

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Задорожная Людмила Ивановна
Должность: Проректор по учебной работе
Дата подписания: 20.09.2024 09:40:29
Уникальный программный код:
faa404d1aeb2a023b5f4a331ee5ddc540496512d

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Майкопский государственный технологический университет»
Факультет Технологический факультет
Кафедра Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
_____ Л.И. Задорожная
« ____ » _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине	Б1.О.28 Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
по направлению подготовки	38.03.07 Товароведение
по профилю подготовки (специализации)	Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров
квалификация (степень) выпускника	Бакалавр
форма обучения	Очная, Заочная, Очно-заочная
год начала подготовки	2024

Майкоп



Составитель рабочей программы:

доцент, доц., канд. с.-х. наук	Подписано простой ЭП	<u>Сиюхова Нафсет Тевчежовна</u>
(должность, ученое звание, степень)	28.08.2024	
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы
(название кафедры)

Заведующий кафедрой:	Подписано простой ЭП	<u>Тазова Зарета Тальбиевна</u>
06.09.2024	06.09.2024	
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП		
заведующий выпускающей		
кафедрой		
по направлению подготовки		
(специальности)		
06.09.2024	Подписано простой ЭП	<u>Тазова Зарета Тальбиевна</u>
	06.09.2024	
	(подпись)	(Ф.И.О.)

Согласовано:

	НБ МГТУ	
	(название подразделения)	
05.09.2024	Подписано простой ЭП	<u>И. Б. Берберьян</u>
	05.09.2024	
	(подпись)	(Ф.И.О.)



1. Цели и задачи учебной дисциплины (модуля)

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

Задачи дисциплины:

-ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров;

-изучение принципов, видов и показателей идентификации;

-усвоение последовательности процедур при проведении идентификации и порядка оформления ее результатов;

-установление идентифицирующих признаков продовольственных товаров;

-ознакомление с видами, способами и средствами фальсификации продовольственных товаров;

-изучение современных методов идентификации и обнаружения фальсифицированных продовольственных товаров;

- изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению.



2. Место дисциплины (модуля) в структуре ОП по направлению подготовки (специальности)

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

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



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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующей(их) компетенции(й):

ОПК-2.1	Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров
ОПК-2.2	Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров
ОПК-3.2	Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач
ПКУВ-1.1	Проводит контроль фактического уровня качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов



4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы. Общая трудоемкость дисциплины

Объем дисциплины и виды учебной работы по очной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий					Итого часов	з.е.
			Лек	Лаб	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 4	Сем. 8	1	36	36	0.35	35.65	36	144	4

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий					Итого часов	з.е.
			Лек	Лаб	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 5	Сем. 9	1	14	16	0.35	8.65	105	144	4

Объем дисциплины и виды учебной работы по очно-заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)	Виды занятий					Итого часов	з.е.
			Лек	Лаб	КРАТ	Контроль	СР		
Курс 4	Сем. 8	1	17	17	0.35	35.65	74	144	4



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

5.1. Структура дисциплины для очной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Недел я семе стра	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)								Формы текущего/проме жуточного контроля успеваемости текущего (по неделям семестра), промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
	Раздел 1. Роль современных концепции и методик идентификации товаров при выявлении фальсификата в торговой розничной сети. 1. Понятие и методы идентификации продовольственных товаров 2. Фальсификация продовольственных товаров, понятие и виды 3. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров 4. Гармонизированная система описания и кодирования товаров – международная основа ТН ВЭД		18	18					18		тестовые задания
	Раздел 2 Фальсификация однородных групп товаров. Тема 1. Способы и средства обнаружения фальсификации различных групп продовольственных товаров. 2. Способы и средства обнаружения фальсификации алкогольных напитков. 3. Способы и средства обнаружения фальсификации слабоалкогольных напитков. 4. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров. 5. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров 6. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров. 7. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.		18	18					18		тестовые задания
	форма промежуточной аттестации						0,35				экзамен
	ИТОГО:		36	36			0.35	35.65	36		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	Раздел 1. Роль современных концепции и методик идентификации товаров при выявлении фальсификата в торговой розничной сети. 1. Понятие и методы идентификации продовольственных товаров 2. Фальсификация продовольственных товаров, понятие и виды 3. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров 4. Гармонизированная система описания и кодирования товаров – международная основа ТН ВЭД	7	8					55	
	Раздел 2 Фальсификация однородных групп товаров. Тема 1. Способы и средства обнаружения фальсификации различных групп продовольственных товаров. 2. Способы и средства обнаружения фальсификации алкогольных напитков. 3. Способы и средства обнаружения фальсификации слабоалкогольных напитков. 4. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров. 5. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров 6. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров. 7. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.	7	8					50	
						0,35	8,65		
	ИТОГО:	14	16			0.35	8.65	105	

5.3. Структура дисциплины для очно-заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоемкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контроль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	Раздел 1. Роль современных концепции и методик идентификации товаров при выявлении фальсификата в торговой розничной сети. 1. Понятие и методы идентификации продовольственных товаров 2. Фальсификация продовольственных товаров, понятие и виды 3. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров 4. Гармонизированная система описания и кодирования товаров – международная основа ТН ВЭД	9	9					39	
	Раздел 2 Фальсификация однородных групп товаров. Тема 1. Способы и средства обнаружения фальсификации различных групп продовольственных товаров. 2. Способы и средства обнаружения фальсификации алкогольных напитков. 3. Способы и средства обнаружения фальсификации слабоалкогольных напитков. 4. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров. 5. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров 6. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров. 7. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.	8	8					35	
	форма промежуточной аттестации					0,35	35,65		
	ИТОГО:	17	17			0.35	35.65	74	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров», образовательные технологии

Лекционный курс

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	Раздел 1. Роль современных концепции и методик идентификации товаров при выявлении фальсификата в торговой розничной сети. 1. Понятие и методы идентификации продовольственных товаров 2. Фальсификация продовольственных товаров, понятие и виды 3. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров 4. Гармонизированная система описания и кодирования товаров – международная основа ТН ВЭД	18	7	9	Цели, функции идентификации. Методы идентификации. Объекты фальсификации. Виды фальсификации в зависимости от метода подделки: Классификационная группировка товаров. Кодирование товаров. Роль ТН ВЭД при идентификации товаров	ОПК-3.2; ОПК-2.2;	Знать: основные понятия в области товарной экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации. Уметь: определять порядок операций при проведении экспертизы товаров. Владеть: методикой проведения экспертизы качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами экспертизы товаров.	, Слайд-лекция, Занятие-экскурсия, Лекция-беседа, Деловая игра, Типовые задания
	Раздел 2 Фальсификация однородных групп товаров. Тема 1. Способы и средства обнаружения фальсификации различных групп продовольственных товаров. 2. Способы и средства обнаружения фальсификации алкогольных напитков. 3. Способы и средства обнаружения фальсификации слабоалкогольных напитков. 4. Идентификация и	18	7	8	Методы идентификации алкогольной продукции Методы идентификации слабоалкогольной продукции Методы идентификации Пищевых жиров Методы идентификации молочных товаров Методы идентификации мяса и мясных товаров Методы идентификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.	ОПК-2.1; ПКУВ-1.1;	Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества. Уметь: проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству. Владеть: Навыками оценки влияния качества сырья и материалов на качество готовой продукции.	, Слайд-лекция, Типовые задания, Обучение в сотрудничестве (командная, групповая работа)

Сем	Наименование темы дисциплины	Трудоемкость (часы)			Содержание	Формируемые компетенции	Результаты освоения (знать, уметь, владеть)	Образовательные технологии
		ОФО	ЗФО	ОЗФО				
1	2	3	4	5	6	7	8	9
	обнаружение фальсификации пищевых жиров. 5. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров 6. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров. 7. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.							
	ИТОГО:	36	14	17				

5.5. Практические занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

Симуляционные занятия, их наименование, содержание и объем в часах

Учебным планом не предусмотрено

5.6. Лабораторные занятия, их наименование и объем в часах

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6
	Раздел 1. Роль современных концепции и методик идентификации товаров при выявлении фальсификата в торговой розничной сети. 1. Понятие и методы идентификации продовольственных товаров 2. Фальсификация продовольственных товаров, понятие и виды 3. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров 4. Гармонизированная система описания и кодирования товаров – международная основа ТН ВЭД	1. Идентификация и экспертиза зерномучных товаров. 2. Идентификация и экспертиза плодоовощных товаров и. продуктов переработки плодов и овощей. 3. Идентификация и экспертиза кондитерских товаров:(крахмал и крахмало- продукты; сахар и сахарозаменители). 4. Идентификация и экспертиза Фруктово- ягодных кондитерских изделия. 5. Идентификация и экспертиза жиросодержащих кондитерских изделия. 6. Идентификация и экспертиза мучных кондитерских изделия. 7. Идентификация и экспертиза пчелиного меда. Экспрессные методы установления подлинности пчелиного меда. 8. Идентификация и экспертиза грибов.	18	8	9
	Раздел 2 Фальсификация однородных групп товаров. Тема 1. Способы и средства обнаружения фальсификации различных групп продовольственных товаров. 2. Способы и средства обнаружения фальсификации алкогольных напитков. 3. Способы и средства обнаружения фальсификации слабоалкогольных напитков. 4. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров. 5. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров 6. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров. 7. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.	1. Идентификация и экспертиза молока и молочных товаров. 2. Идентификация и экспертиза рыбы и рыбных товаров. 3. Идентификация и экспертиза пищевых жиров. 4. Идентификация и экспертиза мяса и мясных товаров. 5. Идентификация и экспертиза яиц и яичных продуктов.	18	8	8
	ИТОГО:		36	16	17

Сем	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Объем в часах		
			ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

курсовые работы учебным планом не предусмотрены

5.8. Самостоятельная работа студентов

Содержание и объем самостоятельной работы студентов

Сем	Разделы и темы рабочей программы самостоятельного изучения	Перечень домашних заданий и других вопросов для самостоятельного изучения	Сроки выполнения	Объем в часах		
				ОФО	ЗФО	ОЗФО
1	2	3	4	5	6	7
	Раздел 1. Роль современных концепции и методик идентификации товаров при выявлении фальсификата в торговой розничной сети. 1. Понятие и методы идентификации продовольственных товаров 2. Фальсификация продовольственных товаров, понятие и виды 3. Основные понятия в области классификации и кодирования товаров 4. Гармонизированная система описания и кодирования товаров – международная основа ТН ВЭД	1. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья 2. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Общие положения.	1-5 недель	18	55	39
	Раздел 2 Фальсификация однородных групп товаров. Тема 1. Способы и средства обнаружения фальсификации различных групп продовольственных товаров. 2. Способы и средства обнаружения фальсификации алкогольных напитков. 3. Способы и средства обнаружения фальсификации слабоалкогольных напитков. 4. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров. 5. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров 6. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров. 7. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и продуктов, вырабатываемых из рыбы и нерыбных объектов водного промысла.	1 Ответственность за нарушение настоящего Федерального Закона. 2. Ветеринарно- санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения 3. Полномочия Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. (продуктов животного происхождения.)	6-10 недели	18	50	35
	ИТОГО:			36	105	74

5.9. Календарный график воспитательной работы по дисциплине

Модуль	Дата, место проведения	Название мероприятия	Форма проведения мероприятия	Ответственный	Достижения обучающихся

Модуль 3 Учебно-исследовательская и научно-исследовательская деятельность	Март 2028, ФГБОУ ВО МГТУ	Роль современных концепции и методик идентификации товаров при выявлении фальсификата в торговой розничной сети	Групповая	Сиюхова Н.Т.	ОПК-3.2; ОПК-2.1;
---	--------------------------	---	-----------	--------------	-------------------

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

6.1. Методические указания (собственные разработки)

Название	Ссылка
620.2(07) М 54 Методические указания по выполнению лабораторных работ для бакалавров по направлению подготовки 38.03.07. Товароведение по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров» : для очной и заочной форм обучения / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100058915

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 464 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=309184 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-013739-1. - ISBN 978-5-16-106412-2	https://znanium.ru/catalog/document?id=399409
Григорян, Е.С. Товароведение : учебное пособие / Григорян Е.С. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 265 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1846708 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-005764-4. - ISBN 978-5-16-100213-1	https://znanium.com/catalog/document?id=399953
Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч., Ч. 2. Модуль II, Товарная экспертиза : учебник / Николаева М.А. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 192 с. - ЭБС Знаниум. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141782 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-91768-477-2. - ISBN 978-5-16-100982-6. - ISBN 978-5-16-009664-3	https://znanium.com/catalog/document?id=398320
Кажаева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О.И. Кажаева, Л.А. Манихина. - Оренбург : Оренбургский государственный университет : ЭБС АСВ, 2014. - 211 с. - ЭБС IPR Books. - URL: http://www.iprbookshop.ru/24347.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://www.iprbookshop.ru/24347.html
Заворохина, Н.В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2024. - 144 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум. - URL: http://znanium.com/catalog/document?id=348702 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-16-011493-4. - ISBN 978-5-16-103776-8	https://znanium.ru/catalog/document?id=437455
Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 464 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум.	https://znanium.ru/catalog/document?id=399409
Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - 3-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2023. - 666 с. - ЭБС Знаниум. -	https://znanium.ru/catalog/document?id=432098



Учебно-методические материалы для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья (ОВЗ) предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Для лиц с нарушениями зрения:

- в печатной форме увеличенным шрифтом,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла,
- в печатной форме на языке Брайля.

Для лиц с нарушениями слуха:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа.

Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата:

- в печатной форме,
- в форме электронного документа,
- в форме аудиофайла.



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

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

Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
ОПК-2.1 Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
8	9	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
ОПК-2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
8	9	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
ОПК-3.2 Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач			
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
4	4	4	Ознакомительная практика
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
8	9	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
5	6	6	Стандартизация, сертификация и управление качеством
4	5	5	Правовое регулирование коммерческой деятельности
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровне качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов			
6	6	6	Защита прав потребителей
8	9	9	Преддипломная практика
6	6	6	Технологическая (проектно-технологическая) практика
7	8	7	Таможенная экспертиза товаров
7	8	7	Экологическая экспертиза
3	3	3	Сенсорный анализ потребительских товаров
3	3	3	Современные методы исследования товаров



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
3	3	3	Анатомия пищевого сырья
3	3	3	Материаловедение
4	4	4	Упаковка товаров
4	45	45	Модуль получения квалификации "Укладчик-упаковщик"
8	8	8	Товароведение пищевых и биологически активных добавок
3	3	3	Микробиология продовольственных товаров
6	7	7	Безопасность товаров и сырья
7	8	8	Экспертиза товаров и сырья
8	9	9	Идентификация и обнаружение фальсификаций непродовольственных товаров
8	9	8	Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров
2	2	2	Теоретические основы товароведения

7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкалы оценивания

Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ОПК-2: Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;					
ОПК-2.1 Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров					
Знать: современные методы исследования качества, безопасности и выявления фальсификации товаров.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять современные методы исследования качества, безопасности и выявления фальсификации товаров.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: стандартными и экспериментальными методиками идентификации, исследования качества и безопасности товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-2: Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;					
ОПК-2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров					
Знать: основные понятия в области	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие	Сформированные систематические	тестовые задания, темы



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
товарной экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации.			отдельные пробелы знания	знания	рефератов, докладов и другие.
Уметь: определять порядок операций при проведении экспертизы товаров.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методикой проведения экспертизы качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами экспертизы товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции;					
ОПК-3.2 Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач					
Знать: основные нормативные и правовые документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсиф ицированной продукции; порядок их применения в соответствии с направлением их использования.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с поставленными на решение экспертизы вопросами.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками использования действующих нормативно	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются	Успешное и систематическое применение навыков	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
правовых актов и нормативных документов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.			пробелы		
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровня качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Навыками оценки влияния качества сырья и материалов на качество готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-3: Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции;					
ОПК-3.2 Использует нормативные правовые документы для решения профессиональных задач					
Знать: основные нормативные и правовые документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции; порядок их применения в соответствии с направлением их использования.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с поставленными на решение экспертизы вопросами.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть:	Частичное	Несистематическое	В	Успешное и	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
навыками использования действующих нормативно правовых актов и нормативных документов в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции.	владение навыками	е применение навыков	систематическом применении навыков допускаются пробелы	систематическое применение навыков	
ОПК-2: Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;					
ОПК-2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров					
Знать: основные понятия в области товарной экспертизы; принципы, виды, объекты, субъекты, средства товарной экспертизы; правила, порядок производства и оформления результатов экспертизы товаров в экспертной организации.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: определять порядок операций при проведении экспертизы товаров.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: методикой проведения экспертизы качества товаров; навыками оценки соответствия маркировки установленным требованиям; методами и средствами экспертизы товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ОПК-2: Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров;					
ОПК-2.1 Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров					
Знать: современные методы исследования качества, безопасности и выявления фальсификации товаров.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Уметь: применять современные методы	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
исследования качества, безопасности и выявления фальсификации товаров.					тестовые задания, темы рефератов, докладов и другие.
Владеть: стандартными и экспериментальными методиками идентификации, исследования качества и безопасности товаров.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен оценивать качество и готовить заключения о соответствии поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
ПКУВ-1.1 Проводит контроль фактического уровня качества поступающих в организацию сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий требованиям нормативных и технических документов					
Знать: нормативные и методические документы, регламентирующие вопросы качества продукции и входного контроля качества.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: проводить приемку сырья, материалов, полуфабрикатов, комплектующих изделий и готовой продукции по качеству.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: Навыками оценки влияния качества сырья и материалов на качество готовой продукции.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	

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

7.3.1. Вопросы к экзамену для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

1. Нормативно-правовая база проведения идентификации и выявления фальсификации товаров.

2. Средства и способы фальсификации пива.

3. Идентификация молока и кисломолочных продуктов.



4. Морально-этические и социально-правовые аспекты фальсификации товаров.
5. Основные органолептические показатели при идентификации вин.
6. Идентификация корневых пряностей.
7. Основные принципы проведения идентификации продовольственных товаров.
8. Идентификация плодово-семенных пряностей.
9. Методы и способы обнаружения фальсификации продовольственных товаров.
10. Принципы классификации товаров в ТН ВЭД ЕАЭС.
11. Методы и способы обнаружения фальсификации мёда.
12. Методы обнаружения фальсификации пива.
13. Цели и задачи курса.
14. Методы обнаружения фальсификации хлебобулочных и макаронных изделий.
15. Идентификация мёда пчелиного.
16. Нормативно-правовая база проведения идентификации.
17. Методы и способы обнаружения фальсификации масла коровьего.
18. Какие органолептические показатели являются основными при идентификации.
19. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.
20. Основные методы и способы обнаружения фальсификации коньяков.
21. Фальсификация зерна, крупы, муки.



22. На основании каких показателей проводится идентификация зерновых товаров.
23. Методы и способы обнаружения фальсификации вин.
24. Виды фальсификации товаров.
25. Методы и способы обнаружения фальсификации сыров.
26. Идентификация продуктов из сгущенного молока.
27. Идентификация цветочных и листовых пряностей.
28. Основные показатели при идентификации растительных масел.
29. Методы и способы обнаружения фальсификации чая.
30. Идентификация сыров.
31. Методы и способы идентификации молока.
32. Основные методы идентификации водки и спирта этилового.
33. Основные органолептические показатели при идентификации вин.
34. Идентификация мёда пчелиного.
35. Нормативно-правовая база проведения идентификации и выявление фальсификации товаров.
36. Фальсификация хлебобулочных и макаронных изделий.
37. Основные органолептические показатели при идентификации вин.
38. Идентификация коньяков.



39. Основные органолептические показатели при идентификации безалкогольных напитков.

40. Средства и способы фальсификации безалкогольных напитков.

41. Методы и способы обнаружения фальсификации фруктово-ягодных соков.

42. Средства и способы фальсификации мяса.

43. Способы фальсификации плодоовощной продукции.

44. Средства и способы фальсификации растительных масел.

45. Средства и способы фальсификации продуктов сгущенного молока.

46. Средства и способы фальсификации плодово-семенных пряностей.

47. Средства и способы фальсификации цветочных и листовых пряностей.

48. Средства и способы фальсификации пряностей.

49. Средства и способы фальсификации соусов.

50. Средства и способы фальсификации пищевых концентратов.

51. Средства и способы фальсификации икорных товаров.

52. Средства и способы фальсификации яиц и яичных товаров.

7.3.2. Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля

1. Цели и задачи курса.

2. На основании каких показателей проводится идентификация зерномучных товаров.

3. Методы и способы обнаружения фальсификации вин.



4. Классификация товаров в системе ТН ВЭД ЕАЭС.
5. Основные виды фальсификации зерномучных товаров.
6. Идентификация коньяков.
7. Принципы классификации товаров в системе ТН ВЭД ЕАЭС.
8. Фальсификация зерна, крупы и муки.
9. Способы фальсификации коньяков. Методы и способы обнаружения фальсификации коньяков.
10. Система кодирования товаров в РФ.
11. Методы и способы идентификации молока.
12. Основные методы идентификации водки и этилового спирта.
13. Основные принципы проведения идентификации продовольственных товаров.
14. Фальсификация молока.
15. Основные методы идентификации водки и этилового спирта.
16. Порядок проведения идентификации продовольственных товаров.
17. Фальсификация кисломолочных продуктов.
18. Методы обнаружения фальсификации пива.
19. Морально-этические и социально-правовые аспекты фальсификации товаров.
20. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.



21. Основные показатели при идентификации безалкогольных напитков.

22. На основании каких нормативных и технических документов производится идентификация товаров.

23. Методы и способы идентификации коровьего масла.

24. Способы фальсификации чая.

25. Нормативно-правовая база проведения идентификации и выявления фальсификации товаров.

26. Методы и способы обнаружения фальсификации коровьего масла.

27. Какие органолептические показатели являются основными при идентификации кофе.

28. Виды фальсификации товаров.

29. Методы и способы обнаружения фальсификации масла коровьего.

30. Идентификация сыров.

31. Цели и задачи курса.

32. Методы обнаружения фальсификации хлебобулочных изделий.

33. Идентификации пчелиного меда.

34. Методы обнаружения фальсификации зерна, крупы и муки.

35. Средства и способы фальсификации мяса.

36. Методы и способы обнаружения фальсификации меда.

37. Методы обнаружения фальсификации пива.



38. Система кодирования товаров РФ.
39. Основные показатели при идентификации растительных масел.
40. Методы и способы обнаружения фальсификации чая.
41. Основные принципы проведения идентификации продовольственных товаров.
42. Идентификация плодово-семенных пряностей.
43. Методы и способы обнаружения фальсификации мяса.
44. Порядок проведения идентификации продовольственных товаров.
45. Идентификация цветочных и листовых пряностей.
46. Методы и способы обнаружения фальсификации кофе.
47. Морально-этические и социально-правовые аспекты фальсификации товаров.
48. Основные органолептические показатели при идентификации вин.
49. Идентификация коровых и корневых пряностей.
50. На основании каких нормативных и технических документов производится идентификация товаров.
51. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.
52. Идентификация продуктов из сгущенного молока.
53. Нормативно-правовая база проведения идентификации и выявления фальсификации товаров.
54. Средства и способы фальсификации пива.



55. Идентификация молока и кисломолочных продуктов.

56. Виды фальсификации товаров.

57. Способы фальсификации меда.

58. Методы и способы обнаружения фальсификации сыров.

7.3.3. Тестовые задания для проведения остаточного контроля знаний по дисциплине

Вариант 1

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

Вариант 2

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

Вариант 3

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

Кейс-задание

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



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

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

Тесты

1. Цель проведения идентификационной экспертизы товаров -

а) установить принадлежность конкретного изделия к определенной товарной группе

б) получить информацию о товаре

в) выявление дефектов продукции г) определение безопасности товаров

2. Цель проведения экспертизы подлинности товара

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

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

г) целью получения идентификационной информации

3. Субъекты осуществляющие идентификацию товаров:

а) производители

б) потребители

в) государственные инспекторы



г) все участники рыночных отношений

4. Вид идентификации являющийся наиболее сложным видом деятельности

а) сортовая

б) потребительская

в) ассортиментная

г) специальная

д) товарно-партионная

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

а) потребительская

б) ассортиментная

в) специальная

г) товарно-партионная.

7.3.4. Вопросы для проведения контроля остаточных знаний по дисциплине

1. Охарактеризуйте основные виды идентификации.

2. Какие показатели качества продуктов питания могут быть использованы в качестве критериев идентификации? Обозначьте требования, предъявляемые к критериям идентификации.

3. Какие этапы включает в себя идентификация пищевых продуктов? Существуют ли различия в подходах к идентификации пищевых продуктов в России и Евросоюзе?



4. Какие задачи могут ставиться при идентификационной экспертизе пищевых продуктов? Охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям идентификационной экспертизы.

5. Дайте определение фальсификации пищевых продуктов. Охарактеризуйте основные виды и способы фальсификации.

6. Приведите примеры последствий фальсификации. Предложите средства защиты от нее.

7. Каковы особенности законодательства в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров в России и других странах?

8. Какие современные методы идентификации используются в настоящее время в России и других странах?

9. Какие методы идентификации пищевой продукции, полученной из ГМО, являются максимально достоверными?

10. Охарактеризуйте идентификационные признаки муки и хлебобулочных изделий. Приведите примеры фальсификации данной группы, встречающейся на рынке России и Евросоюза.

11. Как осуществляется качественная фальсификация муки, хлебобулочных изделий? Какими методами можно ее выявить?

12. Какие методы используются для экспертизы подлинности кондитерских изделий?

13. Перечислите способы качественной фальсификации меда и методы их обнаружения.

14. Перечислите основные этапы при проведении экспертизы подлинности и идентификации жиросодержащих кондитерских изделий. Есть ли существенные отличия при проведении данной процедуры в России и других странах?

15. Охарактеризуйте идентификационные признаки фруктово-ягодных кондитерских изделий. Приведите примеры фальсификации данной группы, встречающейся на рынках России и Евросоюза.

16. Из каких этапов складывается процедура идентификации свежих плодов? Каким



образом на проведение идентификационной экспертизы влияют разночтения в наименованиях ботанических сортов, используемых в разных странах?

17. Какие виды фальсификации наиболее характерны для экспортируемых овощей?

18. Какие показатели качества чая могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации?

19. Из каких этапов состоит процедура идентификации кофе? Существуют ли различия в способах фальсификации кофе и методах их обнаружения, применяемых в России и других странах?

20. Какие задачи могут быть поставлены при идентификационной экспертизе слабоалкогольных напитков?

21. Какие задачи могут быть поставлены при идентификационной экспертизе пряностей и приправ?

22. Охарактеризуйте показатели качества, пригодные для целей идентификационной экспертизы поваренной соли.

23. Существуют ли различия при проведении экспертизы подлинности и идентификации водок и ликероводочных изделий в России и Евросоюзе? Охарактеризуйте основные виды фальсификации водок и ликероводочных изделий и методы их обнаружения.

24. Дайте сравнительную характеристику идентификационных признаков виноградных вин в России и Евросоюзе.

25. Как осуществляется выявление информационной фальсификации виноградных вин с контролируемым наименованием по происхождению?

26. Охарактеризуйте возможность идентификации региона виноделия и сроков выдержки виноградных вин хроматографическим методом.

27. Дайте сравнительную характеристику идентификационных признаков коньяков в России и Евросоюзе. Перечислите основные виды фальсификации данной группы продукции.

28. Перечислите идентификационные признаки состава и свойств различных видов молока. Дайте характеристику основным способам и видам фальсификации молока.



29. Какие показатели качества сливочного масла могут использоваться в качестве критериев при идентификации?

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

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

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

33. Охарактеризуйте виды фальсификации мяса, наиболее часто встречающиеся?

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

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

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

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

38. Какими методами можно определить качественную фальсификацию рыбных консервов?

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

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

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



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

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

7.4.1. Методические материалы при приеме экзамена

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

Шкала оценивания	Оценка	Критерии выставления оценки
100-процентная шкала	Неудовлетворительно	менее 50 % правильных ответов
	Удовлетворительно	50- 69 % правильных ответов
	Хорошо	70-84 % правильных ответов
	Отлично	85-100 % правильных ответов
Двухбалльная шкала	Незачтено	Не выполнено
	Зачтено	Выполнено
Четырехбалльная шкала	Неудовлетворительно	Обучающийся не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, с большими затруднениями выполняет практические работы.
	Удовлетворительно	Обучающийся усвоил только основной материал, но не знает отдельных деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушает последовательность в изложении программного материала и испытывает затруднения в выполнении практических заданий.
	Хорошо	Обучающийся твердо знает программный материал, грамотно и по существу излагает его, не допускает существенных неточностей в ответе на вопрос, может правильно применять теоретические положения и владеет необходимыми навыками при выполнении практических заданий.
	Отлично	Обучающийся глубоко и прочно усвоил весь программный материал, исчерпывающе, последовательно, грамотно и логически стройно его излагает, тесно увязывает теорию с



		практикой. Обучающийся не затрудняется с ответом при видоизменении задания, свободно справляется с задачами, заданиями и другими видами применения знаний, показывает знания законодательного и нормативно-технического материалов, правильно обосновывает принятые решения, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ, обнаруживает умение самостоятельно обобщать и излагать материал, не допуская ошибок.
--	--	--

Методические материалы по оцениванию тестирования

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



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

8.1. Основная литература

Название	Ссылка
Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 464 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум.	https://znanium.ru/catalog/document?id=399409
Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч., Ч. 2. Модуль II, Товарная экспертиза : учебник / Николаева М.А. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 192 с. - ЭБС Знаниум. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141782 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-91768-477-2. - ISBN 978-5-16-100982-6. - ISBN 978-5-16-009664-3	http://znanium.com/catalog/document?id=398320
Кажаева, О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров : учебное пособие / О.И. Кажаева, Л.А. Манихина. - Оренбург : Оренбургский государственный университет : ЭБС АСВ, 2014. - 211 с. - ЭБС IPR Books. - URL: https://www.iprbookshop.ru/24347.html . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 2227-8397	http://www.iprbookshop.ru/24347.html
Заворохина, Н.В. Сенсорный анализ продовольственных товаров на предприятиях пищевой промышленности, торговли и общественного питания : учебник / Н.В. Заворохина, О.В. Голуб, В.М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2024. - 144 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум.	https://znanium.ru/catalog/document?id=437455

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
Методические указания по выполнению лабораторных работ для бакалавров по направлению подготовки 38.03.07. Товароведение по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификаций продовольственных товаров» : для очной и заочной форм обучения / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО "МГТУ", Каф. стандартизации, метрологии и товар. экспертизы ; составители: Сиюхова Н.Т., Тазова З.Т. - Майкоп : Б/и, 2019. - 49 с. - Текст : электронный. - Режим доступа: свободный	http://lib.mkgtu.ru:8002/libdata.php?id=2100058915
Григорян, Е.С. Товароведение : учебное пособие / Григорян Е.С. - Москва : ИНФРА-М, 2022. - 265 с. - (Высшее образование: Бакалавриат). - ЭБС Знаниум.	https://znanium.ru/catalog/document?id=399953
Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А.А. Ляшко, А.П. Ходыкин, Н.И. Волошко, А.П. Снитко. - 3-е изд., стер. - Москва : Дашков и К, 2023. - 666 с. - ЭБС Знаниум.	https://znanium.ru/catalog/document?id=432098

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

Znanium.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО "Научно-издательский центр Инфра-М". - Москва, 2011 - - URL: <http://znanium.com/catalog> (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов.



<http://znanium.com/catalog/> Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 – URL: <https://нэб.рф/>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов.

РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. – Москва : РНБ, 1998. – URL: <http://nlr.ru/>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. "... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени." (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) <https://нэб.рф/>

CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. – URL: <https://cyberleninka.ru/> - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. <https://cyberleninka.ru/>

eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. – URL: <https://elibrary.ru/defaultx.asp>. – Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. <https://elibrary.ru/defaultx.asp>

Министерство экономического развития и торговли Республики Адыгея // Республика Адыгея : официальный сайт исполнительных органов государственной власти. – Майкоп. – Обновляется ежедневно. – URL: <http://www.adygheya.ru/ministers/departments/ministerstvo-ekonomicheskogo-razvitiya-i-torgovli/>. – Текст: электронный.

<http://www.adygheya.ru/ministers/departments/ministerstvo-ekonomicheskogo-razvitiya-i-torgovli/> Министерство экономического развития Российской Федерации : официальный сайт. – Москва. – Обновляется в течении суток. – URL: <https://www.economy.gov.ru/>. – Текст: электронный.

<https://www.economy.gov.ru/> ГОСТ. Электронная энциклопедия, все от А до Я : главный общественный сайт о товарах. – [Москва], 2019. – URL: <https://tovaroved.clan.su/>. – Текст: электронный. Сайт "ГОСТ" -главный общественный сайт о товарах, разработан специально для просвещения нашего общества в вопросах: Производство товаров. Классификация и ассортимент товаров и услуг. Технология продажи товаров и оказания услуг. Размещение и выкладка товаров. Хранение, упаковка, маркировка товаров. Торговые вычисления. Оборудование торговых предприятий. Торговые вычисления. Учет и отчетность торговых предприятий. Деловая культура работников торговли. Обязанности и права продавцов. Обязанности и права покупателей. Реклама товаров. Вся информация на сайте "ГОСТ" представлена для ознакомления всего населения. Продавцам это знать просто необходимо. Покупателям это знать очень полезно. <https://tovaroved.clan.su/> Знайтовар.Ру - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза : [сайт]. – [Москва], [20??]. – URL: <https://znaytovar.ru/>. – Текст: электронный. Специализированный поиск по интернету для товароведов, форум, нормативные документы, ГОСТы. <https://znaytovar.ru/>



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

9.1 Основные сведения об изучаемом курсе

Формы проведения занятий

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

Заочная форма обучения: Лекции –14 ч, лабораторные занятия – 16ч.

Очно-Заочная форма обучения: Лекции –17 ч, лабораторные занятия – 17ч.

Формы контроля

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

Промежуточный контроль -экзамен.

9.2 Порядок изучения дисциплины

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

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

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

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

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

Для студентов заочной и очно-заочной формы обучения

Аудиторные занятия состоят из лекций и лабораторных работ в период ус-тановочной и экзаменационной сессий.

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

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

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

9.3 Рекомендации по работе с рекомендуемой литературой

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

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

9.4 Рекомендации по работе с тестовой системой

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

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

10.1. Перечень необходимого программного обеспечения

Название
1С Предприятие 8.3 - учебная версия Свободная лицензия
7-Zip Свободная лицензия
Microsoft Office Word 2010 Номер продукта 14.0.6024.1000 SP1 MSO 02260-018-0000106-48095
Антивирус kaspersky endpoint security Лицензионный договор от 17.02.2021 № 203-20122401

10.2. Перечень необходимых информационных справочных систем:

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

Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. - Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znaniy.com/catalog/
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. - Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, - от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. - Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации - служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rmb-today) https://нэб.рф/
Министерство экономического развития Российской Федерации : официальный сайт. - Москва. - Обновляется в течении суток. - URL: https://www.economy.gov.ru/ . - Текст: электронный. https://www.economy.gov.ru/
Министерство экономического развития и торговли Республики Адыгея // Республика Адыгея : официальный сайт исполнительных органов государственной власти. - Майкоп. - Обновляется ежедневно. - URL: http://www.adygheya.ru/ministers/departments/ministerstvo-ekonomicheskogo-razvitiya-i-torgovli/ . - Текст: электронный. http://www.adygheya.ru/ministers/departments/ministerstvo-ekonomicheskogo-razvitiya-i-torgovli/
ГОСТ. Электронная энциклопедия, все от А до Я : главный общественный сайт о товарах. - [Москва], 2019. - . - URL: https://tovaroved.clan.su/ . - Текст: электронный. Сайт 'ГОСТ' -главный общественный сайт о товарах, разработан специально для просвещения нашего общества в вопросах: Производство товаров. Классификация и ассортимент товаров и услуг. Технология продажи товаров и оказания услуг. Размещение и выкладка товаров. Хранение, упаковка, маркировка товаров. Торговые вычисления. Оборудование торговых предприятий. Торговые вычисления. Учет и отчетность торговых предприятий. Деловая культура работников торговли. Обязанности и права продавцов. Обязанности и права покупателей. Реклама товаров. Вся информация на сайте 'ГОСТ' представлена для ознакомления всего населения. Продавцам это знать просто необходимо. Покупателям это знать очень полезно. https://tovaroved.clan.su/

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



Название
Znaniy.com. Базовая коллекция : электронно-библиотечная система : сайт / ООО 'Научно-издательский центр Инфра-М'. – Москва, 2011 - - URL: http://znaniy.com/catalog (дата обновления: 06.06.2019). - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Фонд ЭБС формируется с учетом всех изменений образовательных стандартов и включает учебники, учебные пособия, УМК, монографии, авторефераты, диссертации, энциклопедии, словари и справочники, законодательно-нормативные документы, специальные периодические издания и издания, выпускаемые издательствами вузов. http://znaniy.com/catalog/
Национальная электронная библиотека (НЭБ) : федеральная государственная информационная система : сайт / Министерство культуры Российской Федерации, Российская государственная библиотека. – Москва, 2004 - - URL: https://нэб.рф/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. НЭБ - проект Российской государственной библиотеки. Начиная с 2004 г. Проект Национальная электронная библиотека (НЭБ) разрабатывается ведущими российскими библиотеками при поддержке Министерства культуры Российской Федерации. Основная цель НЭБ - обеспечить свободный доступ гражданам Российской Федерации ко всем изданным, издаваемым и хранящимся в фондах российских библиотек изданиям и научным работам, – от книжных памятников истории и культуры, до новейших авторских произведений. В настоящее время проект НЭБ включает более 1.660.000 электронных книг, более 33.000.000 записей каталогов.РОССИЙСКАЯ НАЦИОНАЛЬНАЯ БИБЛИОТЕКА (РНБ) : сайт / Российская национальная библиотека. - Москва : РНБ, 1998. - URL: http://nlr.ru/ . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. '... одна из крупнейших в мире и вторая по величине фондов в Российской Федерации – служит российской культуре и науке, хранит национальную память, способствует просвещению населяющих Россию народов и распространению идей гуманизма. ... В фондах Библиотеки хранится более 38,6 млн экз. произведений печати и иных информационных ресурсов, в том числе и на электронных носителях, доступных широкому кругу пользователей. Ежегодно РНБ посещает около 850 тыс. читателей, которым выдается до 5 млн изданий, к ее электронным ресурсам обращаются за год свыше 10 млн удаленных пользователей. ... Сохраняя культурную и историческую преемственность, верность библиотечным традициям, заложенным еще в Императорской Публичной библиотеке, РНБ сегодня — современное информационное учреждение, оснащенное новейшим оборудованием и своевременно отвечающее на насущные вызовы времени.' (цитата с сайта РНБ: http://nlr.ru/nlr_visit/RA1162/rnb-today) https://нэб.рф/
eLIBRARY.RU. : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2000. - . - URL: https://elibrary.ru/defaultx.asp . - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. Платформа eLIBRARY.RU была создана в 1999 году по инициативе Российского фонда фундаментальных исследований для обеспечения российским ученым электронного доступа к ведущим иностранным научным изданиям. С 2005 года eLIBRARY.RU начала работу с русскоязычными публикациями и ныне является ведущей электронной библиотекой научной периодики на русском языке в мире. https://elibrary.ru/defaultx.asp
CYBERLENINKA : научная электронная библиотека : сайт. – Москва, 2014. - . - URL: https://cyberleninka.ru/ - Режим доступа: для зарегистрир. пользователей. – Текст: электронный. КиберЛенинка - это научная электронная библиотека, построенная на парадигме открытой науки (Open Science), основными задачами которой является популяризация науки и научной деятельности, общественный контроль качества научных публикаций, развитие междисциплинарных исследований, современного института научной рецензии, повышение цитируемости российской науки и построение инфраструктуры знаний. https://cyberleninka.ru/
ЭСМ. Экономика Социология Менеджмент : федеральный образовательный портал. – Москва. – URL: http://ecsocman.hse.ru/ . - Текст: электронный.Цель проекта - создать крупный дискуссионный ресурс по социологии, экономике, менеджменту, способствовать научной коммуникации и формированию профессионального сообщества. На сайте представлены учебные пособия, методические материалы монографии, статьи по экономике, социологии, менеджменту, государственному управлению, философии. http://ecsocman.hse.ru/
Знайтовар.Ру - торговля, бизнес, товароведение, экспертиза : [сайт]. - [Москва], [20??]. - . - URL: https://znaytovar.ru/ . - Текст: электронный.Специализированный поиск по интернету для товароведов, форум, нормативные документы, ГОСТы. https://znaytovar.ru/
Продукты питания. Технологии и товароведение продовольственных товаров : [сайт]. - [Москва], 2019. - . - URL: http://www.comodity.ru/ . - Текст: электронный.На сайте представлена не только информация о товароведении продовольственных товаров, т. е. в соответствии с классическим определением - изучение потребительских свойств товаров продовольственной группы, но и собственно технологии производства этих товаров. http://www.comodity.ru/
Министерство экономического развития и торговли Республики Адыгея // Республика Адыгея : официальный сайт исполнительных органов государственной власти. – Майкоп. – Обновляется ежедневно. – URL: http://www.adygheya.ru/ministers/departments/ministerstvo-ekonomicheskogo-razvitiya-i-torgovli/ . - Текст: электронный. http://www.adygheya.ru/ministers/departments/ministerstvo-ekonomicheskogo-razvitiya-i-torgovli/
ГОСТ. Электронная энциклопедия, все от А до Я : главный общественный сайт о товарах. - [Москва], 2019. - . - URL: https://tovaroved.clan.su/ . - Текст: электронный.Сайт 'ГОСТ' -главный общественный сайт о товарах, разработан специально для просвещения нашего общества в вопросах: Производство товаров. Классификация и ассортимент товаров и услуг. Технология продажи товаров и оказания услуг. Размещение и выкладка товаров. Хранение, упаковка, маркировка товаров. Торговые вычисления. Оборудование торговых предприятий. Торговые вычисления. Учет и отчетность торговых предприятий. Деловая культура работников торговли. Обязанности и права продавцов. Обязанности и права покупателей. Реклама товаров. Вся информация на сайте 'ГОСТ' представлена для ознакомления всего населения. Продавцам это знать просто необходимо. Покупателям это знать очень полезно. https://tovaroved.clan.su/



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

Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
Лаборатория товароведения и экспертизы продовольственных и непродовольственных товаров; Научно-исследовательская лаборатория оценки качества и безопасности сырья и продуктов питания; Лаборатория оценки качества безопасности сырья и пищевых продуктов (1-301) 385000, Республика Адыгея, г. Майкоп, ул. Первомайская, дом № 191, Здание учебного корпуса	Холодильник; Хлебопечь LG (для лабораторной выпечки образцов); ИДК-1 (прибор для определения качества клейковины); Прибор Журавлева (для определения пористости хлеба); Лабораторная посуда для проведения органолептической оценки продовольственных товаров; Образцы продовольственных и непродовольственных товаров; Нормативная и справочная литература; Проектор; Экран; Анализатор АКВ-07 МК вольтамперометрический; Комплекс по определению массовой доли азота и белка по Кьельдалю «Кельтран»; Спектрофотометр ПЭ-5400УФ; Ультразвуковой технологический аппарат «Волна»; Хроматограф жидкостной аналитический малогабаритный «Цвет Яуза»; Рефрактометр ИРФ- 454 Б2М; Вибровискозиметр серии SV-10; Микроскоп цифровой стереоскопический панкратический MC-2-ZOOMDigital; pH-Метр МАРК-903; Баня водяная многоместная ТБ-6А; Лабораторная мельница «Вьюга»; Центрифуга лабораторная УС-1412А; Печь электрокамерная ЭКСР-10; Весы аналитические «A&D»; DSCALES Co, LTD; Аппарат Сокслета	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программ-ное обеспечение: 1. Программа для воспроиз-ведения аудио и видео фай-лов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроиз-ведения аудио и видео фай-лов «K-litecodes»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader»;
Учебные аудитории для самостоятельной работы: № ауд.311,313 адрес ул. Первомайская ,191, 3 этаж.3	Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 15 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программ-ное обеспечение: 1. Программа для воспроиз-ведения аудио и видео фай-лов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроиз-ведения аудио и видео фай-лов «K-litecodes»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader»;
читальный зал: Первомайская,191, 3 этаж	25 посадочных мест, оснащенный компьютерами Pentium с выходом в Интернет	1. Операционная система «Windows», договор 0376100002715000045-0018439-01 от 19.06.2015; свободно распространяемое (бесплатное не требующее лицензирования) программ-ное обеспечение: 1. Программа для воспроиз-ведения аудио и видео фай-лов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроиз-ведения аудио и видео фай-лов «K-litecodes»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader»;

