

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Гнатюк Сергей Иванович
Должность: Первый проректор
Дата подписания: 19.05.2025 15:43:52
Уникальный программный ключ:
5ede28fe5b714e680817c5c132d4ba793a6b472

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

«Утверждаю»

Декан факультета ветеринарной медицины

Шарандак В.И. _____
«28» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ
по дисциплине «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного
происхождения»
направление подготовки 27.04.01 Стандартизация и метрология
направленность (профиль) Стандартизация и сертификация в АПК

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – магистр

Луганск, 2023

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по специальности 27.04.01 Стандартизация и метрология, утвержденный приказом Министерства науки и высшего образования Российской Федерации от 11.08.2020 г. № 943;
- Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 06.04.2021 г., № 245;
- Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, от 08.04.2014, № АК-44/05вн;

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

канд. вет. наук, доцент Пащенко О.А. _____

канд. вет. наук, доцент Зайцева А.А. _____

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры качества и безопасности продукции АПК (протокол № 1 от 30.08.2022).

Заведующий кафедрой _____ **С.С. Бордюгова**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины (протокол № 1 от 30.08.2022).

Председатель методической комиссии _____ **Л.Ю. Нестерова**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____ **С.С. Бордюгова**

1. Предмет. Цели и задачи дисциплины, её место в структуре образовательной программы

Предметом дисциплины являются теоретические основы по идентификации, обнаружению и определению фальсификации отдельных групп продовольственных товаров.

Цель дисциплины - подготовить специалиста, владеющего методами и навыками определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации, способного отбирать пробы сырья и продуктов животного и растительного происхождения.

Основные задачи:

- 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.

Место дисциплины в структуре образовательной программы. Дисциплина «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» относится к *вариативной* части. Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Ветеринарная санитария на предприятиях», «Микробиологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения», «Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения».

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

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-7	Способен разрабатывать общезаводские планы работ по повышению качества продукции	ПК 7.2	Знать – правила планирования, организации и контроля административной и производственно-хозяйственной деятельности службы технического контроля
			Уметь - планировать, организовывать и контролировать административную и производственно-хозяйственную деятельность службы технического контроля
			Владеть – навыками планирования, организации и контроля административной и производственно-хозяйственной деятельности службы технического контроля
		ПК 7.3.	Знать – правила разработки планов работ по повышению качества продукции

	планы работ по повышению качества продукции	Уметь - разрабатывать планы работ по повышению качества продукции
		Владеть – навыками разработки планов работ по повышению качества продукции

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего	в т.ч. по семестрам	всего
		4 семестр	2 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины, зач.ед./в том числе:	2/72	2/72	2/72
Аудиторная работа:	24	24	6
- лекции	10	10	2
- практические (семинарские) занятия	14	14	4
- лабораторные работы	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, часов	48	48	66
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	зачет	зачет	зачет

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СРС
Очная форма обучения					
	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров	6	4		18
1.	Тема 1 Общие положения об идентификации товаров. Законодательная база дисциплины.	2	-	-	6
2.	Тема 2. Фальсификация товаров на современном этапе. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, информационная.	2	2	-	6
3.	Тема 3. Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Современные методы идентификации.	2	2	-	6
	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения	2	6		16
4.	Тема 4. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной,	2	6	-	16

	квалиметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.				
	Раздел 3 Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов растительного происхождения	2	4	-	14
5.	Тема 5. Идентифицирующие признаки зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Показатели ассортиментной, квалиметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	2	4	-	14
	Всего	10	14	-	48
Заочная форма обучения					
	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров	2	-	-	22
1.	Тема 1 Общие положения об идентификации товаров. Законодательная база дисциплины.	2	-	-	8
2.	Тема 2. Фальсификация товаров на современном этапе. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, информационная.	-	-	-	6
3.	Тема 3. Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Современные методы идентификации.	-	-	-	8
	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения	-	2	-	22
4.	Тема 4. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалиметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	-	2	-	22
	Раздел 3 Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов растительного происхождения	-	2	-	22
5.	Тема 5. Идентифицирующие признаки зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Показатели ассортиментной, квалиметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	-	2	-	22
	Всего	2	4	-	66

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров
Тема 1 Общие положения об идентификации товаров. Законодательная база дисциплины.

1.1.Цели и задачи идентификации товаров.

- 1.2. Принципы идентификации.
- 1.3. Субъекты идентификационной деятельности.
- 1.4. Средства идентификации.
- 1.5. Нормативные и технические документы для целей идентификации.
- 1.6. Идентифицирующие функции упаковки и маркировки товаров.

Тема 2. Фальсификация товаров на современном этапе. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, информационная.

- 2.1. Фальсификация товаров на современном этапе.
- 2.2. Борьба с фальсификацией.
- 2.3. Меры по защите рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства.
- 2.4. Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители: их отличия.

Тема 3. Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Современные методы идентификации.

- 3.1. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная (квалиметрическая), количественная, партионная, комплексная.
- 3.2. Краткая характеристика отдельных видов идентификации.

Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения.

Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения.

- 4.1. Идентификация и фальсификация мяса.
- 4.2. Идентификация и фальсификация колбасных изделий.
- 4.3. Идентификация и фальсификация мясных консервов.
- 4.4. Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов.
- 4.5. Идентификация и фальсификация кисломолочных продуктов.
- 4.6. Идентификация и фальсификация масла коровьего.
- 4.7. Идентификация и фальсификация рыбы.
- 4.8. Идентификация и фальсификация соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров.
- 4.9. Идентификация и фальсификация рыбных консервов.
- 4.10. Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации пищевых жиров.
- 4.11. Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации яиц и яичных товаров.

Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов растительного происхождения

Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов растительного происхождения

- 5.1. Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.
- 5.2. Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации плодоовощных товаров.
- 5.3. Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров.

4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объём в часах	
		форма обучения	
		очная	заочная
	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров	6	2
1.	Тема 1. Структура идентификации. Цели и задачи идентификации товаров. Принципы идентификации. Субъекты идентификационной деятельности. Средства идентификации. Нормативные и технические документы для целей идентификации. Идентифицирующие функции упаковки и маркировки товаров.	2	2
2.	Тема 2. Фальсификация товаров на современном этапе. Борьба с фальсификацией. Меры по защите рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители: их отличия.	2	-
3.	Тема 3. Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Органолептические и измерительные методы идентификации: условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации. Современные физико-химические методы идентификации и обнаружения фальсификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез и др. Сущность методов, область применения, оценка возможностей и ограничений.	2	-
	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения	2	-
4.	Тема 4. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	2	-
	Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов растительного происхождения	2	-
5.	Тема 5. Идентифицирующие признаки зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	2	-
	Всего	10	2

4.4. Перечень тем практических занятий.

№ п/п	Тема практических занятий	Объём в часах	
		форма обучения	
		очная	заочная
	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров	4	-
1.	Тема 1 Виды фальсификации в зависимости от места ее	-	-

	осуществления: технологическая, предреализационная. Способы фальсификации в разрезе разных видов. Средства для разных видов фальсификации.		
2.	Тема 2 Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная (квалиметрическая), количественная, партионная, комплексная. Краткая -характеристика отдельных видов идентификации.	2	-
3.	Тема 3 Современные физико-химические методы идентификации и обнаружения фальсификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез.	2	-
	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения	6	2
4.	Тема 4 Идентификация и фальсификация мяса. Идентификация и фальсификация колбасных изделий. Идентификация и фальсификация мясных консервов.	2	2
	Тема 4 Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов. Идентификация и фальсификация кисломолочных продуктов. Идентификация и фальсификация масла коровьего.	2	-
	Тема 4 Идентификация и фальсификация рыбы. Идентификация и фальсификация соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров. Идентификация и фальсификация рыбных консервов.	2	-
	Тема 4 Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации пищевых жиров. Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации яиц и яичных товаров.	-	-
	Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов растительного происхождения	4	2
5.	Тема 5 Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.	2	2
	Тема 5 Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации плодовоовощных товаров.	-	
	Тема 5 Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров.	2	
	Всего	14	4

4.5. Перечень тем лабораторных работ. Не предусмотрены календарным планом.

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Чтение лекций по данной дисциплине рекомендуется проводить с использованием мультимедийных презентаций и демонстрационного эксперимента. Мультимедийная презентация, выполненная средствами программы Microsoft Power Point позволяет преподавателю четко структурировать материал лекции, экономить время, затрачиваемое на изображение с использованием мела и доски схем, написание формул и других сложных объектов, что дает возможность увеличить объем излагаемого материала. Кроме того, презентация позволяет очень хорошо иллюстрировать лекцию не только схемами и рисунками, которые есть в учебных пособиях, но и полноцветными фотографиями, рисунками, портретами ученых и т.д. Мультимедийная презентация позволяет отобразить

технологические процессы в динамике, что позволяет значительно улучшить восприятие материала студентами.

При проведении лабораторного практикума необходимо создать условия для максимально самостоятельного выполнения студентами лабораторных работ. Поэтому при проведении лабораторного занятия преподавателю рекомендуется:

1. Проведение экспресс-опроса (в устной или тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).
2. Проверка планов выполнения лабораторных работ, подготовленных студентом в рамках самостоятельной работы (с оценкой).
3. Оценка работы студента в лаборатории и полученных им результатов (с оценкой).
4. Проверка отчета о выполненной лабораторной работе (с оценкой). Лабораторные занятия (работы) проводятся после изучения определенного раздела (модуля). Это занятия, контролирующие знания, умения и навыки. Любая лабораторная работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных. При этом часть работ может не носить обязательный характер, а выполняться в рамках самостоятельной работы по курсу. В ряд работ целесообразно включить разделы с дополнительными элементами научных исследований, которые потребуют углубленной самостоятельной проработки теоретического материала.

Занятия в активных и интерактивных формах рекомендуется проводить с использованием компьютерных симуляций, постановки проблемных и ситуационных заданий. Проведение занятий в активных и интерактивных формах должно быть направлено на интенсификацию учебного процесса, увеличение доступности знаний, навыков и умений, анализ учебной информации, творческий подход к усвоению учебного материала. В ходе проведения занятий студенты должны учиться формулировать собственное мнение, правильно выражать мысли, строить доказательства своей точки зрения, вести дискуссию, слушать другого человека, уважать альтернативное мнение, что должно формировать навыки, необходимые будущему специалисту в профессиональной деятельности. Реализация активных и интерактивных методов при изучении курса «Санитарная микробиология» возможна на лабораторных занятиях путем проведения опроса, тестирования, защиты лабораторных работ, сдачи коллоквиума, подготовки и защиты реферативных и исследовательских работ.

При подготовке к лабораторным занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме;
- знать вопросы, предусмотренные планом семинарского занятия и принимать активное участие в их обсуждении;
- без затруднения отвечать по тестам, предлагаемым к каждой теме.

Основной целью лабораторных занятий является контроль за степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы семинарского занятия. Ряд вопросов дисциплины, требующих авторского подхода к их рассмотрению заслушиваются на практических занятиях в форме подготовленных студентами сообщений (10-15 минут) с последующим их обсуждением на занятии.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов). Не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ.

№	Темы рефератов
---	----------------

п/п	
1.	Современное состояние потребительского рынка продовольственных товаров (вопросы качества, идентификации и фальсификации)
2.	Идентификация продовольственных товаров - один из этапов сертификации
3.	Место идентификации в системе менеджмента качества продукции
4.	Пути совершенствования правовой и нормативной базы идентификации продовольственных товаров.
5.	Маркировка продовольственных товаров – идентифицирующая функция.
6.	История фальсификации продовольственных товаров.
7.	Фальсификация продовольственных товаров в России в наше время.
8.	Фальсификация продовольственных товаров за рубежом.
9.	Органолептический метод идентификации продовольственных товаров
10.	Современные физико-химические методы исследования: возможность использования для идентификации продовольственных товаров
11.	Методы идентификации продовольственных товаров, используемые в зарубежной практике.
12.	Идентификация мяса и мясных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
13.	Идентификация молока и молочных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
14.	Идентификация рыбы и рыбных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
15.	Идентификация зерномучных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
16.	Идентификация плодоовощных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации
17.	Фальсификация мяса и мясных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
18.	Фальсификация молока и молочных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
19.	Фальсификация рыбы и рыбных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
20.	Фальсификация зерномучных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
21.	Фальсификация плодоовощных товаров: способы, средства и методы обнаружения.

Темы докладов

№ п/п	Темы докладов
1.	Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и рыбных товаров.
2.	Идентификация и обнаружение фальсификации яиц и яичных продуктов
3.	Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.
4.	Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров
5.	Идентификация и обнаружение фальсификация меда.
6.	Идентификация и обнаружение фальсификации сыров.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
	Раздел 1. Общие положения об идентификации товаров	Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст]: [федер. закон : принят Гос. Думой 27 дек. 2002 г. №184-ФЗ: с изм. и доп. 2005, 2007 г.]. (электронный ресурс) Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст] : [федер. закон : принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: с ред. от 09.05.2005 г.]. (электронный ресурс)	18	22
1.	Тема 1. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Общие положения. Полномочия ЛНР в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. Ответственность за нарушение настоящего Федерального Закона.	Федеральный закон «О техническом регулировании», с.5-12 Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», С.12-18	6	8
2.	Тема 2. Методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов, основанные на качественных химических реакциях. Стандарты на методы идентификации продовольственных товаров	Дмитриенко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. - СПб.: Питер, 2003. – с.34-123.	6	6
3.	Тема 3. Современные методы идентификации и обнаружения фальсификации: хроматография, спектрофотометрия. Суть методов, область применения, оценка возможностей и ограничений. Атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-	Газохроматографический метод определения подлинности (с изменением №1 от 01.03.2005 г.). – М.: ИПК Издательство стандартов, 2001.- 9 с.	6	8

	спектрометрия, электрофорез и др. Суть методов, область применения, оценка возможностей и ограничений.			
	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / составитель В.Г. Урбан. – СПб.: Лань, 2010.-384с.	16	22
4.	Тема 4. Государственные и межгосударственные стандарты на продукцию животного происхождения. Нормативные документы на методы идентификации товаров животного происхождения.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / составитель В.Г. Урбан. – СПб.: Лань, 2010.-384с.	16	22
	Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов растительного происхождения	Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения / Г. В. Чебакова, И. Л. Данилова. - М.: КолосС, 2011. - 312 с.	14	22
5.	Тема 5. Показатели идентификации и способы фальсификации безалкогольных напитков, пряностей и приправ.	Товароведение и экспертиза потребительских товаров / В.В. Шевченко, И.А. Ермилова, А.А. Вытовтов, В.А. Герасимова; Рук.работы В.В. Шевченко. - М.: ИНФРА, 2007. - 544 с	14	22
Всего			48	66

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов.

Не предусмотрено.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1.	Лекция	Средства идентификации. Нормативные и технические документы для целей идентификации. Идентифицирующие функции упаковки и маркировки товаров.	Мастер класс	2
2.	Практические занятия	Виды фальсификации в зависимости от места ее осуществления: технологическая, предреализационная. Способы фальсификации в разрезе разных видов. Средства для разных видов фальсификации	Дискуссии	2

3.	Практические занятия	Современные физико-химические методы идентификации и обнаружения фальсификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез.	Дискуссии, дебаты	2
4.	Практические занятия	Идентификация и фальсификация мяса. Идентификация и фальсификация	Дискуссии, дебаты	2

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине в соответствующем разделе УМК.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

6.1. Рекомендуемая литература.

6.1.1. Основная литература.

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библи.
1.	Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович, В. М. Позняковский. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров.-Учебник.- 4-е изд., стер. -М : Издательский центр "Академия".-2008 -320с. https://knigi-fermeru.ru/tovarovvedenie-i-jekspertiza-mjasa-i-mjasnyh-tovarov-kosnyreva-l-m.html?ysclid=lm4lzc6cun97667379	
2.	Николаева, М.А., Положишникова, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.- Учебное пособие.- М.: Изд-во «ФОРУМ».- 2009.- 464 с.: https://www.studmed.ru/nikolaeva-ma-polozhishnikova-ma-identifikaciya-i-obnaruzhenie-falsifikacii-prodovolstvennyh-tovarov_fa29cfea306.html?ysclid=lm4mc032po21492020	
3.	Чепурной И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров.- Учебник М.: Дашков и К.-2007.- 460 с. https://www.studmed.ru/chepurnoy-ip-identifikaciya-i-falsifikaciya-prodovolstvennyh-tovarov-uchebnik_d99001881f7.html?ysclid=lm4mbdz8kz314318551	
4.	Нилова Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров Учебник.- М. : Инфра-М.-2011.-345с https://www.studmed.ru/nikolaeva-ma-polozhishnikova-ma-identifikaciya-i-obnaruzhenie-falsifikacii-prodovolstvennyh-tovarov_fa29cfea306.html?ysclid=lm4mc032po21492020	

товаров_fa29cfea306.html?ysclid=lm4mc032po21492020	
--	--

6.1.2. Дополнительная литература.

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Кременевская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров: Учеб.-метод. пособие. – СПб.: Университет ИТМО, 2015. – 97 с.
2.	Идентификация и обнаружение фальсифицированной продукции: учебное пособие по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение / сост.: П.В.Скрипин, А.В. Козликин, Р.Б. Жуков, А.И. Тариченко, А.В. Клопова, О.В.Гартованная ; Донской ГАУ. – Персиановский : Донской ГАУ, 2019 - 157 с.
3.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: краткий курс лекций для обучающихся направления подготовки 38.03.07 Товароведение / Сост.: И.Ю. Суржанская // ФГОУ ВО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2017. – 70 с.
4.	Справочник по товароведению продовольственных товаров / [Т.Г. Родина и др.]; Под ред. Т.Г.Родиной. - Москва: КолосС, 2003 (ООО Тип. ИПО профсоюзов Профиздат). - 607, [1] с. : ил., табл.; 24 см.; ISBN 5-9532-0026-9 (в пер.)
5	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие/Е.Ю.Пашкова, Е.В.Дулова.-Кинель: РИЦ СГСХА, 2015.-103с.

6.1.3. Периодические издания

№ п/п	Наименование издания	Издательство	Год издания
1.	Химическая и биологическая безопасность	Режим доступа http://www.cbsafety.ru/	2017-2023
2.	Продукты питания и рациональное использование сырьевых ресурсов	Режим доступа: https://search.rsl.ru/ru/record/01000852793	2017-2023
3.	Ветеринария: научно-производственный журнал	Режим доступа: http://journalveterinariya.ru/	2017-2023
4.	Ветеринария. РЖ : реферативный журнал ЦНСХБ	Режим доступа: www.cnsheb.ru	2017-2023

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Методическое пособие для лабораторных работ по дисциплине «Товароведение и экспертиза продуктов / Луганский национальный аграрный университет; подготовили Сосницкий А.И., Сергеева О.В., Пащенко О.А., Филатова Г.В.- Луганск, 2013 - 38 с.
2.	Методические рекомендации к лабораторно-практическим занятиям по предмету «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» - Луганский национальный аграрный университет; подготовили Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Коновалова О.В., Павлова А.В.. - Луганск, 2015. - 38 с.
3.	Методические рекомендации для самостоятельной работы магистров по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и 27.04.01 «Стандартизация и метрология» «Идентификация и фальсификация вкусовых товаров»./ Луганский национальный аграрный университет. – 2-е изд. испр. и доп. - Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Коновалова О.В., Пащенко О.А., Белянская Е.В.- 2017. – 33 с.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

№ п/п	Название интернет ресурса	Адрес и режим доступа (или URL)	Примечание
1.	Российская государственная библиотека	http://www.rsl.ru	
2.	Ветеринарная онлайн библиотека	http://www.vetlib.ru	
3.	Ветеринарно-санитарная экспертиза	veterinary.academic.ru .	
4.	Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок	http://www.scintific.narod.ru/	
5.	Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах, персональных страницах ученых, сайтов университетов на английском и русском языках.	http://www.scirus.com/	
6.	Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.	http://nature.web.ru/	
7.	Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.	http://n-t.ru/	

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекции	Microsoft Office 2010 Std	-	+	+
2	Практические	Microsoft Office 2010 Std.	+	+	+

6.3.2. Аудио- и видеопособия. Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов.

№ п/п	Тема лекции
1.	Фальсификация товаров на современном этапе. Борьба с фальсификацией. Меры по защите рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители: их отличия.
2.	Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Органолептические и измерительные методы идентификации: условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации
3.	Современные физико-химические методы идентификации и обнаружения фальсификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез и др. Сущность методов, область применения, оценка возможностей и ограничений.

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

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Лекционные аудитории	<ul style="list-style-type: none"> - видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет.
2	Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий	<ul style="list-style-type: none"> - видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет. - электронные учебно-методические материалы; - стерильный бокс.
3.	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (В-517, В-606, В-616)	<ul style="list-style-type: none"> - учебные стенды; - стерильный бокс; - микроскопы; -термостат
4.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. В-516)	<ul style="list-style-type: none"> - 2 компьютера, 2 принтера, сканер; - учебные стенды

8. Междисциплинарные связи

Протокол

согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Ветеринарная санитария на предприятии, Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях	Кафедра качества и безопасности продукции АПК	согласовано

Приложение к рабочей программе дисциплины

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра качества и безопасности продукции АПК

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

по дисциплине «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения»
направление подготовки 27.04.01 Стандартизация и метрология
направленность (профиль) Стандартизация и сертификация в АПК

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – магистр

Луганск, 2023

ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, ФОРМИРУЕМЫХ ДИСЦИПЛИНОЙ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК 7	Способен разрабатывать общезаводские планы работ по повышению качества продукции	ПК 7.2. Планировать, организовывать и контролировать административную и производственную деятельность службы технического контроля	Первый этап (пороговый уровень)	Знать –правила планирования, организации и контроля административной и производственно- хозяйственной деятельности службы технического контроля	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров Тема 1 Общие положения об идентификации товаров. Законодательная база дисциплины.	Тесты закрытого типа	зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь - планировать, организовывать и контролировать административную и производственно- хозяйственную деятельность службы технического контроля	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров Тема 2. Фальсификация товаров на современном этапе. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, информационная.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть — навыками планирования, организации и контроля административной и производственно- хозяйственной деятельности службы	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров Тема 3. Классификация методов идентификации и оценки	Практические задания	Зачет

Код контро-	Формулировка контролируемой	Индикаторы достижения	Этап (уровень)	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
				технического контроля	соответствия. Современные методы идентификации.		
		ПК.7.3. Разрабатывает планы работ по повышению качества продукции	Первый этап (пороговый уровень)	Знать – правила разработки планов работ по повышению качества продукции	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров Тема 1 Общие положения об идентификации товаров. Законодательная база дисциплины.	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь - разрабатывать планы работ по повышению качества продукции	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров Тема 2. Фальсификация товаров на современном этапе. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, информационная.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть – навыками разработки планов работ по повышению качества продукции	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров Тема 3. Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Современные методы идентификации.	Практические задания	Зачет

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для неформального общения.	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				Ответы не представлены.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
3.	Практические задания	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практическое задание	Продемонстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				Не продемонстрировано владение	Оценка «Неудовлет

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не выполнено.	<i>ворительно»</i> (2)
4.1	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Вопросы к зачету	Показано знание теории вопроса, понятийного аппарата; умение содержательно излагать суть вопроса; владение навыками аргументации и анализа фактов, явлений, процессов в их взаимосвязи. Выставляется обучающемуся, который освоил не менее 60% программного материала дисциплины.	«Зачтено»
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся освоил менее 60% программного материала дисциплины.	«Не зачтено»
4.2	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью	Тестовые задания к зачету	В тесте выполнено 60-100% заданий	«Зачтено»
				В тесте выполнено менее 60% заданий	«Не зачтено»

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
		заданий текущего контроля.			

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

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

ПК-7.2 Планировать, организовывать и контролировать административную и производственно- хозяйственную деятельность службы технического контроля

Первый этап (пороговой уровень) – учетно-отчетную документацию по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных.

Тестовые задания закрытого типа

1. Функции идентификации (выберите один вариант):

- а. указующая, информационная, подтверждающая, управляющая
- б. связующая, информационная, подтверждающая, управляющая
- в. указующая, координационная, подтверждающая, управляющая
- г. указующая, информационная, контролирующая, управляющая

2. Установить тождественность или подлинность объекта (товара) его основополагающим характеристикам – это (выберите один вариант):

- а. задача идентификации
- б. цель фальсификации
- в. цель идентификации
- г. задача фальсификации

3. Продукция, услуги, ценные бумаги, информация являются (выберите один вариант):

- а. субъектами идентификации
- б. субъектами фальсификации
- в. объектами идентификации

4. Участники рыночных отношений являются (выберите один вариант):

- а. субъектами идентификации
- б. объектами фальсификации
- в. объектами идентификации

5. Основополагающими товароведными характеристиками товаров являются (выберите один вариант):

- а. ассортимент, качество, количество
- б. ассортимент, качество, информация
- в. группа, качество, количество
- г. ассортимент, качество, страна происхождения

Ключи

1.	в
2.	б
3.	г
4.	д
5.	г

6. Подберите соответствующий ответ

1.Субъект идентификации	А) продукция, - услуги, - ценные бумаги (деньги, акции, векселя и др.), - информация,
2.Объект идентификации	Б) изготовитель — на стадии приемки сырья, <u>полуфабрикатов</u> , комплектующих изделий и при отпуске готовой продукции; - продавец — на стадиях заключения договоров купли-продажи, <u>приемки товаров</u> и подготовки их к продаже.
3.Задачи идентификации	В)Подтверждение соответствия
4.Цели идентификации	Г)•определение структуры, норм и правил в области <u>идентификации товаров</u> ; • разработка основополагающих критериев, пригодных для целей идентификации однородных групп, конкретных видов и наименований товаров;

Ключи

	багв
--	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

- 1.Фальсификация — это действия, направленные на обман покупателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью?
2. Что используют, как правило при ассортиментной фальсификации?
- 3.В качестве объекта при ассортиментной фальсификации наиболее часто используют следующие пищевые заменители:
- 4 Для качественной фальсификации той или иной группы товаров в РФ необходимы следующие условия:
5. В зависимости от используемых средств фальсификации, степени введения заменителя и нарушения рецептурного состава фальсифицируемого продукта различают следующие способы фальсификации

Ключи

1.	Фальсификация — это действия, направленные на обман покупателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью?
2.	При <u>ассортиментной фальсификации</u> , как правило, используются пищевые заменители — более дешевые продукты питания, отличающиеся пониженной пищевой ценностью и сходством
3.	подобные товары из другой группы, имеющие более низкие потребительские свойства; имитаторы натурального продукта, схожие по определенным, наиболее характерным признакам; товары, полученные из генетически модифицированного сырья; продукты с незаконченными биохимическими или другими технологическими процессами.
4.	Наличие в продаже различных пищевых красителей, ароматизаторов, замутнителей, загустителей, антиокислителей, консервантов, и других компонентов. Действие законодательных нормативов по применению различных пищевых добавок в <u>продовольственные товары</u> Отсутствие надежного контроля за уровнем внесения тех или иных добавок.
5.	добавление воды; введение более дешевых компонентов за счет более дорогостоящих; частичная замена натурального продукта имитатором; добавление или полная замена продукта чужеродными добавками; введение различных пищевых добавок; частичная или полная замена продукта пищевыми отходами; повышенное содержание допустимых нормативно-технической документацией некачественной продукции или компонентов; введение консервантов, антиокислителей и антибиотиков без их указаний на маркировке товара.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»:

Практические задания:

1. Охарактеризуйте, какая это идентификация - определение тождественности их потребительских свойств и показателей качества установленным требованиям нормативных документов, и/или описаниям, и/или образцам.
2. Охарактеризуйте, какая это идентификация — установление соответствия фактического перечня ингредиентов или комплектующих изделий определенному перечню, указанному на маркировке или в эксплуатационных документах.
3. Охарактеризуйте, какая это идентификация — установление соответствия фактического и определенного рецептурного ингредиентного и/или химического состава.
4. Охарактеризуйте, какая это идентификация - установление соответствия показателей качества, значения которых зависят от соблюдения требований, регламентируемых технологическими инструкциями и/или иными технологическими документами.
5. Охарактеризуйте, какая это идентификация — установление соответствия действительных значений показателей качества требованиям, предъявляемым к одноименным товарам определенной градации качества, а также сведениям об этой градации на маркировке или в товаросопроводительных документах (ТСД).

Ключи

1.	Квалиметрическая идентификация товаров
2.	Компонентная идентификация товаров
3.	Рецептурная идентификация
4.	Технологическая идентификация

5.	Категорийная идентификация
----	----------------------------

ПК-7.3.

Разрабатывает планы работ по повышению качества продукции

1. Виды фальсификации в зависимости от подделываемых характеристик товаров (выберите один вариант):

- а. ассортиментная, потребительская, количественная, стоимостная, информационная
- б. ассортиментная, квалиметрическая, качественная, стоимостная, информационная
- в. марочная, квалиметрическая, количественная, стоимостная, информационная
- г. ассортиментная, квалиметрическая, количественная, стоимостная, информационная

2. Подделка товара путем полной или частичной замены его заменителем другого вида или наименованием с сохранением сходства одного или нескольких признаков – это (выберите один вариант):

- а. качественная фальсификация
- б. квалиметрическая фальсификация
- в. ассортиментная фальсификация
- г. стоимостная фальсификация

3. Подделка товара с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств либо замена товара высшей градации качества низшей – это (выберите один вариант):

- а. качественная фальсификация
- б. информационная фальсификация
- в. ассортиментная фальсификация
- г. стоимостная фальсификация

4. Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений – это (выберите один вариант):

- а. качественная фальсификация
- б. информационная фальсификация
- в. ассортиментная фальсификация
- г. количественная фальсификация

5. Обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров меньших размерных характеристик по цене товаров больших размеров – это (выберите один вариант):

- а. качественная фальсификация
- б. стоимостная фальсификация
- в. ассортиментная фальсификация
- г. количественная фальсификация

Ключи

1.	в
2.	б
3.	г
4.	д
5.	г

6. Выберите соответствие определений

1. Количественная фальсификация	А. Подделка товара с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств
---------------------------------	---

	либо замена товара высшей градации качества низшей – это:
2.Качественная фальсификация	Б. Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений – это
3.Стоимостная фальсификация	В. Обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров меньших размерных характеристик по цене товаров больших размеров – это
4.Информационная фальсификация	Г. Обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре – это

Ключи:

	бавг
--	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Что является важнейшим идентифицирующим признаком при определении подгрупп и видов мясных товаров?
2. Что является важным идентифицирующим признаком при определении мяса разных видов животных?
3. Почему массовая доля воды в колбасных изделиях не является идентифицирующим признаком сорта?
- 4 Какой показатель применяется при квалитетической идентификации консервов?
5. Назовите важный идентифицирующий признак качества консервов, позволяющий неразрушающим методом косвенно судить об их доброкачественности.

Ключи

1.	Форма мясных товаров служит важнейшим идентифицирующим признаком при определении их подгрупп и видов
2.	Цвет мышечной ткани на разрезе является достоверным идентифицирующим признаком вида животного (например, у свинины мясо розового или красно-розового цвета, у говядины - от красного до темно-красного) и его возраста. Мясо молодых животных более светлое, чем старых.
3.	из-за близких или совпадающих у разных сортов значений этого показателя, а служит лишь для выявления соответствия или несоответствия стандартной градации качества.
4.	Для мясных консервов применяется показатель - массовая доля мясных компонентов, значения которого колеблются от 54 до 59 % (мяса и жира) для тушеных консервов, 64-77 % (мяса и жира, или языка и жира, или субпродуктов) для деликатесных и закусочных консервов, 25-38 % (мяса) для мясорастительных консервов
5.	Состояние поверхности консервных банок важный идентифицирующий признак качества консервов, так как позволяет неразрушающим методом косвенно судить об их доброкачественности. Банки не должны иметь явные признаки деформации и повреждений (вмятин, сколов, трещин, ржавчины), негерметичности и <u>бомбажа</u> . При наличии таких недопустимых дефектов консервы считаются нестандартными.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: навыками идентификации и описания биологического разнообразия, его оценки современными методами количественной обработки информации.

Практические задания:

1. Охарактеризуйте общие идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности мясных товаров
2. Охарактеризуйте, что и как влияет на цвет колбасных изделий
3. Каким образом по тканевому составу туш можно определить вид и возраст животного?
4. Какой идентифицирующий признак является особенно важным при идентификации колбасных изделий?
5. К специфичным идентификационным признакам для определения ассортиментных характеристик мясных товаров относятся:

Ключи

1.	относятся в основном <u>органолептические показатели</u> : форма, цвет, вкус, запах, консистенция, внутреннее строение. Мясные товары разных подгрупп, видов и подвидов не имеют общих физико-химических показателей для <u>ассортиментной идентификации</u> . Органолептические показатели являются общими для разных подгрупп и видов по наименованию, однако отличаются иногда существенно значениями этих показателей,.
2.	Цвет колбасных и солено-копченых изделий, а также мясных консервов и пельменей зависит от применения стабилизаторов окраски — нитрата или <u>нитрита натрия</u> . Указанные изделия подвергаются термической обработке, при которой миоглобин мяса изменяет цвет с розового или красного на коричневый или кремовый с сероватым оттенком. Добавление нитрита натрия обеспечивает сохранение розового цвета у готовой продукции. При этом интенсивность розовой окраски зависит от количества добавленного нитрита. Интенсивный розовый или красный цвет свидетельствует о применении повышенных доз нитритов.
3.	Наличие мягких, белых, резко выделяющихся на костях хрящей свидетельствует о возрасте животного не более одного года, а прорастание хряща костными сегментами и изменение цвета на серо-красный характерно для животного трех лет и более.
4.	Вид фарша на разрезе имеет особое значение для ассортиментной идентификации фаршированных колбас, при этом учитываются рисунок на разрезе и образующие его компоненты мясного сырья (кусочки языка, полоски шпика и т. п.), а также других видов сырья (например, перца, маслин, каперсов и т. п.).
5.	анатомо-морфологические признаки туши животных в целом, а также отдельных тканей, костей скелета и органов, позволяющих наряду с ранее указанными общими признаками провести видовую идентификацию мяса, <u>субпродуктов</u> и определить вид, пол, возраст животных с высокой степенью достоверности.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в форме устного зачета.

Вопросы для зачета:

1. Общие положения об идентификации товаров. Законодательная база дисциплины.
2. Фальсификация товаров на современном этапе.
3. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, информационная.
4. Классификация методов идентификации и оценки соответствия.
5. Современные методы идентификации.
6. Охарактеризуйте идентифицирующие признаки пищевых жиров.
7. Охарактеризуйте идентифицирующие признаки молочных товаров.
8. Охарактеризуйте идентифицирующие признаки мясных товаров.
9. Охарактеризуйте идентифицирующие признаки рыбных товаров.
10. Охарактеризуйте идентифицирующие признаки яичных товаров.

11. Показатели ассортиментной, квалиметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.
12. Показатели ассортиментной, квалиметрической и количественной идентификации пищевых жиров.
13. Показатели ассортиментной, квалиметрической и количественной идентификации молочных товаров.
14. Показатели ассортиментной, квалиметрической и количественной идентификации мясных товаров.
15. Показатели ассортиментной, квалиметрической и количественной идентификации рыбных товаров.
16. Показатели ассортиментной, квалиметрической и количественной идентификации яичных товаров.
17. Охарактеризуйте идентифицирующие признаки зерномучных товаров.
18. Охарактеризуйте идентифицирующие признаки плодоовощных товаров.
19. Охарактеризуйте идентифицирующие признаки кондитерских товаров.
20. Охарактеризуйте идентифицирующие признаки вкусовых товаров.
21. Провести идентификацию и выявление фальсификации молочных продуктов.
22. Провести идентификацию и выявление фальсификации рыбных продуктов.
23. Провести идентификацию и выявление фальсификации растительных продуктов.
24. Провести идентификацию и выявление фальсификации йогуртов.
25. Провести идентификацию и выявление фальсификации сырокопченой колбасы.
26. Провести идентификацию и выявление фальсификации молока.
27. Провести идентификацию и выявление фальсификации мясных полуфабрикатов.
28. Провести идентификацию и выявление фальсификации рыбных консервов.
29. Провести идентификацию и выявление фальсификации рыбных пресервов.
30. Провести идентификацию и выявление фальсификации кефира.
31. Провести идентификацию и выявление фальсификации бездрожжевого хлеба.
32. Провести идентификацию и выявление фальсификации плавленого сыра.
33. Провести идентификацию и выявление фальсификации вареной колбасы.
34. Провести идентификацию и выявление фальсификации сосисок.
35. Провести идентификацию и выявление фальсификации творожных сырков.
36. Провести идентификацию и выявление фальсификации твердого сыра.
37. Провести идентификацию и выявление фальсификации мороженого.
38. Провести идентификацию и выявление фальсификации виноградного сока.
39. Провести идентификацию и выявление фальсификации фасоли консервированной в томате.
40. Провести идентификацию и выявление фальсификации горошка консервированного.

4. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения или компьютерной программы КТС-2,0. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных

ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

Промежуточная аттестация

Экзамен проводится в устной форме. Из экзаменационных вопросов составляется 20 экзаменационных билетов. Каждый билет состоит из трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов представлен в учебно-методическом комплексе дисциплины.

На подготовку к ответу студенту предоставляется 20 минут.