭД.
8. Фальсификация зерна, крупы и муки.
9. Способы фальсификации коньяков. Методы и способы обнаружения фальсификации коньяков.
10. Система кодирования товаров в РФ.
11. Методы и способы идентификации молока.
12. Основные методы идентификации водки и этилового спирта.
13. Основные принципы проведения идентификации продовольственных товаров.
14. Фальсификация молока.
15. Основные методы идентификации водки и этилового спирта.
16. Порядок проведения идентификации продовольственных товаров.
17. Фальсификация кисломолочных продуктов.
18. Методы обнаружения фальсификации пива.
19. Морально-этические и социально-правовые аспекты фальсификации товаров.
20. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.
21. Основные показатели при идентификации безалкогольных напитков.
22. На основании каких нормативных и технических документов производится идентификация товаров.
23. Методы и способы идентификации коровьего масла.
24. Способы фальсификации чая.
25. Нормативно-правовая база проведения идентификации и выявления фальсификации товаров.
26. Методы и способы обнаружения фальсификации коровьего масла.
27. Какие органолептические показатели являются основными при идентификации кофе.

28. Виды фальсификации товаров.
29. Методы и способы обнаружения фальсификации масла коровьего.
30. Идентификация сыров.
31. Цели и задачи курса.
32. Методы обнаружения фальсификации хлебобулочных изделий.
33. Идентификации пчелиного меда.
34. Классификация товаров в системе ТН ВЭД.
35. Методы обнаружения фальсификации зерна, крупы и муки.
36. Средства и способы фальсификации мяса.
37. Принципы классификации товаров в системе ТН ВЭД.
38. Методы и способы обнаружения фальсификации меда.
39. Методы обнаружения фальсификации пива.
40. Система кодирования товаров РФ.
41. Основные показатели при идентификации растительных масел.
42. Методы и способы обнаружения фальсификации чая.
43. Основные принципы проведения идентификации продовольственных товаров.
44. Идентификация плодово-семенных пряностей.
45. Методы и способы обнаружения фальсификации мяса.
46. Порядок проведения идентификации продовольственных товаров.
47. Идентификация цветочных и листовых пряностей.
48. Методы и способы обнаружения фальсификации кофе.
49. Морально-этические и социально-правовые аспекты фальсификации товаров.
50. Основные органолептические показатели при идентификации вин.
51. Идентификация коровых и корневых пряностей.
52. На основании каких нормативных и технических документов производится идентификация товаров.
53. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.
54. Идентификация продуктов из сгущенного молока.
55. Нормативно-правовая база проведения идентификации и выявления фальсификации товаров.
56. Средства и способы фальсификации пива.
57. Идентификация молока и кисломолочных продуктов.
58. Виды фальсификации товаров.
59. Способы фальсификации меда.
60. Методы и способы обнаружения фальсификации сыров.

### **7.3.3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине**

#### **Вариант 1**

*Задание 1.* Перечислите идентифицирующие признаки и показатели, используемые при проведении ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. *Задание 2.* Виды, средства и способы фальсификации молочных консервов и сухих молочных продуктов.

#### **Вариант 2**

*Задание 1.* Какие методы идентификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров используются в отечественной и зарубежной практике? *Задание 2.* Показатели идентификации и способы фальсификации нерыбных гидробионтов.

#### **Вариант 3**

*Задание 1.* Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Какие методы используют для обнаружения фальсификации и ее предупреждения? *Задание 2.* Показатели идентификации и способы фальсификации яичных товаров

#### **Кейс-задание**

Кейс-задача №1 Провести идентификацию и экспертизу качества творога разной жирности, изготовленной на молочном комбинате «Гбилисский».

Кейс-задача №2 Провести идентификацию и экспертизу качества плавленого сыра «Дружба» разных производителей, реализуемого в торговых предприятиях города Краснодар.

Кейс-задача №3 Провести идентификацию и экспертизу качества мясных консервов «Говядина тушеная» разных производителей, реализуемой в торговых предприятиях города Майкопа.

#### **Тесты**

##### **1. Цель проведения идентификационной экспертизы товаров –**

- а) установить принадлежность конкретного изделия к определенной товарной группе
- б) получить информацию о товаре

в) выявление дефектов продукции г) определение безопасности товаров

## **2. Цель проведения экспертизы подлинности товара**

а) установить характерные показатели, отличающие натуральный продукт от его подделки б) установления принадлежности изделия к определенному перечню на основании характерных признаков, изложенных в НТД

в) с целью установления отношения данного изделия к группе опасных или запрещенных товаров

г) целью получения идентификационной информации

## **3. Субъекты осуществляющие идентификацию товаров:**

а) производители

б) потребители

в) государственные инспекторы

г) все участники рыночных отношений

## **4. Вид идентификации являющийся наиболее сложным видом деятельности**

а) сортовая

б) потребительская

в) ассортиментная

г) специальная

д) товарно-партионная

## **5. Вид идентификации определяющий принадлежность изделий к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья**

а) потребительская

б) ассортиментная

в) специальная

г) товарно-партионная.

### **7.3.4. Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине**

1. Охарактеризуйте основные виды идентификации.
2. Какие показатели качества продуктов питания могут быть использованы в качестве критериев идентификации? Обозначьте требования, предъявляемые к критериям идентификации.
3. Какие этапы включает в себя идентификация пищевых продуктов? Существуют ли различия в подходах к идентификации пищевых продуктов в России и Евросоюзе?
4. Какие задачи могут ставиться при идентификационной экспертизе пищевых продуктов? Охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям идентификационной экспертизы.
5. Дайте определение фальсификации пищевых продуктов. Охарактеризуйте основные виды и способы фальсификации.
6. Приведите примеры последствий фальсификации. Предложите средства защиты от нее.
7. Каковы особенности законодательства в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров в России и других странах?
8. Какие современные методы идентификации используются в настоящее время в России и других странах?
9. Какие методы идентификации пищевой продукции, полученной из ГМО, являются максимально достоверными?
10. Охарактеризуйте идентификационные признаки муки и хлебобулочных изделий. Приведите примеры фальсификации данной группы, встречающейся на рынке России и Евросоюза.
11. Как осуществляется качественная фальсификация муки, хлебобулочных изделий? Какими методами можно ее выявить?
12. Какие методы используются для экспертизы подлинности кондитерских изделий?
13. Перечислите способы качественной фальсификации меда и методы их обнаружения.
14. Перечислите основные этапы при проведении экспертизы подлинности и идентификации жиросодержащих кондитерских изделий. Есть ли существенные отличия при проведении данной процедуры в России и других странах?

15. Охарактеризуйте идентификационные признаки фруктово-ягодных кондитерских изделий. Приведите примеры фальсификации данной группы, встречающейся на рынках России и Евросоюза.
16. Из каких этапов складывается процедура идентификации свежих плодов? Каким образом на проведение идентификационной экспертизы влияют разночтения в наименованиях ботанических сортов, используемых в разных странах?
17. Какие виды фальсификации наиболее характерны для экспортируемых овощей?
18. Какие показатели качества чая могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации?
19. Из каких этапов состоит процедура идентификации кофе? Существуют ли различия в способах фальсификации кофе и методах их обнаружения, применяемых в России и других странах?
20. Какие задачи могут быть поставлены при идентификационной экспертизе слабоалкогольных напитков?
21. Какие задачи могут быть поставлены при идентификационной экспертизе пряностей и приправ?
22. Охарактеризуйте показатели качества, пригодные для целей идентификационной экспертизы поваренной соли.
23. Существуют ли различия при проведении экспертизы подлинности и идентификации водок и ликероводочных изделий в России и Евросоюзе? Охарактеризуйте основные виды фальсификации водок и ликероводочных изделий и методы их обнаружения.
24. Дайте сравнительную характеристику идентификационных признаков виноградных вин в России и Евросоюзе.
25. Как осуществляется выявление информационной фальсификации виноградных вин с контролируемым наименованием по происхождению?
26. Охарактеризуйте возможность идентификации региона виноделия и сроков выдержки виноградных вин хроматографическим методом.
27. Дайте сравнительную характеристику идентификационных признаков коньяков в России и Евросоюзе. Перечислите основные виды фальсификации данной группы продукции.
28. Перечислите идентификационные признаки состава и свойств различных видов молока. Дайте характеристику основным способам и видам фальсификации молока.
29. Какие показатели качества сливочного масла могут использоваться в качестве

критериев при идентификации?

30. Какие показатели качества твердых сычужных сыров могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации?

31. Какие признаки положены в основу формирования ассортимента твердых сычужных сыров?

32. Назовите основные критерии, используемые при идентификации мяса от убойных животных, птицы, диких животных.

33. Охарактеризуйте виды фальсификации мяса, наиболее часто встречающиеся?

34. Какие сложности возникают при идентификации мясных отрубов, поступающих в Россию из разных стран мира, в том числе из Евросоюза?

35. Какими методами можно определить качественную и ассортиментную фальсификации колбасных изделий?

36. Охарактеризуйте способы качественной фальсификации мясных полуфабрикатов и предложите методы их выявления.

37. Охарактеризуйте основные идентификационные признаки рыбы и нерыбных объектов водного промысла. Существуют ли различия в подходе к определению промыслового семейства рыбы в России и других странах?

38. Какими методами можно определить качественную фальсификацию рыбных консервов?

39. Опишите процедуру проведения экспертизы подлинности и идентификации растительных масел в России и Евросоюзе. Назовите основные виды фальсификации растительных масел и методы их обнаружения.

40. Поясните связь идентификационных характеристик и жирнокислотного состава растительных масел.

41. Какие идентификационные признаки маргариновой продукции используются при проведении экспертизы подлинности и идентификации?

42. Назовите основные критерии, используемые при идентификации майонеза. Приведите примеры фальсификации майонезной продукции и предложите методы их выявления.

**7.4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, и опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**7.4.1. Методические материалы при приеме экзамена**



Экзамен по дисциплине (модулю) служит для оценки работы обучающегося в течение семестра (семестров) и призван выявить уровень, прочность и систематичность полученных им теоретических и практических знаний, приобретения навыков самостоятельной работы, развития творческого мышления, умение синтезировать полученные знания и применять их в решении профессиональных задач.

Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов
	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
Двухбалльная шкала	Незачтено	Не выполнено
	Зачтено	Выполнено
Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
	Хорошо	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
	Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.

#### 7.4.2 Методические материалы по оценке контрольной работы

Контрольные работы планом не предусмотрены

#### 7.4.3 Методические материалы по оцениванию тестирования

Преподаватель может использовать тесты на бумажном носителе, Интернет-экзамен, Интернет-тренажеры. Время тестирования, обычно не менее 40 минут. Результаты тестирования проверяет преподаватель. Критерии оценивания теста и дидактические единицы, для которых составлены тестовые задания, сообщаются студенту обычно на первом занятии по дисциплине.

Оценивание ответов на тест определяется в соответствии с таблицей приведенной ниже:

<b>Оценка (стандартная)</b>	<b>Оценка по итогам тестирования (тестовые нормы: % правильных ответов)</b>
<i>«отлично»</i>	<i>85-100 %</i>
<i>«хорошо»</i>	<i>70-79%</i>
<i>«удовлетворительно»</i>	<i>50-69%</i>
<i>«неудовлетворительно»</i>	<i>менее 50%</i>

### 8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

8.1. Основная литература

8.2. Дополнительная литература

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

#### 8.1. основная литература

1. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч. Ч. 2: Модуль II. Товарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: ИНФРА-М, 2014. - 192 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=452675>

2. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / Т.В. Плотникова [и др.]. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 311 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4173.html>

3. Евдохова, Л.Н. Товарная экспертиза [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Н. Евдохова, С.Л. Масанский. - Минск : Выш. шк., 2013.- 332 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=508632>

4. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебник / рук. авт. колл. В.В. Шевченко. - М.: ИНФРА-М, 2012-752с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=303951>

5. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.А. Николаева,

М.А. Положишникова. - М.: ФОРУМ: Инфра-М, 2018. - 464 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=952273>

9.Заворохина, Н.В Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. / Заворохина Н.В., Голуб О.В., Позняковский В.М. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 144 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=891059>

10.Кажаева, О. И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / О. И. Кажаева, Л. А. Манихина. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. - 211 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html>

## **8.2. дополнительная литература**

1.Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. В.М. Позняковского. - М. : ИНФРА-М, 2017. - 463 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=549286>

2.Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс] : учебник / А. А. Ляшко и др. - М. : Дашков и К, 2013. - 660 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414985>

3. Григорян, Е.С. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 265 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=354879>

## **8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»**

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ»[Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/>

- Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru>

- Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>

- Научная электронная библиотека [www.eLIBRARY.RU](http://www.eLIBRARY.RU) – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

- Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12;>

- Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: [http://window.edu.ru/;](http://window.edu.ru/)

-Образцы продовольственных групп товаров для лабораторных исследований;

-Аналитическое лабораторное оборудование

## **9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)**

### **9.1 Основные сведения об изучаемом курсе**

#### *Формы проведения занятий*

Очная форма обучения: Лекции – 18ч, лабораторные занятия – 36ч.

Заочная форма обучения: Лекции – 6 ч, лабораторные занятия – 10ч.

#### *Формы контроля*

Допуском к сдаче экзамена является выполнение всех предусмотренных учебным планом практических работ и их защита.

Промежуточный контроль - экзамен.

### **9.2 Порядок изучения дисциплины**

Учебный план дисциплины предусматривает проведение лекционных и лабораторных занятий. Материал разбит на разделы, каждый из которых включает лекционный материал, лабораторные работы и перечень тем предназначенных для самостоятельного изучения.

После каждого лекционного занятия обучающийся должен просмотреть законспектированный материал, с помощью учебной литературы, рекомендованных источников сети Интернет разобрать моменты оставшиеся непонятными, ответить на контрольные вопросы, приводимые в конце каждой темы. В случае если на какие-то вопросы найти ответ не удалось, студент должен обратиться на следующем занятии за разъяснениями к преподавателю.

Лабораторные работы предназначены для закрепления теоретического материала, получения практических навыков, формирования отдельных компетенций. Перед занятием обучающийся должен повторить относящийся к указанной преподавателем теме материал. Во время проведения практического занятия студент должен выполнить все необходимые расчеты, произвести требуемые измерения, провести их обработку и т.д. По итогам выполненной работы необходимо представить результаты преподавателю, ответить на контрольные вопросы, приводимые в методических указаниях к выполнению практических работ.

Для полноценного освоения тем, вынесенных на самостоятельное изучение необходимо пользоваться литературой имеющейся в библиотеке и рекомендованной преподавателем, доступными источниками электронной библиотечной системы и сети Интернет. В рабочей программе по дисциплине приводится перечень всех изучаемых тем, лабораторных работ, а также основная, дополнительная литература, ссылки на источники из электронной библиотечной системы и сети Интернет. В случае если какие-то вопросы остаются неясными во время аудиторных занятий или консультаций необходимо обратиться к преподавателю.

Промежуточный контроль – экзамен - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу отводится не менее 40 мин.

#### **Для студентов заочной формы обучения**

Аудиторные занятия состоят из лекций и лабораторных работ в период установочной и экзаменационной сессий.

В период установочной сессии студенты знакомятся также с перечнем изучаемых тем, выполняемых лабораторных работ, контрольных вопросов, правилами выполнения заданий, расписанием консультаций.

В период между установочной и экзаменационной сессиями обучающийся знакомится с вынесенными на самостоятельное изучение темами. В случае возникновения вопросов студент может обратиться к преподавателю лично или по электронной почте. В экзаменационную сессию обучающийся представляет результаты выполнения лабораторных работ, отвечает на вопросы преподавателя по ним.

Промежуточный контроль – экзамен - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу отводится не менее 40 мин.

### **9.3 Рекомендации по работе с рекомендуемой литературой**

В рабочей программе содержится перечень всех изучаемых в рамках данного курса тем, лабораторных работ и рекомендованных при их изучении источников. Необходимо помнить, что в конспекте лекций содержится только минимально необходимый теоретический материал, при самостоятельном изучении тем, подготовке к лабораторным работам и промежуточному контролю необходимо пользоваться рекомендованной как основной и дополнительной литературой, так и источниками электронных библиотечных систем и сети Интернет.

Литература, рекомендуемая в качестве основной, наиболее полно отражает содержание данного курса, поэтому при подготовке необходимо преимущественно пользоваться ею, но отдельные из рассматриваемых вопросов лучше освещены в специальных источниках, которые приводятся в списке дополнительной литературы. Также туда отнесены источники, содержащие необходимый справочный материал, дающие ретроспективный обзор рассматриваемых тем, необходимые при подготовке докладов, рефератов.

### **9.4 Рекомендации по работе с тестовой системой**

Промежуточное тестирование является одним из видов контроля знаний студентов, позволяющим преподавателю выставить оценку в ведомость учета успеваемости. Преподаватель имеет право проводить дополнительные мероприятия по выявлению достижений студента для обоснованного выставления оценки.

## **10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса**

К техническим средствам, используемым на занятиях относятся персональные компьютеры, проектор, акустическая система и т. д.

### *Методы обучения с использованием информационных технологий*

К методам обучения с использованием информационных технологий применяемых на занятиях относятся:

- 1) компьютерное тестирование;
- 2) демонстрация мультимедийных материалов для иллюстрации и закрепления нового учебного материала;
- 3) компьютерный лабораторный практикум;
- 4) объяснительно-иллюстративный, репродуктивный, проблемно-исследовательский методы (при объяснении нового учебного материала).

### **10.1. Перечень необходимых информационных справочных систем**

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>)
2. Электронная библиотечная система «Консультант студента» (<http://www.studentlibrary.ru>)
3. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (<http://www.znanium.com>).

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)

2. Web of Science (WoS) (<http://apps.webofknowledge.com>)
3. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
4. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
5. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
6. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)

## 11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
<b>Специальные помещения</b>		
<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: <i>№ ауд., 314 адрес Первомайская ,191, 3 этаж.3</i></p> <p>Аудитория для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: <i>№ ауд. 309. адрес Первомайская ,191, 3 этаж.3</i></p> <p>Компьютерный класс: <i>№ ауд,309 адрес ул. Первомайская ,191, 3 этаж.3</i></p>	<p>-Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс <i>на 10 посадочных мест</i>, оснащенный компьютерами <i>Pentium</i> с выходом в Интернет;</p> <p>-образцы продовольственных групп товаров для лабораторных исследований;</p> <p>-аналитическое лабораторное оборудование.</p>	<p>1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»;</li> <li>2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»;</li> <li>3. Офисный пакет «WPSoffice»;</li> <li>4. Программа для работы с архивами «7zip»;</li> <li>5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader»;</li> </ol>
<b>Помещения для самостоятельной работы</b>		
<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы: <i>№ ауд.311,313 адрес ул. Первомайская ,191, 3 этаж.3</i></p>	<p>-Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий,</p>	<p>1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое</p>

<p>В качестве помещений для самостоятельной работы могут быть: ауд. 313 адрес ул. Первомайская ,191, 3 этаж.3</p> <p>Компьютерный класс, № ауд.309; читальный зал: ул. Первомайская ,191, 3</p>	<p>компьютерный класс на 10 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет;</p> <p>-образцы продовольственных групп товаров для лабораторных исследований;</p> <p>-аналитическое лабораторное оборудование.</p>	<p>(бесплатное не требующее лицензирования)</p> <p>программное обеспечение:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»;</li> <li>2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»;</li> <li>3. Офисный пакет «WPSoffice»;</li> <li>4. Программа для работы с архивами «7zip»;</li> <li>5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader»;</li> </ol>
---	--	---

## Дополнения и изменения в рабочей программе за 2020/2021 учебный год

В рабочую программу Б1.В.16. Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров  
для направления (специальности) 38.03.07. Товароведение  
(номер направления (специальности))

вносятся следующие дополнения и изменения:

### **3. Перечень планируемых результатов обучения и воспитания по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.**

В результате освоения курса бакалавр должен обладать следующими профессиональными компетенциями:

-знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество; (ПК-8)

-знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь; (ПК-9)

-готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров. (ПК-18)

В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

#### **знать:**

-ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;(ПК-8)

-методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров;(ПК-9)

-современные методы идентификации и экспертизы товаров.(ПК-18)

#### **уметь:**

-определять показатели ассортимента и качества товаров;(ПК-8)

-использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;(ПК-9)

-применять современные методы идентификации и экспертизы товаров для оценки качества, выявления некачественных и фальсифицированных. (ПК-18);

#### **владеть:**

-методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров;(ПК-8)

-методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров;(ПК-9)

-стандартными и экспериментальными методиками идентификации и экспертизы товаров. (ПК-18)

### **5. Структура и содержание учебной и воспитательной деятельности при реализации дисциплины**

#### **5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения**



№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Л	КРАТ	контроль	ЛР	СРС	
1.	<p>Раздел 1.</p> <p>Роль современных концепции и методик идентификации товаров при выявлении фальсификата в торговой розничной сети.</p> <p>1. Понятие и методы идентификации продовольственных товаров</p> <p>2. Фальсификация продовольственных товаров, понятие и виды</p> <p>3. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров</p> <p>4. Гармонизированная система описания и кодирования товаров – международная основа ТН ВЭД</p>		9			15	24	<p>Лекция – дискуссия.</p> <p>Обсуждение докладов, защита практической работы</p>

<p>Раздел 2  Фальсификация однородных групп товаров.  Тема 1.Способы и средства обнаружения фальсификации различных групп продовольственных товаров.  2.Способы и средства обнаружения фальсификации алкогольных напитков.  3.Способы и средства обнаружения фальсификации слабоалкогольных напитков.  4.Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.  5. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров.  6.Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров.  7.Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.</p>	9	9			21	30	Обсуждение докладов
--	---	---	--	--	----	----	---------------------

	Промежуточная аттестация			0,35	35,65			Экзамен в устной форме
	<b>ИТОГО:</b>		<b>18,0</b>	<b>0,35</b>	<b>35,65</b>	<b>36,0</b>	<b>54</b>	

## 5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения

№ п/п	Раздел дисциплины	Неделя семестра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)					Формы текущего контроля успеваемости (по неделям семестра) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Л	КРАТ	контроль	ЛР	СРС	
1.	<p>Раздел 1.</p> <p>Роль современных концепции и методик идентификации товаров при выявлении фальсификата в торговой розничной сети.</p> <p>1. Понятие и методы идентификации продовольственных товаров</p> <p>2. Фальсификация продовольственных товаров, понятие и виды</p> <p>3. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров</p> <p>4. Гармонизированная система описания и кодирования товаров – международная основа ТН ВЭД</p>		2			4	40	<p>Лекция – дискуссия.</p> <p>Обсуждение докладов, защита практической работы</p>

<p>Раздел 2  Фальсификация однородных групп товаров.  Тема 1.Способы и средства обнаружения фальсификации различных групп продовольственных товаров.  2.Способы и средства обнаружения фальсификации алкогольных напитков.  3.Способы и средства обнаружения фальсификации слабоалкогольных напитков.  4.Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.  5. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров.  6.Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров.  7.Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.</p>	4	4			6	79	Обсуждение докладов
--	---	---	--	--	---	----	---------------------

	Промежуточная аттестация			0,35	8,65			Экзамен в устной форме
	<b>ИТОГО:</b>		<b>6,0</b>	<b>0,35</b>	<b>8,65</b>	<b>10,0</b>	<b>119,0</b>	

**5.3.Содержание разделов дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», образовательные технологии**

Лекционный курс

№ п/п	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы / зач. ед.)		Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО				
1	2	3		5	6	7	8
1	<p>Раздел1.</p> <p>Роль современных концепции и методик идентификации товаров при выявлении фальсификата в торговой розничной сети.</p> <p>1. Понятие и методы идентификации продовольственных товаров</p> <p>2. Фальсификация продовольственных товаров, понятие и виды</p> <p>3. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров</p> <p>4. Гармонизированная система описания и</p>	9/0,25	2/0,05	<p>Основным методическим принципом установления фальсификации.</p> <p>Цель идентификации</p> <p>Функции идентификации:</p> <p>Методы идентификации.</p> <p>Объекты фальсификации</p> <p>Виды фальсификации в зависимости от метода подделки:</p> <p>Классификационная группировка</p> <p>Кодирование товаров</p> <p>Структура классификатора Роль ТННЭД при идентификации товаров</p>	ПК-8 ПК-9 ПК-18	<p><b>знать:</b> современные методы идентификации и экспертизы товаров;</p> <p><b>уметь:</b> применять современные методы идентификации и экспертизы товаров для оценки качества, выявления некачественных и фальсифицированных товаров;</p> <p><b>владеть:</b> стандартными и экспериментальными методиками идентификации и экспертизы товаров</p>	Лекция-дискуссия

	кодирования товаров – международная основа ТН ВЭД 5. Товарная номенклатура внешнеэкономической деятельности: назначение, сфера применения, структура и содержание						
2	<p>Раздел 2 Фальсификация однородных групп товаров. Тема 1.Способы и средства обнаружения фальсификации различных групп продовольственных товаров. 2.Способы и средства обнаружения фальсификации алкогольных напитков. 3.Способы и средства обнаружения</p>	9/0,25	4/0,11	<p>Методы идентификации алкогольной продукции</p> <p>Методы идентификации слабоалкогольной продукции</p>	<p>ПК-8 ПК-9 ПК-18</p>	<p><b>знать:</b> ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;</p> <p><b>уметь:</b> определять показатели ассортимента и качества товаров;</p> <p><b>владеть:</b> методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и способами сохранения качества товаров</p>	Проблемные лекции

	<p>фальсификации слабоалкогольных напитков.</p> <p>4.Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.</p> <p>5. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров.</p> <p>6.Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров.</p> <p>7.Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.</p>			<p>Методы идентификации Пищевых жиров</p> <p>Методы идентификации молочных товаров</p> <p>Методы идентификации мяса и мясных товаров</p> <p>Методы идентификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.</p>			
<b>Итого</b>		<b>18/0,5</b>	<b>6/0,16</b>				



**5.8. Календарный график воспитательной работы по дисциплине**  
**Модуль 3. Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность**

№ п/п	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся
1	Март 2022, МГТУ	Лекция – дискуссия «Роль современных концепции и методик идентификации товаров при выявлении фальсификата в торговой розничной сети.»	Групповая	Сиюхова Н.Т.	ПК-9

**8. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины**

**8.1. основная литература**

1. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ФОРУМ: Инфра-М, 2018. - 464 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=952273>
2. Заворохина, Н.В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 144 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=891059>
3. Кажаяева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. - 211 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html>
4. Экспертиза свежих плодов и овощей. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие / Т.В. Плотникова [и др.]. - Саратов: Вузовское образование, 2014. - 311 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4173.html>
5. Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2-х ч. Ч. 2: Модуль II. Товарная экспертиза [Электронный ресурс]: учебник / М.А. Николаева. - М.: Норма: ИНФРА-М, 2014. - 192 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=452675>
6. Евдохова, Л.Н. Товарная экспертиза [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Л.Н. Евдохова, С.Л. Масанский. - Минск : Выш. шк., 2013.- 332 с. - ЭБС «IPRbooks» - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/35555.html>
7. Товароведение и экспертиза потребительских товаров [Электронный ресурс]: учебник / рук. авт. колл. В.В.Шевченко. - М.: ИНФРА-М, 2012-752с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=303951>

**8.2. дополнительная литература**

8. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: учебник / А. А. Ляшко, А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - Москва: Дашков и К, 2020. - 666 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <https://znanium.com/catalog/product/1093472>
9. Экспертиза дикорастущих плодов, ягод и травянистых растений. Качество и
10. безопасность [Электронный ресурс]: учебник / под общ. ред. В.М. Позняковского. - М.: ИНФРА-М, 2017. - 463 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=549286>
11. Товароведение, экспертиза и стандартизация [Электронный ресурс]: учебник / А.А. Ляшко и др. - М. : Дашков и К, 2013. - 660 с. - ЭБС «Znanium. com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=414985>
12. Григорян, Е.С. Товароведение [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 265 с. - ЭБС «Znanium.com» - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=354879>
13. Методические указания по выполнению лабораторных работ по дисциплине "Идентификация и фальсификация продовольственных товаров" для студентов специальности 080401 "Товароведение и экспертиза товаров" очной и заочной формы обучения [Электронный ресурс]/ [сост. Н.Т. Сиюхова]. - Майкоп : Магарин О.Г., 2013. - 51 с. - Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2000048321>

### **8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»**

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ»[Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtu.ru/>
- Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru>
- Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/>
- Научная электронная библиотека [www.eLIBRARY.RU](http://www.eLIBRARY.RU) – Режим доступа: <http://elibrary.ru/>
- Электронный каталог библиотеки – Режим доступа: <http://lib.mkgtu.ru:8004/catalog/fo12;>
- Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: [http://window.edu.ru/;](http://window.edu.ru/)
- Образцы продовольственных групп товаров для лабораторных исследований;
- Аналитическое лабораторное оборудование

### **10. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)**

Информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине позволяют:

- организовать процесс образования путем визуализации изучаемой информации посредством использования презентаций, учебных фильмов;
- контролировать результаты обучения на основе компьютерного тестирования;
- автоматизировать расчеты аналитических показателей, предусмотренные программой научно-исследовательской работы;
- автоматизировать поиск информации посредством использования справочных систем.

### 10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Для осуществления учебного процесса используется свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программное обеспечение:

Наименование программного обеспечения, производитель	Реквизиты подтверждающего документа (№ лицензии, дата приобретения, срок действия)
Microsoft Office Word 2010	Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO (14.0.6024.1000) 02260-018-0000106-48095
Kaspersky Anti-virus 6/0	№ лицензии 26FE-000451-5729CF81 Срок лицензии 07.02.2020
Adobe Reader 9	Бесплатно, 01.02.2019,
ОС Windows 7 Профессиональная, Microsoft Corp.	№ 00371-838-5849405-85257, 23.01.2012, бессрочный
7-zip.org	GNU LGPL
Офисный пакет WPSOffice	Свободно распространяемое ПО
VLC Media Player, VideoLAN	01.02.2019, свободная лицензия
СИТИС: ПироТек	Лицензионный договор №09-1901 от 15.01.2019 г., 03.12.2020

### 10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем.

Каждый обучающийся в течение всего периода обучения обеспечен индивидуальным неограниченным доступом к электронно-библиотечным системам:

1. Электронная библиотечная система «IPRbooks» (<http://www.iprbookshop.ru>)
2. Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» ([www.znanium.com](http://www.znanium.com)).

Для обучающихся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных, информационным справочным и поисковым системам:

1. Консультант Плюс – справочная правовая система (<http://consultant.ru>)
2. Научная электронная библиотека (НЭБ) (<http://www.elibrary.ru>)
3. Электронная Библиотека Диссертаций (<https://dvs.rsl.ru>)
4. КиберЛенинка (<http://cyberleninka.ru>)
5. Национальная электронная библиотека (<http://нэб.рф>)

### 11. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)


Наименования специальных помещений и помещений	Оснащенность специальных помещений	Перечень лицензионного программного обеспечения.
--	------------------------------------	--

для самостоятельной работы	и помещений для самостоятельной работы	Реквизиты подтверждающего документа
<b>Специальные помещения</b>		
<p>Аудитория для занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: <i>Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и лабораторно-практического типа № ауд.309 адрес: ул. Первомайская, 191, 3 этаж</i></p> <p><i>Учебная аудитория для проведения занятий практического типа № ауд.301 адрес: ул. Первомайская, 191, 3 этаж</i></p>	<p>24 посадочных места, рабочее место преподавателя, аудитория оснащена учебной мебелью, интерактивной доской, мультимедийный проектором, экраном, обеспечен доступ в интернет. Список ПО на ноутбуке: Windows 10, Microsoft Office 2016, Google Chrome, Adobe Reader DC, VLS Media Player</p>	<p>Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015 свободно распространяемое не требующее лицензирования);</p> <p>Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLC media player»;</p> <p>Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-lite codec»;</p> <p>Офисный пакет «WPS office»;</p> <p>Программа для работы с архивами «7zip»;</p> <p>Программа для работы с документами формата pdf «Adope reader»</p>
<b>Помещения для самостоятельной работы</b>		
<p>Учебные аудитории для самостоятельной работы: читальный зал научной библиотеки: ул. Первомайская, 314, 3 этаж.</p>	<p>20 посадочных мест, оснащенных учебной мебелью и персональными компьютерами с доступов в интернет Windows 10, Microsoft Office 2016 договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015 свободно распространяемое не требующее лицензирования);</p>	<p>Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015 свободно распространяемое не требующее лицензирования);</p> <p>Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLC media player»;</p> <p>Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-lite codec»;</p> <p>Офисный пакет «WPS office»;</p> <p>Программа для работы с архивами «7zip»;</p> <p>Программа для работы с документами формата pdf «Adope reader»</p>

Дополнения и изменения внес доцент, к.с/х наук Суюхова Н.Т.  
(должность, Ф.И.О., подпись)

Рабочая программа пересмотрена и одобрена на заседании кафедры  
стандартизации, метрологии и товарной экспертизы  
(наименование кафедры)

«19» 06 2021г.

Заведующий кафедрой  Суюхова З.Т.  
(подпись) (Ф.И.О.)