

*Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»

Направление подготовки 38.03.01 Экономика

Профиль
«Мировая экономика»

Квалификация (степень) выпускника – бакалавр

Владикавказ 2020

Программа составлена в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по направлению подготовки 38.03.01 Экономика, утвержденным приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.11.2015, № 1327, учебным планом подготовки бакалавра по направлению 38.03.01 - Экономика, утвержденным ученым советом ФГБОУ ВО «СОГУ» от 30.04.2020 г., протокол № 11

Составитель: к.б.н., доцент Симеониди Д.Д.

Рабочая программа обсуждена и утверждена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания

Одобрена советом факультета международных отношений
(протокол № 8 от «27»марта 2020 г.)

1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов)

	Очная форма обучения	
Курс	1	-
Семестр	2	-
Лекции	16	-
Практические (семинарские) занятия	34	-
Лабораторные занятия	-	-
Консультации	-	-
Итого аудиторных занятий	50	-
Самостоятельная работа	58	-
Курсовая работа	-	-
Форма контроля		
Экзамен	-	-
Зачет	зачет	-
Общее количество часов	108	-

2. Цели освоения дисциплины

Целью освоения учебной дисциплины – усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации.

В задачи дисциплины входят:

- 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 и 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.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП подготовки бакалавров

Б1.В.ДВ.14.01 Вариативная часть.

Дисциплина имеет логические и содержательно-методические связи со следующими дисциплинами учебного плана: «Математический анализ», «Защита информации», «Мировая экономика и международные экономические отношения», «Международная торговля».

4. Требования к результатам освоения дисциплины

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование ряда общекультурных и общепрофессиональных компетенций:

- способностью использовать основы экономических знаний в различных сферах деятельности (ОК-3);
- способностью осуществлять сбор, анализ и обработку данных, необходимых для решения профессиональных задач (ОПК-2);
- способностью, используя отечественные и зарубежные источники информации, собрать необходимые данные проанализировать их и подготовить информационный обзор и/или аналитический отчет (ПК-7).

В результате освоения дисциплины студент должен:

знать:

- основные категории и понятия экономики (ОК-3);
- основные понятия, назначение и виды идентификации и фальсификации продовольственных товаров, нормативно-правовую базу идентификации товаров, идентифицирующие признаки, показатели, средства и методы идентификации продовольственных товаров, способы обнаружения и защиты продовольственных товаров от фальсификации, правовые, социальные и моральные последствия фальсификации (ОПК-2);
- историю и проблемы фальсификации и идентификации пищевых продуктов (ПК-7).

уметь:

- использовать основные положения и методы экономической науки в профессиональной деятельности (ОК-3);
- проводить идентификацию продовольственных товаров и выявлять фальсификацию с помощью современных методов исследования, распознавать разные виды фальсификации продовольственных товаров (ОПК-2);
- использовать исторический опыт развития идентификации и фальсификации в научно-практической работе (ПК-7);

владеть:

- культурой мышления, способностью к восприятию, анализу, обобщению информации, постановке целей и выбору путей ее достижения (ОК-3);
- правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров (ОПК-2);
- умением самостоятельно пользоваться литературой по идентификации и фальсификации, получаемой из материалов периодической печати, сети Интернет, справочно – правовых систем, монографических исследований отечественных и зарубежных ученых, данных научно-практических конференций (ПК-7).

5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

№ неде ли	Наименование тем (вопросов) изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа		Форма контроля	Мин кол. бал.	Макс. кол. бал.	Лит- ра	Формиру емые компетен ции
		Лекц	Лаборат. - практич.	Содержание	Ча сы					
1-2	Тема 1. Введение в дисциплину «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров». Идентификация товаров. Основные понятия и определения. Субъекты идентификационной деятельности. Задачи, цели и принципы идентификации. Виды идентификации. Функции идентификации. Средства идентификации. Показатели идентификации, критерии их выбора. Методы идентификации.	2	4	Методы идентификации. Информационно-аналитические методы идентификации. Органолептические. Измерительные. Классификация измерительных методов по назначению и средствам измерений. Документальные методы идентификации. Маркировочные методы. Аналитико-информационные методы идентификации. Характеристика современных методов идентификации.	4	устный ответ	0	4	[1], [2]	ОК–3 ОПК–2 ПК-7
3-4	Тема 2. Введение в дисциплину «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров». Фальсификация товаров. Взаимосвязь идентификации и фальсификации. Основные понятия и определения. Причины фальсификации, ее объекты, виды, способы. Взаимосвязь характеристик товара с видами фальсификации. Способы фальсификации.	2	4	История возникновения фальсификации товаров и способы борьбы с ней. Средства и способы фальсификации товаров. Меры борьбы по предупреждению фальсификации. Применение пищевых добавок. Нормативно-правовая база установления ответственности за фальсификацию товаров. Последствия фальсификации.	6	устный ответ	0	4	[1], [3], [4], [5]	ОК–3 ОПК–2 ПК-7

5-6	Тема 3. Идентификация и фальсификация кондитерских изделий. Классификация кондитерских изделий, ассортимент. Идентификация вида кондитерских изделий. Способы фальсификации кондитерских изделий и методы их обнаружения. Экспресс - методы установления подлинности кондитерских изделий.	2	4	Идентификация вида кондитерских изделий. Методы обнаружения фальсификации. Классификация крахмала, сахара, жиросодержащих кондитерских изделий, фруктово-ягодных, сахаристых и мучных кондитерских изделий. Идентификация вида. Показатели идентификации, виды фальсификации и методы их выявления	8	выполн. практич. работы	0	4	[1], [2], [3], [5]	ОК–3 ОПК–2 ПК-7
7-8	Тема 4. Идентификация вкусовых товаров. Показатели идентификации чая и кофе. Способы фальсификации чая и кофе, методы выявления. Показатели идентификации напитков. Виды фальсификации минеральных вод, методы обнаружения. Возможные средства и способы фальсификации, методы обнаружения. Идентификация этилового спирта, водки и ликероводочных изделий. Ассортиментная и качественная фальсификация вина. Методы обнаружения фальсификации пива.	2	4	Показатели идентификации кофе. Показатели квалитетической и количественной идентификации безалкогольных напитков. Классификация национальных напитков (бренди). Винные напитки и винные коктейли. Марочная идентификация безалкогольных напитков. Маркировка готовой продукции. Информация на этикетке, НД. Типы минеральных вод. Виды фальсификации минеральных вод. Практические примеры установления подделок водки. Показатели идентификации вина.	8	выполн. практич. работы контроль ная работа работа на дистанци онной площадке системы «MOODLE»	0 0	4 5	[2], [3], [5]	ОК–3 ОПК–2 ПК-7
	Текущая работа студентов						0	25		
9	1-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)						0	25		
9-10	Тема 5. Идентификация и фальсификация зерномучных товаров.	2	4	Идентификация вида зерна, идентификация типа и класса зерна. Идентификация вида макаронных	8	выполн. практич. работы	0	4	[1], [2], [3]	ОК–3 ОПК–2

	Классификация и ассортимент. Критерии идентификации. Идентификация вида зерна, идентификация типа и класса зерна. Идентификационные признаки вида и сорта муки. Идентификация вида макаронных изделий. Идентификация вида хлеба и хлебобулочных изделий, сорта муки из которой они изготовлены. Фальсификация зерна, крупы, муки, хлебобулочных изделий, сухарных, бараночных и макаронных изделий. Методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.			изделий. Идентификация вида хлеба и хлебобулочных изделий, сорта муки, из которой они изготовлены.						
11-12	Тема 6. Идентификация и фальсификация растительных масел, яиц и яичных продуктов. Растительные масла жидкие и твердые, идентификация вида и сорта. Пересортица. Ассортиментная и качественная фальсификация. Экспертиза подлинности. Установление способа фальсификации. Категория, маркировка, идентификация вида яиц и яичных товаров. Идентификация сорта яиц. Способы фальсификации и методы их выявления.	2	4	Идентификация сорта яиц. Растительные масла, идентификация вида и сорта. Пересортица.	8	выполн. практич. работы	0	4	[1], [2], [5]	ОК–3 ОПК–2
13-14	Тема 7. Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов.	2	4	Идентификационные признаки молочных продуктов: общие и специфичные признаки. Средства и	8	выполн. практич. работы	0	4	[2], [3], [4]	ОК–3 ОПК–2

	Идентификация вида молока и молочных продуктов. Показатели идентификации молока и молочных продуктов. Определение количества добавляемой в молоко воды, обнаружение в молоке посторонних веществ. Фальсификация молока и молочных продуктов. Способы фальсификации молочных продуктов и методы их выявления.			способы фальсификации молочных продуктов.						
14-15 - 16	Тема 8. Идентификация пищевых добавок и пищевой продукции, полученной с использованием генетически модифицированных организмов. Характеристика и классификация пищевых добавок. Пищевые добавки, обеспечивающие внешний вид и органолептические свойства продукта; способствующие увеличению сроков хранения пищевых продуктов; необходимые в технологическом процессе производства продуктов питания. Анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО. Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМО. Методы идентификации и контроля за содержанием ГМО.	2	6	Применение пищевых добавок, обеспечивающих органолептические свойства продукта; способствующих увеличению сроков хранения продуктов; необходимых в технологическом процессе. Применение генно-модифицированных организмов в продуктах питания. Гигиенический контроль за пищевой продукцией, содержащей ГМО. Законодательное регулирование создания и применения ГМО при производстве пищевых продуктов.	8	участие в дискуссии; контроль ная работа работа на дистанци онной площадке системы «MOODLE»	0 0 0	4 4 5	[1], [2], [3], [5]	ОК–3 ОПК–2
	Текущая работа студентов						0	25		
17	2-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)						0	25		
	ИТОГО:	16	34		58		0	100		

6. Образовательные технологии

Лекции, лекции-беседы, лабораторно-практические занятия, самостоятельная работа студентов.

Используются интерактивные методы обучения: проводятся практические занятия по типу «кейс - стадии» по организации проведения товарной экспертизы, где студенты применяют овладение умениями и навыками идентификации и выявления фальсификации товаров в условиях, имитирующих профессиональную деятельность специалиста, работа на дистанционной площадке системы «MOODLE».

№ п/п	Тема	Вид занятия	Количество часов	Активные формы	Интерактивные формы
1	Тема 1. Введение в дисциплину. Идентификация товаров.	Лекция Практическое	2 4	Лекция – 2 ч	Работа на дистанционной площадке системы «MOODLE» - 4 ч
2	Тема 2. Введение в дисциплину. Фальсификация товаров. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.	Лекция Практическое	2 4	Лекция – 2 ч	Эвристическая беседа – 2 ч Решение ситуационных задач – 2 ч
3	Тема 3. Идентификация кондитерских изделий	Лекция	2		Лекция – дискуссия – 2 ч
4	Тема 3. Идентификация кондитерских изделий	Практическое	4		Работа на дистанционной площадке системы «MOODLE» «Кейс – стадии» - 4 ч
5	Тема 4. Идентификация вкусовых товаров	Лекция	2		Лекция – дискуссия – 2 ч
6	Тема 4. Идентификация вкусовых товаров	Практическое	4		Работа на дистанционной площадке системы «MOODLE» «Кейс – стадии» - 4 ч
7	Тема 5. Идентификация и фальсификация зерномучных товаров	Лекция	2	Лекция – 2 ч	
8	Тема 5. Идентификация и фальсификация зерномучных товаров	Практическое	4		Работа на дистанционной площадке системы «MOODLE»

					Подготовка и защита презентаций – 4ч
9	Тема 6. Идентификация и фальсификация растительных масел, яиц и яичных продуктов	Лекция	2	Лекция – 2 ч	
10	Тема 6. Идентификация и фальсификация растительных масел, яиц и яичных продуктов	Практическое	4		Работа на дистанционной площадке системы «MOODLE» «Кейс – стадии» – 4ч
11	Тема 7. Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов	Лекция	2	Лекция – 2 ч	
12	Тема 7. Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов	Практическое	4		Работа на дист. площадке системы «MOODLE» «Кейс – стадии» – 4ч
13	Тема 8. Идентификация пищевых добавок и пищевой продукции, полученной с использованием генетически модифицированных организмов	Лекция	2		Лекция – дискуссия – 2 ч
14	Тема 8. Идентификация пищевых добавок и пищевой продукции, полученной с использованием генетически модифицированных организмов	Практическое	6		Работа на дистанционной площадке системы «MOODLE» Подготовка и защита презентаций Круглый стол – 6 ч
	ИТОГО:		50	10	40

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы студентов

Самостоятельная работа студентов является одной из важнейших составляющих образовательного процесса. Основным принципом организации самостоятельной работы студентов является комплексный подход, направленный на формирование навыков репродуктивной и творческой деятельности студента в аудитории, при внеаудиторных контактах с преподавателем, при домашней подготовке.

Во время лекции студенты должны вести конспекты; форма записи конспектов – по усмотрению каждого студента, но в них в обязательном порядке должны быть зафиксированы основные положения (выводы) лекции, логика доказательства.

Самостоятельная работа студентов во внеаудиторное время начинается с редактирования конспектов лекций. Затем следует изучение рекомендованной преподавателем основной и дополнительной литературы, которая, с одной стороны, позволит дополнить конспекты новыми сведениями, а с другой стороны, является важным моментом в подготовке к лабораторно - практическому занятию.

Студенты должны своевременно выполнять все задания, предложенные преподавателем. Результаты выполненных заданий для самостоятельной работы оформляются в печатном (в исключительных случаях – рукописном) виде. В ходе семестровой работы студента учитываются его практические разработки, свидетельствующие об успешном освоении дисциплины.

Методические материалы, обеспечивающие самостоятельную работу студентов, можно найти на дистанционной площадке системы «MOODLE». Полностью весь методический материал по обеспечению самостоятельной работы студентов приводится в УМД дисциплины «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров».

Формы самостоятельной работы студентов:

- а) составление реферативных сообщений на предложенные темы;
- б) подготовка презентаций в Power Point;
- в) подготовка письменных или устных вопросов и заданий для самостоятельной работы (домашние задания);
- г) конспектирование некоторых вопросов тем, разделов, вынесенных на самостоятельную работу.

Примерная тематика рефератов (докладов) по темам:

1. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.
2. Проблема фальсификации товаров при международной торговле.
3. Фальсификация продуктов, суррогатизация пищевых продуктов, контрафактные товары, товары «серого» и «черного» рынка, товары имитаторы и дефектные товары – взаимосвязь и отличительные особенности.
4. Правовые, социальные и моральные последствия фальсификации.
5. Нормативно-правовая база идентификации товаров.
6. Методы идентификации.
7. История возникновения фальсификации товаров.
8. Ответственность за выпуск фальсифицированных товаров.
9. Последствия фальсификации.
10. Идентификационные признаки основных видов молочных продуктов.
11. Идентификационные признаки зерномучных товаров (на примере...).
12. Идентификационные признаки масложировых товаров (на примере...).
13. Идентификационные признаки кондитерских изделий (на примере...).
14. Идентификационные признаки чая.
15. Идентификационные признаки кофе.
16. Идентификационные признаки алкогольных напитков.
17. Идентификационные признаки безалкогольных напитков.
18. Идентификационные признаки пищевых добавок (на примере...).
19. Идентификационные признаки генно-модифицированной продукции (на примере...).
20. Идентификационные признаки меда.

Рекомендации студентам по оформлению рефератов

1. Тема реферата выбирается из списка, предложенного преподавателем, в соответствии с темами рабочей программы по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров». Допускается выбор свободной темы, но по согласованию с преподавателем и в рамках тем учебного плана по данной дисциплине.

2. Для написания реферата студенту необходимо ознакомиться, изучить и проанализировать по выбранной теме законодательные и нормативные документы, инструктивный материал, специализированную литературу, включая периодические публикации в журналах и газетах, сборники статей, монографии, учебники.

3. Реферат должен содержать план работы, включающий введение, логически связанный перечень вопросов позволяющих раскрыть выбранную тему и сформулировать полученные выводы, заключение, библиографический список.

4. Объём реферата должен составлять от 10 до 25 страниц машинописного текста. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman Cyr, размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная со второй страницы. Номер проставляется арабскими цифрами посередине сверху каждой страницы.

5. Каждый пункт плана должен начинаться с новой страницы. Это же правило относится к другим основным структурным частям работы: введению, заключению, библиографическому списку. Текстовая часть работы начинается с введения, которое не считается самостоятельным разделом, поэтому не имеет порядкового номера. Введение есть структурная часть работы, в которой аргументируется выбор конкретной темы, обозначается её актуальность, ставятся цели и задачи, которые предполагается решить. Введение по объёму может быть от одной до двух страниц. Текстовая часть работы завершается заключением, которое, как и введение не рассматривается в качестве самостоятельного раздела и тоже не имеет порядкового номера. Заключение может быть выполнено в объёме от одной до двух страниц и содержит основные выводы, к которым пришёл студент при выполнении реферата.

6. Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Чтобы избежать ошибок при описании какого-либо источника, необходимо тщательно сверить его со сведениями, которые содержатся в соответствующих выписках из каталогов и библиографических указателей. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся остальная литература в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Формы работы студентов

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

Формы работы студентов

Формы работы: лекции, семинары, контрольные работы, самостоятельные работы (чтение литературы, работа в библиотеке, рефераты, презентации, дискуссии, работа в системе дистанционного обучения).

Виды контроля

Текущий (на семинарских занятиях), промежуточный (рубежная аттестация - тестирование), итоговый (зачет во 2 семестре).

Текущий контроль – это непрерывно осуществляемый мониторинг уровня усвоения знаний и формирования умений и навыков в течение семестра или учебного года. Текущий контроль знаний, умений и навыков студентов осуществляется в ходе учебных (аудиторных) занятий, проводимых по расписанию. Формами текущего контроля могут быть опросы на семинарских занятиях, а также короткие (например, до 15 мин.) задания, выполняемые студентами в начале лекции с целью проверки наличия знаний, необходимых для усвоения нового материала или в конце лекции для выяснения степени усвоения изложенного материала.

Виды текущего контроля:

- а) фронтальный опрос;
- б) контрольные работы;
- в) решение ситуационных задач;
- г) написание эссе;
- д) - подготовка докладов, рефератов, выступлений;

Промежуточный контроль – тестирование по отдельным разделам дисциплины.

Рубежный контроль осуществляется по более или менее самостоятельным разделам – учебным модулям курса и проводится по окончании изучения материала модуля в заранее установленное время. Рубежный контроль проводится с целью определения качества усвоения материала учебного модуля, в целом. В течение семестра проводится два таких контрольных мероприятия по графику.

Итоговый контроль знаний по дисциплине – зачет в устной форме.

Итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Методика формирования результирующей оценки

Формирование оценки по текущему и итоговому контролю уровня знаний по дисциплине осуществляется с использованием балльно-рейтинговой оценки работы студента.

1 –я рубежная аттестация - максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (P_1) – аттестационная (рубежная) контрольная работа;

От 0 до 25 баллов (T_1) – текущая работа студента в течение рубежа

2 -я рубежная аттестация – максимально 50 баллов; из них:

От 0 до 25 баллов (P_2) – аттестационная (рубежная) контрольная работа

От 0 до 25 баллов (T_2) – текущая работа студента в течение рубежа

Экзамен (Э) – максимально 50 баллов.

Зачет (З) – максимально 50 баллов.

По предметам, имеющим форму контроля зачет/экзамен, возможно проставление оценки «зачтено/» удовлетворительно», или «хорошо», или «отлично», в соответствии с набранной суммой баллов в семестре.

Студент имеет право сдавать экзамен в соответствии, если полученный «автоматически» результат по набранной сумме баллов его не устраивает. Если же студент набрал менее 56 баллов, то он обязан сдавать зачет/экзамен в сессию в установленном порядке.

Студент, набравший на рубежных аттестациях 36 и более баллов, обязан сдавать экзамен (в устной форме) комиссионно во время сессии. Итоговая оценка выводится следующим образом:

$$O = T_1 + T_2 + \frac{P_1 + P_2 + \vartheta}{2}$$

Студент, набравший на рубежных аттестациях менее 36 баллов, к сдаче экзамена в сессию не допускается.

По предметам, имеющим форму контроля зачет, возможно проставление оценки «зачтено», если количество набранных баллов превышает 55. Если же студент набрал менее 56 баллов, то он обязан сдавать зачет в сессию в таком же порядке, как и экзамен.

Пересчет полученной итоговой (О) суммы баллов по предмету в оценку производится по шкале (таблица):

- «отлично» - 86-100 баллов;
- «хорошо» - 71-85 баллов;
- «удовлетворительно» - 56-70 баллов;
- «зачет» - 56-100 баллов.

Студенты, набравшие 55 баллов и менее по дисциплинам, предусматривающим экзамен; по дисциплинам, предусматривающим зачет – 55 балла и менее – получают оценку «неудовлетворительно» или «не зачтено» соответственно.

Шкала итоговой академической успеваемости студентов

<i>Система оценок СОГУ</i>		
<i>Сумма баллов</i>	<i>Название</i>	<i>Числовой эквивалент</i>
<i>86 - 100</i>	<i>Отлично</i>	<i>5</i>
<i>71-85</i>	<i>Хорошо</i>	<i>4</i>
<i>56-70</i>	<i>Удовлетворительно</i>	<i>3</i>
<i>36-55</i>	<i>Неудовлетворительно</i>	<i>2 (Fx)</i>
<i>0-35</i>		<i>2 (F)</i>

В том случае, когда набранные в семестре баллы не позволяют студенту получить удовлетворительной оценки, он имеет право сдавать экзамен/зачет в сессию по ведомости № 2 без учета текущих баллов и получить максимально 70 баллов.

Критерии формирования оценок

Практические занятия призваны научить студента самостоятельно работать с источником, анализируя его с позиций достоверности, информативности.

Целью практических занятий для студентов, приступающих к изучению курса, является:

- более глубокое знакомство с некоторыми узловыми вопросами соответствующего раздела;
- обретение навыков научно-исследовательской работы на основе анализа текстов источников и применение различных методов исследования;
- выработка умения самостоятельно проводить оценку качества
- формированию профессиональных компетенций курса.

Критерии оценки:

- устный ответ

2 балла – студент, хорошо разбирается в методике проведения идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, демонстрирует умение анализировать источники.

1 балл – студент, неполно владеет материалом, при изложении фактического материала допуская отдельные неточности.

- выполнение работы

2 балла – студент, хорошо владеет методикой проведения идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, демонстрирует умение выполнять практическую работу.

1 балл – студент, недостаточно хорошо владеет методикой проведения идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.

Максимальное количество баллов за практическую работу – 4 балла.

Типовые задания для лабораторных занятий

Тема: Взаимосвязь идентификации и фальсификации

1. Цели и задачи идентификации.
2. Функции и принципы идентификации.
3. Понятия о фальсификации и идентификации, взаимосвязь между ними.
4. Средства идентификации. Требования, предъявляемые к ним.
5. Критерии и показатели идентификации.
6. Идентификация, виды и их краткая характеристика.

Тема: Фальсификация товаров

1. Понятия о фальсифицированной, контрафактной, суррогатной продукции, копии, имитаторы и дефектные товары.
2. Установление причин фальсификации.
3. Объекты фальсификации.
4. Понятия о видах фальсификации.
5. Способы фальсификации.
6. Методы обнаружения фальсификации.

Тема: Идентификация и фальсификация меда

1. С использованием, каких методов проводится экспертиза подлинности меда?
2. Виды фальсификации меда.
3. Методы обнаружения фальсификации меда.
4. По какому показателю можно выявить незрелый мед?
5. Что характеризует показатель - диастазное число, какой способ фальсификации можно установить, определив его.
6. Способы качественной фальсификации меда, способы обнаружения.
7. Идентификационные признаки меда.

**Тема: Идентификация и фальсификация вкусовых товаров
(на примере чая, кофе, алкогольных и безалкогольных напитков)**

1. Указать идентифицирующие признаки чая и кофе.
2. Какие виды фальсификации чая и кофе являются наиболее распространенными? Дайте им характеристику.
3. На какие градации качества подразделяют разные виды чая и кофе, какие идентифицирующие признаки следует применить для установления сорта чая?
4. Рассмотрите общие и специфичные признаки идентификации чая и кофе.
5. Указать идентифицирующие признаки алкогольных и безалкогольных напитков.
6. Какие виды фальсификации являются алкогольных и безалкогольных напитков являются наиболее распространенными? Дайте им характеристику.

Тема: Идентификация и фальсификация зерномучных товаров

1. Виды фальсификации муки
2. Что такое пересортица муки?
3. Идентификационные признаки муки.
4. Требования, предъявляемые к физико-химическим показателям идентификационной экспертизы.
5. Что характеризует показатель зольность муки, методика его определения?
6. Как осуществляется качественная фальсификация муки?

Тема: Идентификация и фальсификация растительных масел

1. Какие общие идентифицирующие признаки применяются для растительных масел?
2. Назовите специфические показатели ассортиментной и качественной идентификации масел.
3. Какие виды растительных масел наиболее часто подвергаются фальсификации?
4. Укажите средства и способы фальсификации растительных масел.
5. На какие группы подразделяются масла по жирнокислотному составу?

Тема: Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов

1. Дайте понятие подлинности товара.
2. Виды фальсификации молока (молочных продуктов).
3. Способы качественной фальсификации молока (молочных продуктов).
4. Перечислите идентификационные признаки состава и свойств различных видов молока (молочных продуктов).
5. Методы обнаружения качественной фальсификации молока (молочных продуктов).

Тема: Идентификация пищевых добавок и пищевой продукции, полученной с использованием генетически модифицированных организмов.

1. Характеристика и классификация пищевых добавок.
2. Пищевые добавки, обеспечивающие внешний вид и органолептические свойства продукта.
3. Пищевые добавки, способствующие увеличению сроков хранения пищевых продуктов.
4. Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства продуктов питания.
5. Анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО.
6. Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМО.
7. Методы идентификации и контроля за содержанием ГМО.

**Самостоятельная работа
(подготовка рефератов, докладов, презентаций)
Критерии формирования оценок**

Критерии оценки:

4 балла ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

3 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

2 балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

1 балл - тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Максимальное количество баллов за реферат – 4 балла.

Оценочный лист защиты реферата

Наименование показателя	Выявленные недостатки и замечания	Отметка
I. КАЧЕСТВО ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ (РЕФЕРАТА, ПРОЕКТА)		
1. Соответствие содержания работы заданию		
2. Грамотность изложения и качество оформления работы		
3. Самостоятельность выполнения работы, глубина проработки материала, использование рекомендованной и справочной литературы		
4. Обоснованность и доказательность выводов		
Общая оценка за выполнение ИР		
II. КАЧЕСТВО ДОКЛАДА		
1. Соответствие содержания доклада содержанию работы		
2. Выделение основной мысли работы		
3. Качество изложения материала		
Общая оценка за доклад		
III. ОТВЕТЫ НА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО СОДЕРЖАНИЮ РАБОТЫ		
Вопрос 1		
Вопрос 2		
Вопрос 3		
Общая оценка за ответы на вопросы		
ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА ЗА ЗАЩИТУ		

Рефераты по темам

1. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.
2. Взаимосвязь характеристик товара с видами фальсификации.
3. Фальсификация продуктов, суррогатизация пищевых продуктов, контрафактные товары, товары «серого» и «черного» рынка, товары имитаторы и дефектные товары – взаимосвязь и отличительные особенности.
4. Правовые, социальные и моральные последствия фальсификации.
5. Нормативно-правовая база идентификации товаров.
6. Методы идентификации.
7. История возникновения фальсификации товаров.
8. Ответственность за выпуск фальсифицированных товаров.
9. Последствия фальсификации.
10. Идентификационные признаки основных видов молочных продуктов.
11. Идентификационные признаки зерномучных товаров (на примере...).
12. Идентификационные признаки масложировых товаров (на примере...).
13. Идентификационные признаки кондитерских изделий (на примере...).
14. Идентификационные признаки чая.
15. Идентификационные признаки кофе.
16. Идентификационные признаки алкогольных напитков.
17. Идентификационные признаки безалкогольных напитков.
18. Идентификационные признаки пищевых добавок (на примере...).
19. Идентификационные признаки генно-модифицированной продукции (на примере...).
20. Идентификационные признаки меда.

Подготовка к контрольной работе Критерии формирования оценок

Критерии оценки:

4 балла – все задания контрольной работы выполнены верно, на все вопросы даны грамотные развернутые ответы.

3 балла – задания контрольной работы выполнены верно, не на все вопросы даны грамотные развернутые ответы.

2 балла – контрольная работа выполнена частично, на вопросы нет четко сформулированных ответов.

1 балл - выполнено одно задание из предложенных в варианте работе.

Максимальное количество баллов за контрольную работу – 4 балла.

Варианты контрольных работ

Вариант 1

1. Структура идентификационной деятельности. Цели, задачи и принципы идентификации.

2. В результате идентификации образца меда было выявлено следующее: приятный сильный аромат, без постороннего запаха, вкус - сладкий с горьковатым привкусом, цвет – темно-коричневый. При добавлении к пробе спирта в исследуемом образце появилась молочно-белая муть и осадок, при взаимодействии с раствором Люголя окраска не изменилась. Дайте заключение об идентификации и фальсификации исследуемого образца.

Вариант 2

1. Виды идентификации.

2. В результате идентификации образца меда было выявлено следующее: светло-коричневый цвет; естественный, приятный разнотравный, сильно выраженный аромат, без постороннего запаха; сладкий, слегка терпкий вкус; консистенция мелкозернистая. При исследовании пробы отмечена положительная реакция на крахмал, а также при реакции с уксуснокислым свинцом в пробе был отмечен желтовато-белый осадок. Дайте заключение об идентификации и фальсификации исследуемого образца.

Вариант 3

1. Виды и способы фальсификации.

2. В результате идентификации образца вина «Каберне» «Кубань вино» было выявлено следующее: цвет вина – красный, без блеска, исключительно тонкий, гармоничный вкус, аромат - хорошо развитый. При исследовании пробы с щелочью окраска вина изменилась на грязно-синий цвет. Дайте заключение об идентификации и фальсификации исследуемого образца.

Вариант 4

1. Идентификационные признаки чая.

2. В результате идентификации образца кофе было выявлено следующее: вид зерна – удлиненный. При растворении молотого кофе в холодной воде частицы кофе, долго плавают сверху. При заваривании молотого кофе отмечено сочетание трех вкусовых ощущений - кислого, горького и терпкого.

Вариант 5

1. Идентификационные признаки кофе.

2. В результате идентификации образца монофлерного меда было выявлено следующее: светло-желтый цвет; естественный приятный, сильно выраженный аромат, без постороннего запаха; сладкий, слегка терпкий вкус; консистенция мелкозернистая. При добавлении к пробе спирта в исследуемом образце появилась молочно-белая муть и осадок, при взаимодействии с раствором Люголя окраска не изменилась. Дайте заключение об идентификации и фальсификации исследуемого образца.

Вариант 6

1. Идентификация и фальсификация зерномучных товаров.

2. В результате идентификации молока при смешивании образца и спирта в соотношении 1:2, через 5-7 секунд в жидкости появились хлопья. Дайте заключение об идентификации и фальсификации исследуемого образца.

Вариант 7

1. Идентификация и фальсификация растительных масел.

2. В результате идентификации образца молока по реакции с бромтимоловым синим, через 10 мин. появились зеленые оттенки. Дайте заключение об идентификации и фальсификации исследуемого образца.

Вариант 8

1. Идентификация и фальсификация пищевых добавок.

2. В результате идентификации образца сметаны в стакане горячей воды (66-75⁰С) размешивали 1 чайную ложку сметаны, в результате чего образовался осадок. Дайте заключение об идентификации и фальсификации исследуемого образца.

Вариант 9

1. Идентификация и фальсификация генно-модифицированной продукции.

2. В результате идентификации молока к 3 мл образца добавили 3-5 капель 2%-го спиртового раствора розоловой кислоты, пробу взбалтывали. Молоко окрасилось в оранжево-желтый цвет. Дайте заключение об идентификации и фальсификации исследуемого образца.

Вариант 10

1. Идентификация и фальсификация молока.
2. При хранении оливкового масла в холодильнике, было обнаружено следующее: масло помутнело, образовалась белая муть и выпал осадок. При помещении масла в условия комнатной температуры оно приобрело первоначальную прозрачную консистенцию. Дайте заключение о качестве и натуральности масла.

Подготовка к аудиторной модульной контрольной работе

Подготовка к аудиторной контрольной работе требует изучения лекционного материала и вопросов по пройденным темам лабораторных работ. Акцент делается на определениях, терминах, содержании понятий, расчетах, ситуационных задачах.

Особенностью проведения модульных работ является то, что курс разбит на тематические блоки, которые и определяют тематику модульных контрольных работ в соответствии с объемом изученного материала. Вопросы и задания для контрольных работ студенты получают заранее от преподавателя.

Результат самостоятельной подготовки оценивается непосредственно во время проведения контрольной работы.

Тестирование

Критерии формирования оценок и подготовка к тестированию

Рубежные аттестации проводятся 2 раза в семестр на модульных неделях по расписанию, устанавливаемому деканатом. Они проводятся в форме тестов с учетом объема изученного материала по курсу.

Оценка модульной аттестации носит комплексный характер и учитывает достижения студента по основным компонентам учебного процесса за текущий период. Набранное на момент аттестации студентом общее количество баллов выставляется в ведомость в установленные деканатом сроки. Оценивание студента проводится преподавателем независимо от наличия или отсутствия студента (по уважительной или неуважительной причине) на занятии.

Подготовка к тестированию требует более тщательного изучения материала по теме или блоку тем, акцентирования внимания на определениях, терминах, содержании понятий, особенностях идентификации и выявления фальсификации продуктов питания.

Как правило, при подготовке к тестированию используется основной учебник, рекомендованный в рабочей программе, а также конспекты лекций и научной литературы, составленные в ходе изучения всего курса.

Результат самостоятельной подготовки оценивается непосредственно во время проведения тестирования.

Время тестирования составляет 25 минут.

Количество вопросов – 25.

За каждый верный ответ – 1 балл.

Максимальное количество баллов – 25.

Вопросы для I рубежной аттестации

Темы 1,2.

1. Определение термина «идентификация продукции».
2. Объекты и субъекты идентификации.
3. Цели, принципы, задачи и структура идентификации.
4. Классификация идентификации товаров на виды и подвиды.
5. Функции идентификации.
6. Средства идентификации.
7. Показатели идентификации, критерии их выбора.
8. Методы идентификации. Органолептические и измерительные методы, их

достоинства и недостатки.

9. Фальсификация товаров. Основные понятия и определения.

10. Виды фальсификации.

11. Способы ассортиментной, качественной, количественной и информационной фальсификации.

Тема 3.

12. Идентификация вида меда и места получения меда.

13. Идентификация сахара.

14. Способы фальсификации меда и методы их обнаружения.

15. Экспресс - методы установления подлинности пчелиного меда.

16. Идентификация и фальсификация кондитерских изделий.

17. Показатели идентификации кондитерских изделий, виды фальсификации и методы их выявления.

Тема 4.

18. Показатели идентификации чая и кофе.

19. Способы фальсификации чая и кофе, методы выявления.

20. Показатели идентификации напитков.

21. Виды фальсификации минеральных вод, методы обнаружения.

22. Возможные средства и способы фальсификации водки и ликероводочных изделий, методы обнаружения.

23. Ассортиментная и качественная фальсификация вина.

24. Методы обнаружения фальсификации пива.

25. Показатели идентификации вина.

26. Информационная фальсификация напитков, средства обнаружения.

Вопросы для II рубежной аттестации

Тема 5.

1. Классификация и ассортимент зерномучных товаров.

2. Идентификация вида зерна, идентификация типа и класса зерна.

3. Идентификационные признаки вида и сорта муки.

4. Идентификация вида макаронных изделий.

5. Идентификация вида хлеба и хлебобулочных изделий, сорта муки, из которой они изготовлены.

6. Фальсификация зерна, крупы, муки, хлебобулочных изделий, сухарных, бараночных и макаронных изделий.

7. Методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.

Тема 6.

8. Растительные масла жидкие и твердые, идентификация вида и сорта.

9. Ассортиментная и качественная фальсификация растительных масел.

10. Установление способа фальсификации.

11. Идентификация сорта яиц.

12. Способы фальсификации растительных масел и методы их выявления.

Тема 7.

13. Идентификация вида молока и молочных товаров.

14. Общие и специфичные показатели идентификации молока и молочных товаров.

15. Фальсификация молока и молочных продуктов.

16. Средства фальсификации молочных товаров и способы их обнаружения.

17. Идентификация и выявление фальсификации масла коровьего.

Тема 8.

1. Характеристика и классификация пищевых добавок.

2. Пищевые добавки, обеспечивающие внешний вид и органолептические свойства продукта.

3. Пищевые добавки, способствующие увеличению сроков хранения пищевых продуктов.
4. Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства продуктов питания.
5. Анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО.
6. Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМО.
7. Методы идентификации и контроля за содержанием ГМО.

Примерные тестовые задания

1. В каком Федеральном Законе впервые дано определение понятию *«идентификация продукции»*?
 - а) «О защите прав потребителей»;
 - б) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - в) «О техническом регулировании»;
 - г) «О сертификации продукции и услуг».
2. В каком Федеральном Законе впервые дано определение понятию *«фальсифицированные пищевые продукты»*?
 - а) «О защите прав потребителей»;
 - б) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - в) «О техническом регулировании»;
 - г) «О сертификации продукции и услуг».
3. Какое из приведенных определений наиболее точно отражает сущность фальсифицированных пищевых продуктов:
 - а) фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, умышленно измененные (поддельные);
 - б) фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, имеющие скрытые свойства и качество;
 - в) фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;
 - г) фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.
4. Какой вид деятельности должен начинаться с идентификации продукции?
 - а) подтверждение соответствия продукции;
 - б) контроль качества продукции;
 - в) товарная экспертиза;
 - г) все перечисленные.
5. Что такое - аутентичность?
 - а) тождественность (подлинность);
 - б) надежность;
 - в) достоверность;
 - г) соответствие.
6. Сложность какого вида идентификации заключается в том, что в большинстве случаев отсутствуют критерии для нее
 - а) товарно-партионная идентификация;
 - б) ассортиментная идентификация;
 - в) качественная идентификация.
7. Вставьте пропущенное слово в предложении: Описание или наглядное представление существенных признаков товаров является основным назначением идентификации.

8. Типичность, объективность, сопоставимость и воспроизводимость значений являются основными требованиями, предъявляемыми к ...

- а) средствам идентификации;
- б) показателям идентификации.

9. Идентификацию продукции не проводят с целью:

- а) защиты потребителя от недобросовестного изготовителя (поставщика, продавца);
- б) обеспечения безопасности продукции для окружающей среды, жизни, здоровья потребителя, его имущества;
- в) повышения конкурентоспособности;
- г) подтверждения соответствия продукции предъявляемым к ней требованиям.

10. Анатомо-морфологические показатели используют при проведении ассортиментной идентификации:

- а) муки;
- б) шоколада;
- в) свежих плодов и овощей;
- г) макаронных изделий.

11. Когда в России был принят Закон о фальсификации пищевых продуктов?

- а) в XVIII веке;
- б) в XIX веке;
- в) в XX веке;
- г) такой закон не был принят в России.

12. Какая фальсификация осуществляется путем полной замены товара другим товаром, имеющим сходство внешних признаков

- а) ассортиментная;
- б) количественная;
- в) качественная.

13. Можно ли считать товар-заменитель (аналог) фальсифицированным товаром?

- а) да;
- б) нет;
- в) в некоторых случаях.

14. Верно ли утверждение, что *«отрицательным результатом идентификации является обнаружение фальсифицированных товаров»*?

- а) да
- б) нет
- в) в некоторых случаях.

15. Для какой продукции при проведении видовой идентификации используют метод микроскопии?

- а) муки;
- б) крахмала;
- в) свежих плодов и овощей;
- г) сахара.

16. Для проведения качественной реакции с целью обнаружения крахмала в составе пищевых продуктов используют:

- а) реактив Несслера;
- б) раствор Люголя;
- в) краску Тильманса;
- г) раствор фуксина.

17. Какой инструментальный метод используют для определения цвета пищевых продуктов?

- а) нефелометрию;
- б) спектрофотометрию;
- в) хроматографию;

г) электрофорез.

18. Стандартизированный метод определения подлинности водок, принятый в России, предполагает определение:

- а. токсичных микропримесей;
- б. элементного состава;
- в. метанола;
- г. окисляемости.

19. В составе немецкого шоколада обнаружено 5% эквивалентов масла какао. Как должен называться этот продукт?

- а) шоколад;
- б) кондитерская плитка;
- в) сладкая плитка;
- г) шоколадный продукт.

20. По наличию, какого соединения можно отличить спирт, полученный из пищевого сырья, от технического?

- а) уксусного альдегида;
- б) метанола;
- в) кротонового альдегида;
- г) этилацетата.

21. Какой реагент используют для обнаружения фальсификации мёда введением в него крахмальной патоки?

- а) концентрированную соляную кислоту;
- б) 10%-ный р-р соды;
- в) раствор нитрата серебра;
- г) 96%-ный этиловый спирт.

22. В смеси сухофруктов заменили часть кураги и изюма на сушеные яблоки. Какой это вид фальсификации?

- а) ассортиментная;
- б) квалитетическая;
- в) количественная;
- г) информационная.

23. Для различения сахара-песка, рафинированного от сахара-песка при идентификации, используют определение:

- а) массовой доли сахарозы;
- б) массовой доли редуцирующих веществ;
- в) влажности;
- г) всех перечисленных показателей.

24. Наиболее надежным идентифицирующим признаком видовой принадлежности крахмала является:

- а) вязкость клейстера;
- б) форма, размер и структура крахмальных зерен;
- в) количество крапин в 1 дм^2 ;
- г) кислотность.

25. К органолептическим показателям, при идентификации, используемым для различения клеевой и заварной пастилы, относят?

- а) цвет и вкус;
- б) плотность и пористость;
- в) поверхность и цвет;
- г) цвет и форма.

26. Эти соединения получают из бурых водорослей:

- а) агар;
- б) альгиновые кислоты;

в) желатин.

27. Эта пищевая добавка запрещена для применения в России:

а) Е 182;

б) Е 121;

в) Е 300.

28. Чаконин – разновидность:

а) соланина;

б) линамарина;

в) дхурина.

29. Достоверный признак для ассортиментной идентификации молочных товаров

а) жирнокислотный состав триглицеридов;

б) массовая доля сухих веществ;

в) относительная плотность.

30. Стандартизированный метод определения раскисления молока основан на добавлении

а) реактива Несслера;

б) раствора розоловой кислоты.

3.4. Зачет

3.4.1. Критерии формирования оценок

Характеристика ответа	Баллы
Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	46-50
Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	41-45
Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя	36-40
Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленные вопросы, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть	31-35

допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	26-30
Дан не полный ответ, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, теорий, явлений, вследствие непонимания студентом их существенных и несущественных признаков и связей. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть конкретные проявления обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	21-25
Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.	1-20
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	0

Итоговая оценка складывается как средневзвешенная по результатам всех оцениваемых работ на протяжении семестра, куда входят посещение лекций и семинаров, ответы и дополнения на семинарах, контрольные работы (контрольные срезы по итогам модуля), дополнительные оценки по рефератам, презентациям, участие в дискуссиях, в соответствии с Положением о балльно-рейтинговой системе оценки знаний студентов.

Оценка «зачтено» выставляется в случае, если количество набранных баллов превышает 55. Если же студент набрал менее 56 баллов, то он обязан сдавать зачет в сессию в таком же порядке, как и экзамен.

Экзаменационные материалы
Вопросы к зачету по дисциплине
«Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»

1. Определение термина «идентификация продукции».
2. Объекты и субъекты идентификации.
3. Цели, принципы, задачи и структура идентификации.
4. Классификация идентификации товаров на виды и подвиды.
5. Функции идентификации.
6. Средства идентификации.
7. Показатели идентификации, критерии их выбора.
8. Методы идентификации. Органолептические и измерительные методы, их достоинства и недостатки.

9. Фальсификация товаров. Основные понятия и определения.
10. Виды фальсификации.
11. Способы ассортиментной, качественной, количественной и информационной фальсификации.
12. Идентификация вида меда и места получения меда.
13. Идентификация сахара.
14. Способы фальсификации меда и методы их обнаружения.
15. Экспресс - методы установления подлинности пчелиного меда.
16. Идентификация и фальсификация кондитерских изделий.
17. Показатели идентификации кондитерских изделий, виды фальсификации и методы их выявления.
18. Показатели идентификации чая и кофе.
19. Способы фальсификации чая и кофе, методы выявления.
20. Показатели идентификации напитков.
21. Виды фальсификации минеральных вод, методы обнаружения.
22. Возможные средства и способы фальсификации водки и ликероводочных изделий, методы обнаружения.
23. Ассортиментная и качественная фальсификация вина.
24. Методы обнаружения фальсификации пива.
25. Показатели идентификации вина.
26. Информационная фальсификация напитков, средства обнаружения.
27. Классификация и ассортимент зерномучных товаров.
28. Идентификация вида зерна, идентификация типа и класса зерна.
29. Идентификационные признаки вида и сорта муки.
30. Идентификация вида макаронных изделий.
31. Идентификация вида хлеба и хлебобулочных изделий, сорта муки, из которой они изготовлены.
32. Фальсификация зерна, крупы, муки, хлебобулочных изделий, сухарных, бараночных и макаронных изделий.
33. Методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.
34. Растительные масла жидкие и твердые, идентификация вида и сорта.
35. Ассортиментная и качественная фальсификация растительных масел.
36. Установление способа фальсификации.
37. Идентификация сорта яиц.
38. Способы фальсификации растительных масел и методы их выявления.
39. Идентификация вида молока и молочных товаров.
40. Общие и специфичные показатели идентификации молока и молочных товаров.
41. Фальсификация молока и молочных продуктов.
42. Средства фальсификации молочных товаров и способы их обнаружения.
43. Идентификация и выявление фальсификации масла коровьего.
44. Пищевые добавки. Характеристика и классификация.
45. Пищевые добавки, обеспечивающие внешний вид и органолептические свойства продукта.
46. Пищевые добавки, способствующие увеличению сроков хранения пищевых продуктов.
47. Пищевые добавки, необходимые в технологическом процессе производства продуктов питания.
48. Понятие о генно-модифицированных организмах.
49. Характеристика и классификация генно-модифицированных продуктов питания.
50. Безопасность генно-модифицированных продуктов питания.
51. Характеристика гормональных препаратов, используемых в пищевой промышленности.

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Основная литература:

1. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. - М.: ФОРУМ, 2009. - 364 с.
2. Чепурной И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебник. - М.: Дашков и К, 2006. – 460 с.
3. Ф.Л. Тедеева, Д.Д. Симеониди. Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции//Учебное пособие. – СОГУ. Владикавказ: Изд-во СОГУ, 2017. - 178 с.
4. З.Р. Ибрагимова, Д.Д. Симеониди. Идентификационная и товарная экспертиза. Учебное пособие к проведению лабораторных занятий, подготовке рейтинговому контролю знаний. Владикавказ: Изд-во СОГУ, 2014. -110 с.
5. Николаева М.Л., Лычников Д.С., Неверов А.Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов. – М.: Экономика, 2004. - 108 с.

Методическая литература:

1. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» Тема «Методы идентификации. Идентификация виноградных вин на основе исследования цветовых характеристик» [Текст] / Сост.: М. А. Положишникова, В. В. Семикин, О. Н. Перелыгин. – М.: Изд-во Рос. экон. акад., 2004. – 28 с.
3. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» Тема «Хроматографические методы идентификации продовольственных товаров. Идентификация водок и натурального жареного кофе» [Текст] / Сост.: М. А. Положишникова, И.Н.Строгонова, О. Н. Перелыгин. – М.: Изд-во Рос. экон. акад., 2006. – 27 с.
4. Григорьева А.И., Убеева С.Г. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: лабораторный практикум. - Улан-Удэ. – Изд.-во ВСГТУ, 2006. – 55 с.
5. Криштафович В.И., Жебелева И.А. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: лабораторный практикум. – М.: «Маркетинг», 2006. – 42 с.

Дополнительная литература:

1. Донченко Л.В., Надыкта В.Д. Безопасность пищевой продукции: Учебник. М.: ДеЛи принт, 2007. 539 с.
2. Каленник Т. К., Федянина Л.Н. Танашкина Т.В. Товароведение и экспертиза пищевой продукции, полученной из ГМИ. Качество и безопасность. Владивосток. Изд-во ТГЭУ. 2006. - 192 с.
3. Позняковский В.М. Гигиенические основы питания, качество и безопасность пищевых продуктов. Учебник. Новосибирск: Сиб. унив. изд-во, 2007. – 455 с.
4. Плотникова Т.В., Позняковский В.М., Ларина Т.В., Елисеева Л.Г. Экспертиза свежих плодов и овощей: учебное пособие.- Новосибирск: Сиб.унив. изд-во, 2005.- 302 с.
5. Иванова Т. Н. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров. – М.: Издательство: Академия, 2004. - 288 с.
6. Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров. – М.: Академия, 2004. - 208 с.
7. Пучкова Ю.С., С.С. Гурьянова Товароведение и экспертиза продовольственных товаров. - М.: Изд-во «Дашков и К», 2008.-189 с.
8. Российская Федерация. Законы. «О техническом регулировании» [Текст]: федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ // Сборник законодательства РФ. – 2002.
9. Российская Федерация. Законы. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст]. - М.: № 29-ФЗ от 02.01.2000. - 32 с.

10. Федеральный закон Российской Федерации № 90 – ФЗ «Технический регламент на масложировую продукцию».

11. Федеральный Закон от 12.06.2008 № 88 - ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию». – 75 с.

Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов

12. www.stq.ru. Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

13. www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс].

14. <http://www.znaytovar.ru>. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

15. <http://biblioclub.ru>. – ЭБС «Университетская библиотека».

10. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Перечень наименований	Необходимое количество
1. Библиотечный фонд; электронная база данных библиотеки СОГУ	
2. Компьютерный класс с выходом в Интернет	
3. Мультимедийное оборудование для чтения лекций-презентаций	
4. Необходимые образцы товаров (в зависимости от объекта экспертизы)	10
5. Лакто денсиметр для молока	2
6. Жиросмер для молока и молочных продуктов	2
7. Прибор для титрования	4
8. Термометры	4

9. Микроскоп	3
10. Химическая посуда (чашки Петри, стаканы ТМ, пипетки, мерные цилиндры, покровные и предметные стекла, стеклянная палочка, пробирки, бюксы, колбы конические и т.д.) и реактивы	по 20
11. Рефрактометр	1
12. Ареометр	3
13. Сушильный шкаф	2
14. Водяная баня	2
15. Овоскоп	1
16. Поляриметр	1
17. Колориметр	1
18. Люминоскоп	1

11. Лист обновления/актуализации

Программа обновлена.

Программа рассмотрена и утверждена на заседании кафедры товароведения и технологии продуктов питания
от «25» июня 2019 г., протокол № 10.

Программа одобрена на заседании совета факультета международных отношений
От « » 2019 г. протокол №