

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе

(подпись) Василенко В.Н.
(Ф.И.О.)

"25" 05. 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ

Направление подготовки
27.03.01 Стандартизация и метрология

Направленность (профиль)
Стандартизация и контроль качества

Квалификация выпускника
Бакалавр

Воронеж

1. Цели и задачи дисциплины

Целью освоения дисциплины является формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

- 40 Сквозные виды профессиональной деятельности в промышленности (в сфере получения и применения измерительной информации, технического регулирования и стандартизации).

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности следующих типов:

- производственно-технологический;
- организационно-управленческий;
- научно-исследовательский.

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 27.03.01 Стандартизация и метрология.

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

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1.	ПКв-6	Способен проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции	ИД1 _{ПКв-6} – Участвует в проведении анализа поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативной документации

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-6} – Участвует в проведении анализа поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативной документации	Знает: современные методы исследований сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативной документации
	Умеет: проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и всех комплектующих изделий
	Владеет: навыками проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

3. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Идентификация и фальсификация товаров» относится к дисциплинам по выбору части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1 ООП.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных обучающимися при изучении дисциплин: «Химия», «Введение в технику и технологию отрасли».

Дисциплина является предшествующей для изучения дисциплин «Методы и средства измерений и контроля», «Технология разработки технических регламентов и стандартов», прохождения производственной практики, преддипломной практики, а также для подготовки к процедуре защиты и защиты выпускной квалификационной работы.

4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы.

Виды учебной работы	Всего акад. часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч.
		2
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	55	55
Лекции	-	-
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	18	18
Лабораторные работы	36	36
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	36	36
Консультации текущие	0,9	0,9
Вид аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	53	53
Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	19	19
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	14	14
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	20	20

5. Содержание дисциплины, структурированное по темам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, ак. ч.
1	Идентификация и фальсификация товаров. Основные понятия, термины и определения, виды и способы	1.1. Идентификация товаров 1.2. Фальсификация товаров 1.3. Исторические аспекты и проблемы фальсификации на современном этапе 1.4. Системы качества на предприятиях.	39
2	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	2.1. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных, плодоовощных и кондитерских товаров. Выбор средств измерений и контроля для продовольственных товаров. 2.2. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров 2.3. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров 2.4. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации жировых товаров, рыбы и рыбных товаров 2.5. Виды, способы и методы обнаружения мяса и мясных товаров 2.6. Фальсификация продовольственных товаров пищевыми добавками 2.7. Системы качества и рекламационная работа на предприятиях пищевой промышленности	34
3	Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных	3.1. Идентификация изделий из стекла, керамики, пластмасс. Методы обнаружения фальсификации. Определение номенклатуры измеряемых и контролируемых параметров не-	34

	товаров	<p>продовольственных товаров и технологических процессов.</p> <p>3.2. Идентификация изделий из металлов и сплавов. Методы обнаружения фальсификации в практическом освоении систем управления качеством</p> <p>3.3. Идентификация текстильных, швейных и трикотажных товаров. Методы обнаружения фальсификации</p> <p>3.4. Способы и средства идентификации обувных и пушно-меховых товаров в практическом освоении систем управления качеством. Методы обнаружения фальсификации</p> <p>3.5 Способы и средства идентификации парфюмерно-косметических товаров и моющих средств в практическом освоении систем управления качеством. Методы обнаружения фальсификации</p> <p>3.6. Способы и средства идентификации электробытовых товаров в практическом освоении систем управления качеством. Методы обнаружения фальсификации.</p>	
4	Консультации текущие		0,9
5	Вид аттестации - зачет		0,1

5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч.	Лабораторные занятия, ак. ч.	СРО, ак. ч.
1.	Идентификация и фальсификация товаров. Основные понятия, термины и определения, виды и способы	4	24	11
2.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	7	6	21
3.	Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	7	6	21
4.	Консультации текущие		0,9	
5.	Вид аттестации - зачет		0,1	

5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч.
1.	Идентификация и фальсификация товаров. Основные понятия, термины и определения, виды и способы	Объекты, субъекты, средства, принципы и методы идентификации; виды идентификации. Основные термины и определения; цели и задачи, функции, принципы и виды идентификации. Средства, критерии и методы идентификации. Участие в практическом освоении систем менеджмента качества, рекламационной работе, составлении заявок на проведение сертификации. Виды и способы фальсификации различных групп продовольственных и непродовольственных товаров; средства и методы обнаружения фальсификации отдельных видов сырья и товаров. Понятие о фальсификации товаров, товарах-заменителях, дефектных и контрафактных товарах. Объекты фальсификации. Виды и способы фальсификации товаров. Методы выявления фальсификации продовольственных товаров. История развития фальсификации. Современное состояние проблемы фальсификации. Законодательные акты России и зарубежных стран, направленные на защиту потребителей от фальсификации. Ответственность за производство и реализацию фальсифицированных товаров. Меры по предупреждению фальсификации.	4
2.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	Особенности идентификации фальсифицированных зерна, крупы, муки, макаронных и хлебобулочных изделий. Выбор средств измерений и контроля для продовольственных товаров. Критерии идентификации Особенности идентификации	7

		<p>фальсифицированных кондитерских изделий (конфеты, карамель, шоколад, мед, мучные кондитерские изделия). Критерии идентификации. Особенности идентификации фальсифицированных плодоовощных продуктов. Критерии идентификации химическими методами обнаружения фальсификации отдельных видов продовольственных товаров. Особенности идентификации фальсифицированных чая, кофе, критерии идентификации. Общие виды и способы фальсификации алкогольных напитков. Особенности фальсификации и идентификации фальсифицированных водки, виноградных вина, коньяков. Критерии идентификации алкогольной продукции. Виды и способы фальсификации молока: заготовляемого и реализуемого. Виды и способы фальсификации кисломолочных продуктов. Виды и способы фальсификации сыров. Виды и способы фальсификации масла из молока коровьего. Виды и способы фальсификации молочных консервов. Критерии идентификации фальсифицированных молочных продуктов. Перечень показателей и средств, применяемых при идентификации жировых товаров. Виды и способы фальсификация твердых пищевых жиров. Виды и способы фальсификация растительных масел. Виды и способы фальсификации живой, охлажденной, мороженой, копченой, соленой рыбы, рыбных консервов. Качественные и количественные критерии идентификации рыбы и рыбных товаров. Виды, способы и методы идентификации икорных товаров. Перечень показателей и средств, применяемых при идентификации мясных товаров. Виды и способы фальсификации мяса. Виды и способы фальсификации колбасных изделий, копченостей, полуфабрикатов. Виды и способы фальсификации мясных консервов. Общие правила по применению пищевых добавок. Классификация пищевых добавок российской, европейской. Характеристика основных групп пищевых добавок. Характеристика вспомогательных средств.</p>	
3.	Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	<p>Перечень показателей и средств, применяемых при идентификации изделий из стекла, керамики пластмасс. Определение номенклатуры измеряемых и контролируемых параметров непродовольственных товаров и технологических процессов. Использование экспресс-методов для идентификации изделий из стекла, керамики и пластмасс. Значение маркировки в обнаружении фальсифицированных посудохозяйственных товаров. Идентификация изделий по виду металла и сплава, защитно-декоративному покрытию в практическом освоении систем управления качеством. Значение маркировки и системы клеймения для обнаружения фальсифицированных изделий. Идентификация вставок ювелирных изделий по виду применяемого камня. Органолептические и инструментальные методы обнаружения фальсификации. Информационная фальсификация ювелирных изделий. Перечень показателей и средств, применяемых при идентификации текстильных товаров. Органолептические методы распознавания волокон. Химические методы идентификации волокон. Определение плотности, линейных размеров ткани. Особенности качественной, количественной и информационной фальсификации швейных и трикотажных товаров. Общий алгоритм идентификации обувных товаров. Качественная, количественная, ассортиментная и партионная идентификация обуви в практическом освоении систем управления качеством. Идентификация натуральных, искусственных и синтетических материалов, применяемых в производстве обуви. Органолептические, физико-химические, инструментальные методы обнаружения фальсифицированных обувных товаров. Маркировка</p>	7

		обуви. Информационная фальсификация обуви. Общий алгоритм идентификации парфюмерно-косметических товаров в практическом освоении систем управления качеством. Значение маркировки в обнаружении фальсифицированных парфюмерно-косметических товаров и моющих средств. Органолептические и физико-химические методы идентификации парфюмерно-косметических товаров и моющих средств. Характеристика товарных знаков различных зарубежных фирм. Значение сопроводительной документации и маркировки для обнаружения фальсифицированных электробытовых товаров в практическом освоении систем управления качеством. Идентификация электробытовых машин по фирме-производителю, стране изготовления, виду товарного знака. Идентификация электрических машин по комплектности, по техническому состоянию.	
--	--	---	--

5.2.2 Практические занятия (не предусмотрены)

5.2.3 Лабораторный практикум

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, ак. ч
1	Идентификация и фальсификация товаров. Основные понятия, термины и определения, виды и способы	Изучение порядка и общих правил проведения идентификации продовольственных товаров. Выбор средств измерений и контроля для продовольственных товаров	4
		Изучение общих требований к информации о товарах	4
		Виды фальсификации мясных полуфабрикатов и методы ее обнаружения	4
		Изучение видов фальсификации молока и методов ее обнаружения	4
		Идентификация и обнаружение фальсификации томатных продуктов	4
		Способы фальсификации меда и методы ее обнаружения. Системы качества и рекламационная работа на предприятиях пищевой промышленности.	4
2	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	6
3	Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	6

5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, ак. ч
1.	Идентификация и фальсификация товаров. Основные понятия, термины и определения, виды и способы	Проработка материалов по комплексу лекций (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	3
		Проработка материалов по учебнику (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	6
		Подготовка к защите лабораторных работ (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	2

		заданий)	
2.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	Проработка материалов по конспекту лекций (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий) Проработка материалов по учебнику (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий) Подготовка к защите лабораторных работ (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	6 10 5
3.	Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	Проработка материалов по конспекту лекций (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий) Проработка материалов по учебнику (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий) Подготовка к защите лабораторных работ (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	6 10 3

6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

6.1 Основная литература:

1. Попов, Г. В. Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум : учебное пособие / Г. В. Попов, Н. Л. Клейменова. — Воронеж : ВГУИТ, 2012. — 52 с.
2. Чернигова, С. В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / С. В. Чернигова, И. В. Якушкин, Н. Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 82 с.
3. Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с.
4. Скрябина, О. В. Идентификация и обнаружение фальсификации товаров : учебное пособие / О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова. — Омск : Омский ГАУ, 2020. — 77 с

6.2 Дополнительная литература

1. Дмитриченко, М. И. Фальсификация пищевых продуктов : учебное пособие / М. И. Дмитриченко, А. М. Мирзоев. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2020. — 210 с. — ISBN 978-5-4377-0133-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — [URL: https://e.lanbook.com/book/138094](https://e.lanbook.com/book/138094).

6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся

1. Черкасова А.В. Методические указания к контрольной работе по дисциплине «Идентификация и фальсификация товаров» [Текст] : для студентов, обучающихся по направлению 27.03.01– Стандартизация и метрология и 27.03.02 – Управление качеством / А.В. Черкасова, О.П. Дворянинова. – Воронеж : ВГУИТ, 2020. – 24 с.
2. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплин (модулей) в ФГБОУ ВО ВГУИТ [Электронный ресурс] : методические указания для обучающихся на всех уровнях высшего образования / М. М. Данылиев, Р. Н. Плотникова; ВГУИТ, Учебно-методическое управление. - Воронеж : ВГУИТ, 2016. – Режим доступа: <http://biblos.vsu.ru/ProtectedView/Book/ViewBook/2488> - Загл. с экрана.

6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	https://www.edu.ru/
Научная электронная библиотека	https://elibrary.ru/defaultx.asp?
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	https://niks.su/
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	http://window.edu.ru/
Электронная библиотека ВГУИТ	http://biblos.vsu.ru/megapro/web
Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	https://minobrnauki.gov.ru/
Портал открытого on-line образования	https://inpoed.ru/
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	https://education.vsu.ru/

6.5. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры».

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение:

Microsoft Windows XP Microsoft Open License Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г.; Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г.;

КОМПАС 3DLTv12 (бесплатное ПО) <http://zoomexe.net/ofis/project/2767-kompas-3d.html>;

AdobeReaderXI (бесплатное ПО) <https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html>;

Альт Образование 8.2 + LibreOffice 6.2+Maxima Лицензия № AAA.0217.00 с 21.12.2017 г. по «Бессрочно»; Microsoft Windows Server Standart 2008 Russian Academic OPEN 1 License No Level #45742802 от 29.07.2009 г. <http://eopen.microsoft.com>;

Microsoft Office Professional Plus 2010 Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. <http://eopen.microsoft.com>;

Microsoft Windows 7, Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN No Level # No Level #47881748 от 24.12.2010 г.

<http://eopen.microsoft.com>

Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г. <http://eopen.microsoft.com>

Microsoft Office Professional Plus 2007 Microsoft Office Professional Plus 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008 г.

<http://eopen.microsoft.com>

Microsoft Visio 2007 Сублицензионный договор №42082/VRN3 От 21 августа 2013 года на право использования программы DreamSpark Electronic Software Deliver

NanoCAD 5.1 Лицензионный номер NC50B-6D1FABF467CF-150394

При освоении дисциплины используются информационные справочные системы:

- Сетевая локальная БД Справочная Правовая Система Консультант Плюс для 50 пользователей, ООО «Консультант-Эксперт» Договор № 200016222100052 от 19.11.2021;

- БД «ПОЛПРЕД Справочники» <http://www.polpred.com>, неограниченный доступ, ООО «ПОЛПРЕД Справочники» Соглашение № 128 от 12.04.2017 (скан-копия).

7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

Необходимый для реализации образовательной программы перечень материально-технического обеспечения включает: лекционные аудитории (оборудованные видеопроекторным оборудованием для презентаций; средствами звуковоспроизведения; экраном; имеющие выход в Интернет); помещения для проведения семинарских, лабораторных и практических занятий (оборудованные учебной мебелью); библиотеку (имеющую рабочие места для студентов, оснащенные компьютерами с доступом к базам данных и Интернет); компьютерные классы. Обеспеченность процесса обучения техническими средствами полностью соответствует требованиям ФГОС по направлению подготовки. Материально-техническая база приведена в лицензионных формах и расположена во внутренней сети по адресу <http://education.vsu.ru>

Ауд. 527 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (для всех направлений и специальностей). Учебная аудитория для проведения учебных занятий. Лабораторный комплекс «Метрология длин МЛИ-1М»; лабораторная установка «Формирование и измерение температур МЛИ-2»; лабораторная установка «Формирование и измерение электрических величин МЛИ-3»; лабораторная установка «Формирование и измерение давлений МЛИ-4»; комплект лабораторного оборудования по информационно-измерительной технике ИИТ. Комплекты мебели для учебного процесса.

Ауд. 529 Компьютерный класс. Учебная аудитория для проведения учебных занятий. Компьютеры – 8 шт. Комплекты мебели для учебного процесса.

Наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации.

Ауд. 522 Учебная аудитория для проведения занятий лекционного типа, лабораторных и практических занятий, занятий семинарского типа, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (для всех направлений и специальностей). Учебная аудитория для проведения учебных занятий.

8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

Оценочные материалы (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;
- 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;

- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Для каждого результата обучения по дисциплине определяются показатели и критерии оценивания сформированности компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания.

ОМ входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля) в виде приложения.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ «Положение об оценочных материалах».

ПРИЛОЖЕНИЕ 1
к рабочей программе

1. Организационно-методические данные дисциплины для заочной формы обучения

1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом

Виды учебной работы	Всего акад. часов	Распределение трудоемкости по семестрам, ак. ч.
		3
Общая трудоемкость дисциплины	108	108
Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:	11,5	11,5
Лекции	4	4
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-
Лабораторные работы	6	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	6	6
Консультации текущие	0,6	0,6
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	0,8	0,8
Виды аттестации (зачет)	0,1	0,1
Самостоятельная работа:	92,6	92,6
Выполнение контрольной работы	9,2	9,2
Подготовка к защите по лабораторным работам (собеседование)	22,3	22,3
Изучение материалов по учебникам (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	20	20
Изучение материалов, изложенных в лекциях (собеседование, тестирование, решение кейс-заданий)	41,1	41,1
Подготовка к зачету (контроль)	3,9	3,9

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ

1 Требования к результатам освоения дисциплины

№ п/п	Код компетенции	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-6	Способен проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции	ИД1 _{ПКв-6} – Участвует в проведении анализа поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативной документации

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 _{ПКв-6} – Участвует в проведении анализа поступающих материалов, сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативной документации	Знает: современные методы исследований сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативной документации
	Умеет: проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и всех комплектующих изделий
	Владеет: навыками проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные средства		Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	№№ заданий	
1	Идентификация и фальсификация товаров. Основные понятия, термины и определения, виды и способы	ПКв-6	Тест	№№ 1-10	Компьютерное / бланочное тестирование
			Собеседование (зачет)	№№ 21-37	
			Лабораторная работа (собеседование по вопросам к защите лабораторных работ)	№№ 72-77	Защита лабораторной работы
2	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров	ПКв-6	Тест	№№ 11-15	Компьютерное / бланочное тестирование
			Собеседование (зачет)	№№ 38-53	Контроль преподавателем
			Кейс-задания	№№ 69-71	Проверка кейс-задания
3	Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров	ПКв-6	Тест	№№ 16-20	Компьютерное / бланочное тестирование
			Собеседование (зачет)	№№ 54-68	Контроль преподавателем
			Лабораторная работа (собеседование по вопросам к защите лабораторных работ)	№№ 78-87	Защита лабораторной работы

3 Оценочные средства для промежуточной аттестации.

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.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования (или письменного ответа) и решения контрольных задач и предусматривает возможность последующего собеседования.

Каждый вариант теста включает 15 контрольных заданий, из них:

- 10 контрольных заданий на проверку знаний;

- 3 контрольных задания на проверку умений;
- 2 контрольных задания на проверку навыков.

3.1 Тесты (тестовые задания)

3.1.1 ПКв-6 - способен проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

Номер вопроса	Тест (тестовое задание)																														
1.	<p>Какие основные понятия применяются в курсе товароведения потребительских товаров?</p> <ul style="list-style-type: none"> • предмет дисциплины; • цели курса; • продукция, товар, товароведение; • задачи товароведения; • структура предмета. 																														
2.	<p>Как именуется материальный или нематериальный результат деятельности, предназначенный для удовлетворения реальных или потенциальных потребностей? _____</p> <ul style="list-style-type: none"> • продукция 																														
3.	<p>Когда продукция становится товаром?</p> <ul style="list-style-type: none"> • когда она потребляется; • когда имеет цену; • когда становится потребительной стоимостью; • когда она становится объектом купли-продажи; • когда предлагается на рынке. 																														
4.	<p>Чем является материальная продукция, предназначенная для купли-продажи? _____</p> <ul style="list-style-type: none"> • товаром. 																														
5.	<p>Чем обладает товар как сложное понятие и не менее сложный материальный объект?</p> <ul style="list-style-type: none"> • физическими свойствами; • определенными потребительскими свойствами; • индивидуальными качествами; • материальной структурой; • сортностью. 																														
6.	<p>Какие показатели имеют решающее значение при оценке качества товаров? _____</p> <ul style="list-style-type: none"> • базовые; 																														
7.	<ul style="list-style-type: none"> • Приведите соответствие <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>1</td> <td>Органолептические показатели</td> <td>Массовая доля воды или сухих веществ</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Физико-химические показатели</td> <td>Колифаги, синегнойная палочка</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Микробиологические показатели</td> <td>Вид, вкус, запах, прозрачность</td> </tr> </table> <p>Ответ:</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>1</td> <td>Органолептические показатели</td> <td>Вид, вкус, запах, прозрачность</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Физико-химические показатели</td> <td>Массовая доля воды или сухих веществ</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Микробиологические показатели</td> <td>Колифаги, синегнойная палочка</td> </tr> </table>	1	Органолептические показатели	Массовая доля воды или сухих веществ	2	Физико-химические показатели	Колифаги, синегнойная палочка	3	Микробиологические показатели	Вид, вкус, запах, прозрачность	1	Органолептические показатели	Вид, вкус, запах, прозрачность	2	Физико-химические показатели	Массовая доля воды или сухих веществ	3	Микробиологические показатели	Колифаги, синегнойная палочка												
1	Органолептические показатели	Массовая доля воды или сухих веществ																													
2	Физико-химические показатели	Колифаги, синегнойная палочка																													
3	Микробиологические показатели	Вид, вкус, запах, прозрачность																													
1	Органолептические показатели	Вид, вкус, запах, прозрачность																													
2	Физико-химические показатели	Массовая доля воды или сухих веществ																													
3	Микробиологические показатели	Колифаги, синегнойная палочка																													
8.	<ul style="list-style-type: none"> • Приведите соответствие <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>1</td> <td>Ассортиментная</td> <td>Подделка товара с помощью пищевых или непищевых добавок</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Качественная</td> <td>Полная или частичная замена товара заменителями</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Количественная</td> <td>Обман путем предоставления неточной или искаженной информации о товаре</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Стоимостная</td> <td>Незначительные отклонения параметров товара, превышающие ПДН</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Информационная</td> <td>Продажа низкокачественного товара по цене высококачественного</td> </tr> </table> <p>Ответ</p> <table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td>1</td> <td>Ассортиментная</td> <td>Полная или частичная замена товара заменителями</td> </tr> <tr> <td>2</td> <td>Качественная</td> <td>Подделка товара с помощью пищевых или непищевых добавок</td> </tr> <tr> <td>3</td> <td>Количественная</td> <td>Незначительные отклонения параметров товара, превышающие ПДН</td> </tr> <tr> <td>4</td> <td>Стоимостная</td> <td>Продажа низкокачественного товара по цене высококачественного</td> </tr> <tr> <td>5</td> <td>Информационная</td> <td>Обман путем предоставления неточной или ис-</td> </tr> </table>	1	Ассортиментная	Подделка товара с помощью пищевых или непищевых добавок	2	Качественная	Полная или частичная замена товара заменителями	3	Количественная	Обман путем предоставления неточной или искаженной информации о товаре	4	Стоимостная	Незначительные отклонения параметров товара, превышающие ПДН	5	Информационная	Продажа низкокачественного товара по цене высококачественного	1	Ассортиментная	Полная или частичная замена товара заменителями	2	Качественная	Подделка товара с помощью пищевых или непищевых добавок	3	Количественная	Незначительные отклонения параметров товара, превышающие ПДН	4	Стоимостная	Продажа низкокачественного товара по цене высококачественного	5	Информационная	Обман путем предоставления неточной или ис-
1	Ассортиментная	Подделка товара с помощью пищевых или непищевых добавок																													
2	Качественная	Полная или частичная замена товара заменителями																													
3	Количественная	Обман путем предоставления неточной или искаженной информации о товаре																													
4	Стоимостная	Незначительные отклонения параметров товара, превышающие ПДН																													
5	Информационная	Продажа низкокачественного товара по цене высококачественного																													
1	Ассортиментная	Полная или частичная замена товара заменителями																													
2	Качественная	Подделка товара с помощью пищевых или непищевых добавок																													
3	Количественная	Незначительные отклонения параметров товара, превышающие ПДН																													
4	Стоимостная	Продажа низкокачественного товара по цене высококачественного																													
5	Информационная	Обман путем предоставления неточной или ис-																													

		кажущей информации о товаре
9.	Назовите объекты товароведной и коммерческой деятельности:	<ul style="list-style-type: none"> • продукты; • вещи; • товары; • сырье; • полуфабрикаты.
10.	На что направлена товароведная деятельность, как составляющая часть коммерческой?	<ul style="list-style-type: none"> • на товары и сопутствующие им торговые услуги; • на контроль качества; • на подготовку к продаже; • на соблюдение условий хранения; • на контроль потребительских свойств.
11.	Как называется совокупность отличительных свойств, признаков предмета или явления?	<ul style="list-style-type: none"> • характеристика; • ассортимент; • качество; • количество; • свойства.
12.	Как называется совокупность отличительных видовых свойств и признаков товаров, определяющих их функциональное и/или социальное назначение?	<ul style="list-style-type: none"> • качественная характеристика; • потребительские свойства; • номенклатура товаров; • ассортиментная характеристика товаров; • количественная характеристика.
13.	Назовите определение совокупности внутривидовых потребительских свойств, обладающих способностью удовлетворять разнообразные потребности:	<ul style="list-style-type: none"> • потребительские свойства; • номенклатура товаров; • ассортимент товаров; • количественная характеристика; • качественная характеристика товаров.
14.	Какая характеристика товаров имеет решающее значение для потребительских предпочтений?	<ul style="list-style-type: none"> • количественная; • ассортиментная; • качественная; • субъективная; • объективная.
15.	Назовите научное описание основных признаков, характеризующих изучаемые товары:	<ul style="list-style-type: none"> • анализ; • диагноз; • идентификация; • группировка; • классификация.
16.	Назовите систему знаков, принятых для образования кода.	<ul style="list-style-type: none"> • буквы; • цифры; • штрихи; • алфавит кода; • символы.
17.	Назовите официальный документ, представляющий собой систематизированный свод наименований и кодов классификационных группировок и объектов классификации:	<ul style="list-style-type: none"> • глоссарий; • справочник; • определитель; • кодекс; • классификатор.
18.	Как называется множество товаров, удовлетворяющих обобщенные группы потребителей?	<ul style="list-style-type: none"> • вид товаров; • сорт товаров; • класс товаров; • группа товаров; • разряд товаров.
19.	Назовите показатели, предназначенные для выражения простых свойств товаров:	<ul style="list-style-type: none"> • комплексные показатели; • единичные показатели; • простые показатели;

	<ul style="list-style-type: none"> • сложные показатели; • качественные показатели.
20.	<p>Как называется набор товаров, формируемый организацией торговли или общественного питания с учетом ее специализации, потребительского спроса и материально-технической базы?</p> <ul style="list-style-type: none"> • сортамент; • номенклатура; • перечень товаров; • смешанный ассортимент; • торговый ассортимент.

3.2 Собеседование (зачет)

3.2.1 ПКв-6 - способен проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

Номер вопроса	Текст вопроса
21.	Оборудование дегустационных залов.
22.	Экспертиза качества алкогольных напитков. Деление на группы.
23.	Экспертиза коньяков. Физико-химические показатели, характеристики, показатели качества, маркиконьяков.
24.	Экспертиза вин виноградных. Подразделение по химическому составу, по цвету, по составу сырья.
25.	Экспертиза пива. Балльная оценка светлого пива, качества пива.
26.	Методы обнаружения фальсификации пива.
27.	Органолептическая оценка алкогольных напитков.
28.	Способы фальсификации, способы определения алкогольных напитков.
29.	Правила нанесения информации на этикетку, тару алкогольной продукции.
30.	Маркировка алкогольной продукции.
31.	Тип, классификация минеральных вод.
32.	Сравнительных характеристики минеральных вод.
33.	Информация на этикетке, НД, маркировка готовой продукции питьевых очищенных вод.
34.	Оценочная шкала качества молока и молочных продуктов.
35.	Методы выявления фальсификации молока и молочных продуктов.
36.	Молоко: состав, определение количества добавляемой в молоко воды, связь кислотности с органолептической оценкой молока.
37.	Оценочная шкала качества кисломолочных продуктов.
38.	Оценочная шкала качества : мороженое, сыры.
39.	Экспертиза масла коровьего, молочных консервов. Оценочная шкала качества.
40.	Способы и средства фальсификации мяса и мясных продуктов.
41.	Методы обнаружения, способы фальсификации мяса и мясных продуктов.
42.	Качественная и ассортиментная фальсификация мяса и мясных продуктов.
43.	Консервы: подразделение, индексы и обозначения, маркировка, качественная и ассортиментная фальсификация.
44.	Рыба и рыбные продукты: средства и способы фальсификации, методы ее обнаружения.
45.	Дайте характеристику объектам и субъектам идентификации товаров.
46.	Раскройте понятие «фальсификация», «идентификация», «контрафактный товар», «дефектный товар», приведите примеры.
47.	Раскройте значение, понятие, цель и принципы идентификации.
48.	Законодательные акты России и зарубежных стран, направленные на защиту потребителей от фальсификации. Ответственность за производство и реализацию товаров.
49.	Ассортиментная (видовая) фальсификация продовольственных товаров. Способы видовой фальсификации.
50.	Качественная фальсификация продовольственных товаров. Способы качественной фальсификации.
51.	Количественная фальсификация товаров. Способы количественной фальсификации товаров.
52.	Охарактеризуйте методы выявления фальсификации продовольственных товаров.
53.	Пищевые добавки как средство фальсификации продовольственных товаров. Общие правила по применению пищевых добавок.

54.	Товарная информация как объект идентификации. Виды и формы предоставления информации о товарах. Требования, предъявляемые к товарной информации.
55.	Порядок проведения идентификации товаров.
56.	Характеристика основных прав потребителя и их правовое обеспечение.
57.	Клеймение, маркирование, пломбирование, этикетирование товара как средства его идентификации.
58.	Сравнительная характеристика инструментального и органолептического методов идентификации товаров. Их преимущества и недостатки.
59.	Охарактеризуйте понятие и роль товарного знака при идентификации изделия.
60.	Идентификация товаров по сопроводительным документам.
61.	Способы и средства количественной и качественной фальсификации непродовольственных товаров.
62.	Фальсификация непродовольственных товаров: объекты, виды, способы подделки.
63.	Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации непродовольственных товаров.
64.	Охарактеризуйте виды, способы фальсификации твердых пищевых жиров и методы ее обнаружения. Критерии идентификации.
65.	Охарактеризуйте виды, способы фальсификации рыбных товаров и методы ее обнаружения. Критерии идентификации.
66.	Охарактеризуйте виды, способы фальсификации мяса и методы ее обнаружения. Критерии идентификации.
67.	Охарактеризуйте виды, способы фальсификации кисломолочных товаров и молочных консервов и методы ее обнаружения
68.	Охарактеризуйте виды, способы фальсификации сыров и методы ее обнаружения. Критерии идентификации сыров.

3.3 Кейс-задания

3.3.1 ПКв-6 - способен проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

Номер вопроса	Кейс- задания
Задание: Дать развернутые ответы на следующие ситуационные задания	
69.	<p>Ситуация. Иванов купил холодильник "Север", в течение гарантийного срока он сломался. Что Иванов может сделать, какие права он имеет? Может ли он обменять холодильник в магазине на холодильник "Стинол"?</p> <p>Решение</p> <p>В соответствии с п. 1 ст. 18 Закона «О защите прав потребителей» потребитель (Иванов), которому продан товар ненадлежащего качества, если оно не было оговорено продавцом, вправе по своему выбору потребовать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • безвозмездного устранения недостатков товара или возмещения расходов на их исправление потребителем или третьим лицом; • соразмерного уменьшения покупной цены; • замены на товар аналогичной марки (модели, артикула); • замены на такой же товар другой марки (модели, артикула) с соответствующим перерасчетом покупной цены. Потребитель вместо предъявления этих требований вправе отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за товар денежной суммы. <p>Иванов может обменять холодильник в магазине на холодильник "Стинол". В отношении технически сложных и дорогостоящих товаров требования потребителя об их замене на товары аналогичной марки (модели, артикула), а также о замене на такие же товары другой марки (модели, артикула) с соответствующим перерасчетом покупной цены подлежат удовлетворению в случае обнаружения существенных недостатков товаров.</p>

Номер вопроса	Кейс- задания
Задание: Дать развернутые ответы на следующие ситуационные задания	
70.	<p>КЕЙС №1 СИТУАЦИЯ</p> <p>Петров купил магнитофон, который сразу сломался. Он захотел вернуть его в магазин и получить назад свои деньги, но магазин упорно предлагает провести ремонт. Три недели назад Петров подал им претензию с требованием о расторжении договора купли-продажи, но письменного ответа не получил. Решил обратиться в суд. Какую сумму Петров вправе потребовать?</p> <p>Решение</p> <p>В соответствии с п. 1 ст. 18 Закона «О защите прав потребителей» потребитель, которому продан товар ненадлежащего качества вправе отказаться от исполнения договора купли-продажи и потребовать возврата уплаченной за товар суммы. При этом потребитель вправе потребовать также полного возмещения убытков, причиненных ему вследствие продажи товара ненадлежащего качества. Убытки возмещаются в сроки, установленные настоящим Законом для удовлетворения соответствующих требований потребителя.</p>

	<p>В соответствии с п. 4 ст. 24 Закона «О защите прав потребителей» при возврате товара ненадлежащего качества потребитель вправе требовать возмещения разницы между ценой товара, установленной договором, и ценой соответствующего товара на момент добровольного удовлетворения такого требования или, если требование добровольно не удовлетворено, на момент вынесения судом решения.</p> <p>Документ - ФЗ «О защите прав потребителей»</p>
Задание: Дать развернутые ответы на следующие ситуационные задания	
71.	<p>СИТУАЦИЯ Сидоров купил фотоаппарат. Впервые же дни он перестал работать. Имеет ли Сидоров право обменять его в магазине, а не делать гарантийный ремонт?</p> <p>Решение Сидоров имеет право обменять фотоаппарат в магазине. В соответствии с п. 1 ст. 24 Закона «О защите прав потребителей» при замене товара ненадлежащего качества на товар этой же марки (этих же модели и (или) артикула) перерасчет цены товара не производится. В соответствии с п. 2 ст. 24 Закона «О защите прав потребителей». При замене товара ненадлежащего качества на такой же товар другой марки (модели, артикула) в случае, если цена товара, подлежащего замене, ниже цены товара, предоставленного взамен, потребитель должен доплатить разницу в ценах; в случае, если цена товара, подлежащего замене, выше цены товара, предоставленного взамен, разницу в ценах выплачивает потребитель. Цена товара, подлежащего замене, определяется на момент его замены, а если требование потребителя не удовлетворено продавцом, цена заменяемого товара и цена передаваемого взамен товара определяются на момент вынесения судом решения о замене товара.</p> <p>Документ - ФЗ «О защите прав потребителей».</p>

3.4 Вопросы к защите практических/лабораторных работ

3.4.1 ПКв-6 - способен проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции

Номер вопроса	Текст вопроса для защиты практических/лабораторных занятий
72.	Охарактеризуйте методы обнаружения фальсификации пищевой продукции
73.	Охарактеризуйте методы обнаружения фальсификации непивцевой продукции
74.	Охарактеризуйте методы обнаружения фальсификации изделий из пластмасс.
75.	Охарактеризуйте методы обнаружения фальсификации изделий из металлов и сплавов.
76.	Охарактеризуйте критерии идентификации молочная продукция
77.	Охарактеризуйте критерии идентификации мясной продукции
78.	Охарактеризуйте методы обнаружения фальсификации чая
79.	Что такое ассортиментная фальсификация
80.	Охарактеризуйте методы обнаружения фальсификации кондитерских изделий
81.	Охарактеризуйте методы обнаружения фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий
82.	Охарактеризуйте методы обнаружения фальсификации сахара
83.	Охарактеризуйте методы обнаружения фальсификации молока
84.	Охарактеризуйте критерии идентификации шоколада
85.	Охарактеризуйте критерии идентификации масла сливочного
86.	Охарактеризуйте критерии идентификации масла растительного
87.	Охарактеризуйте критерии идентификации ликеро-водочной продукции

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

.

5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения

Результаты обучения (на основе обобщенных компетенций)	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатель оценки	Критерии оценки	Шкала оценки	
				Академическая оценка (зачтено/не зачтено)	Уровень освоения компетенции
ПКв-6 Способен проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции					
знать современные методы исследований сырья, полуфабрикатов, комплектующих изделий на соответствие требованиям нормативной документации	Тест	Результат тестирования	60% и более правильных ответов	зачтено	освоена (базовый, повышенный)
			менее 60% правильных ответов	не зачтено	не освоена (недостаточный)
	Собеседование (зачет)	Знание основных понятий обеспечения и управления качеством, современных методов идентификации товаров	Обучающийся полно и последовательно раскрыл тему вопросов	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Обучающийся неполно и/или непоследовательно раскрыл тему вопросов	не зачтено	не освоена (недостаточный)
Уметь проводить анализ качества сырья и материалов, полуфабрикатов и всех комплектующих изделий	Защита по лабораторной работе	Умение применять современные методы предотвращения фальсификации товаров	Защита по лабораторной работе соответствует теме	зачтено	Освоена (базовый, повышенный)
			Защита по лабораторной работе не соответствует теме	не зачтено	не освоено (недостаточный)
Владеть навыками проводить анализ качества сырья, материалов, полуфабрикатов и готовой продукции	Кейс-задания	Владение современными знаниями в области идентификации продукции, навыками по выявлению фальсифицированной продукции	Обучающийся разобрался в предложенной конкретной ситуации, самостоятельно решил поставленную задачу на основе полученных знаний	зачтено	освоена (повышенный)
			Обучающийся не разобрался в сложившейся ситуации, не выявил причины случившегося и не предложил вариантов решения	не зачтено	не освоено (недостаточный)