

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Задорожная Людмила Ивановна

Должность: Проректор по учебной работе

Дата подписания: 07.09.2025 00:45:56

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.В.01 Идентификация и экспертиза
продовольственных товаров**

по направлению подготовки

38.04.07 Товароведение

по профилю подготовки (специализации)

Товарный консалтинг и экспертиза

квалификация (степень) выпускника

магистр

форма обучения

Очная, Заочная,

год начала подготовки

2025

Майкоп



Составитель рабочей программы:

доцент, доц., канд. с.-х. наук

(должность, ученое звание, степень)

Подписано простой ЭП

02.09.2025

(подпись)

Сиюхова Нафсет Тевчежевна

(Ф.И.О.)

Рабочая программа утверждена на заседании кафедры:

Стандартизации, метрологии и товарной экспертизы

(название кафедры)

Заведующий кафедрой:

05.09.2025

Подписано простой ЭП

05.09.2025

(подпись)

Тазова Зарета Тальбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

Руководитель ОПОП

заведующий выпускающей

кафедрой

по направлению подготовки

(специальности)

05.09.2025

Подписано простой ЭП

05.09.2025

(подпись)

Тазова Зарета Тальбиевна

(Ф.И.О.)

Согласовано:

НБ МГТУ

(название подразделения)

05.09.2025

Подписано простой ЭП

05.09.2025

(подпись)

И. Б. Берберьян

(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 входит в вариативную часть общенаучного цикла магистерской программы.

Перечень дисциплин, изучение которых необходимо для усвоения данной дисциплины: методология проведения идентификации и экспертизы товаров, основы научных исследований.

Для освоения и понимания данной дисциплины обучающийся должен уметь использовать накопленные сведения о стратегическом и оперативном планировании, особенностях идентификационной экспертизы,



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):

ПКУВ-1.1	Знает нормативную базу идентификации и товарной экспертизы объектов закупок
ПКУВ-1.2	Идентифицирует и проводит товарную экспертизу с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции
ПКУВ-2.1	Умеет организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта
ПКУВ-2.2	Осуществляет проверку данных и фактов при предоставлении результатов, предусмотренных контрактом



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.
		Эк	За	КР	Контр	Лек	Лаб	СРП	КРАт	Контр оль	СР		
Курс 1	Сем. 1		1			30	4	0.25			32.75	67	3
Курс 1	Сем. 2	1		1	1	30	45	1.5	0.35	35.65	103.5	216	6

Объем дисциплины и виды учебной работы по заочной форме обучения.

		Формы контроля (количество)				Виды занятий						Итого часов	з.е.
		Эк	За	КР	Контр	Лек	Лаб	СРП	КРАт	Контр оль	СР		
Курс 1	Сем. 1		1			4	10		0.25	3.75	90	108	
Курс 1	Сем. 2	1		1	1	4	10	1.2	0.65	8.65	191.5	216	



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.(1-й семестр) Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения.		15	45					65,25		Блиц опрос; тестовые задания: решение ситуационных задач; защита лабораторных работ.
	Раздел 2 (2-й семестр) Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения.		15	45					65		Блиц опрос; тестовые задания: решение ситуационных задач; защита лабораторных работ.
	форма промежуточной аттестации					1,75		35,65			1-й семестр-зачет; 2-й семестр-экзамен
	ИТОГО:		60	49		1.75	0.35	35.65	136.25		

5.2. Структура дисциплины для заочной формы обучения.

Сем	Раздел дисциплины	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу и трудоёмкость (в часах)							
		Лек	Лаб	ПР	СРП	КРАТ	Контро ль	СР	СЗ
1	2	4	5	6	7	8	9	10	11
	Раздел 1.(1-й семестр) Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения.	4	10					122,75	
	Раздел 2 (2-й семестр) Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения.	4	10					122,75	
					1,45		12,4		
	ИТОГО:	8	20		1.2	0.9	12.4	281.5	

5.4. Содержание разделов дисциплины (модуля) «Идентификация и экспертиза 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
1	Раздел 1.(1-й семестр) Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения.	15	4		1. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных товаров. 2. . Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров и. продуктов переработки плодов и овощей 3. . Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских товаров:(крахмал и крахмало-продукты; сахар и сахарозаменители). 4. Идентификация и обнаружение фальсификации Фруктово- ягодных кондитерских изделия. .5. . Идентификация и обнаружение фальсификации жиросодержащих кондитерских изделия 6. . Идентификация и обнаружение фальсификации мучных кондитерских изделия. 7. Идентификация и обнаружение фальсификации пчелиного меда. Экспрессные методы установления подлинности пчелиного меда. 8. . Идентификация	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-2.1;	Знать:товароведные характеристики объектов закупок, методы оценки качества, безопасности и идентификации товаров,порядок проведения идентификации и товарной экспертизы с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции. Уметь:применять на практике методы испытаний для определения количественного, качественного состава и технических характеристик объектов закупок, проводить идентификацию и товарную экспертизу, систематизировать и анализировать полученные данные составлять и оформлять по результатам экспертизы документ в виде заключения. Владеть: научно-обоснованными подходами к выявлению некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; навыками	, Лекция-беседа, Слайд-лекция, Занятие-экскурсия, Деловая игра

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
					и обнаружение фальсификации грибов Методы идентификации и оценки соответствия зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров		проведения идентификации и товарной экспертизы объектов закупок, оформления заключения по результатам экспертизы.	
2	Раздел 2 (2-й семестр) Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения.	15	4		1. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров. 2. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и рыбных товаров 3. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров. 4. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров. 5. Идентификация и обнаружение фальсификации яиц и яичных продуктов Методы идентификации и оценки соответствия пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров.	ПКУВ-1.1; ПКУВ-1.2; ПКУВ-2.2;	Знать:товароведные характеристики объектов закупок, методы оценки качества, безопасности и идентификации товаров,порядок проведения идентификации и товарной экспертизы с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции. Уметь:применять на практике методы испытаний для определения количественного, качественного состава и технических характеристик объектов закупок, проводить идентификацию и товарную экспертизу, систематизировать и анализировать полученные данные составлять и оформлять по результатам экспертизы документ в виде заключения. Владеть: научно-обоснованными подходами к выявлению некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; навыками проведения	, Лекция-беседа, Слайд-лекция, Занятие-экскурсия, Деловая игра

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
							идентификации и товарной экспертизы объектов закупок, оформления заключения по результатам экспертизы.	
	ИТОГО:	60	8					

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
1	Раздел 1.(1-й семестр) Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения.	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 изделий. 5. Идентификация и экспертиза жиросодержащих кондитерских изделий. 6. Идентификация и экспертиза мучных кондитерских изделий. 7. Идентификация и экспертиза пчелиного меда. Экспрессные методы установления подлинности пчелиного меда. 8. Идентификация и экспертиза грибов.	45	10	
2	Раздел 2 (2-й семестр) Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения.	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.	45	10	
	ИТОГО:		49	20	

5.7. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

5.7.1 Примерная тематика курсовых проектов (работ) 1.Пути совершенствования правовой и нормативной базы идентификации продовольственных товаров. 2. Идентифицирующие функции маркировки продовольственных товаров. 3. Современное состояние потребительского рынка продовольственных товаров: вопросы качества, идентификации и фальсификации. 4. Идентификация продовольственных товаров как один из этапов сертификации. 5. Место идентификации в системе менеджмента качества продукции. 6. Фальсификация продовольственных товаров: исторический аспект. 7. Фальсификация продовольственных товаров в России на современном этапе. 8. Фальсификация продовольственных товаров за рубежом. 9. Характеристика органолептического метода идентификации продовольственных товаров. 10.Современные физико-химические методы исследования: перспективы использования для

идентификации продовольственных товаров. 11. Методы идентификации продовольственных товаров, используемые в зарубежной практике. 12. Идентификация зерномучных (плодоовощных, кондитерских, вкусовых) товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации. 13. Фальсификация зерномучных (плодоовощных, кондитерских, вкусовых) товаров: способы, средства и методы обнаружения. 14. Идентификация молочных (мясных, рыбных, яичных) товаров (пищевых жиров) при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации. 15. Фальсификация молочных (мясных, рыбных, яичных) товаров (пищевых жиров): способы, средства и методы обнаружения.

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.(1-й семестр) Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения.	1.Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов из растительного сырья.2. ТР ТС 021/2011 о безопасности пищевых продуктов. Общие положения.		66	123	
	Раздел 2 (2-й семестр) Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения.	1.Ветеринарно- санитарный надзор при перевозках экспорте и импорте животных, продуктов и сырья животного происхождения.2. Федеральные законы в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (продуктов животного происхождения).		66	123,95	
	ИТОГО:			138	282.7	

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 2025 г, ФГБОУ ВО МГТУ	Лекция дискуссия: "Роль товароведной экспертизы при определении качества продовольственных товаров".	групповая	Сиюхова Н.Т.	ПКУВ-1.2; ПКУВ-1.1;

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 по направлению подготовки магистров 38.04.07 Товароведение по дисциплине «Идентификация экспертиза продовольственных товаров» : для очной и заочной формы обучения / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО	http://lib.mkgtn.ru:8002/libdata.php?id=2100059267

6.2. Литература для самостоятельной работ

Название	Ссылка
Николаева, М.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч., Ч. 1. Модуль I, Теоретические основы товароведения : учебник / Николаева М.А. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2022. - 368 с. - ЭБС Знаниум. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1852183 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-91768-476-5. - ISBN 978-5-16-100981-9. - ISBN 978-5-16-009662-9	https://znanium.com/catalog/document?id=399993
Николаева, М. А. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров : учебник : в 2 частях. Часть 2. Модуль II. Товарная экспертиза / М. А. Николаева. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2021. - 192 с. - ISBN 978-5-91768-477-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1141782	https://znanium.ru/catalog/document?id=398320
Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для вузов / С.Л. Калачев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2023. - 470 с. - (Высшее образование). - ЭБС Юрайт. - URL: https://urait.ru/bcode/510516 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-534-13164-2	https://urait.ru/bcode/510516
Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 676 с. - ISBN 978-5-394-05002-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084817	https://znanium.ru/catalog/document?id=432098
620.2(07) М 54 Методические указания по выполнению лабораторных работ по направлению подготовки магистров 38.04.07 Товароведение по дисциплине «Идентификация экспертиза продовольственных товаров» : для очной и заочной формы обучения / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО	http://lib.mkgtn.ru:8002/libdata.php?id=2100059267

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	
ПКУВ-1.1 Знает нормативную базу идентификации и товарной экспертизы объектов закупок			
2	4		Ветеринарная экспертиза
23	23		Идентификация и экспертиза непродовольственных товаров
12	12		Идентификация и экспертиза продовольственных товаров
1	1		Методология проведения идентификации и экспертизы товаров
4	5		Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
2	3		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
4	5		Преддипломная практика
1	1		Современные методы идентификации и экспертизы товаров
2	4		Судебно-товароведческая экспертиза
4	5		Экспертиза биологически активных добавок
4	5		Экспертиза технически сложных товаров
ПКУВ-1.2 Идентифицирует и проводит товарную экспертизу с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции			
2	4		Ветеринарная экспертиза
23	23		Идентификация и экспертиза непродовольственных товаров
12	12		Идентификация и экспертиза продовольственных товаров
1	1		Методология проведения идентификации и экспертизы товаров
4	5		Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
2	3		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
4	5		Преддипломная практика
1	1		Современные методы идентификации и экспертизы товаров
2	4		Судебно-товароведческая экспертиза
4	5		Экспертиза биологически активных добавок
4	5		Экспертиза технически сложных товаров
ПКУВ-2.1 Умеет организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта			
23	23		Идентификация и



Этапы формирования компетенции (номер семестр согласно учебному плану)			Наименование учебных дисциплин, формирующие компетенции в процессе освоения образовательной программы
ОФО	ЗФО	ОЗФО	
			экспертиза непродовольственных товаров
12	12		Идентификация и экспертиза продовольственных товаров
4	5		Обеспечение сохранности товаров
4	5		Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
4	5		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2	3		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
4	5		Преддипломная практика
4	5		Современные технологии и материалы в упаковке потребительских товаров
3	3		Управление качеством
3	3		Управление товарными системами
4	5		Экспертиза биологически активных добавок
4	5		Экспертиза технически сложных товаров
ПКУВ-2.2 Осуществляет проверку данных и фактов при предоставлении результатов, предусмотренных контрактом			
23	23		Идентификация и экспертиза непродовольственных товаров
12	12		Идентификация и экспертиза продовольственных товаров
4	5		Обеспечение сохранности товаров
4	5		Подготовка к процедуре защиты выпускной квалификационной работы
4	5		Подготовка к сдаче и сдача государственного экзамена
2	3		Практика по получению профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности
4	5		Преддипломная практика
2	3		Современные технологии в производстве потребительских товаров
4	5		Современные технологии и материалы в упаковке потребительских товаров
3	3		Управление качеством
3	3		Управление товарными системами
4	5		Экспертиза биологически активных добавок
4	5		Экспертиза технически сложных товаров

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
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
ПКУВ-1: Способен проводить идентификацию и товарную экспертизу объектов закупок					
ПКУВ-1.1 Знает нормативную базу идентификации и товарной экспертизы объектов закупок					
Знать: Знать: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере идентификации и товарной экспертизы объектов закупок.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области идентификации и товарной экспертизы объектов закупок.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками использования правовой и нормативно-технической документации при проведении идентификации и товарной экспертизы в отношении объектов закупок.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен проводить идентификацию и товарную экспертизу объектов закупок					
ПКУВ-1.2 Идентифицирует и проводит товарную экспертизу с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции					
Знать: Знать: товароведные характеристики объектов закупок, методы оценки качества, безопасности и идентификации товаров, порядок проведения идентификации и товарной экспертизы с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: Уметь: применять на практике методы испытаний для определения количественного, качественного состава и технических	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
характеристик объектов закупок, проводить идентификацию и товарную экспертизу, систе матизировать и анализировать полученные данные составлять и оформлять по результатам экспертизы документ в виде заключения.					
Владеть: научно-обоснованными подходами к выявлению некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; навыками проведения идентификации и товарной экспертизы объектов закупок, оформления заключения по результатам экспертизы.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен проводить идентификацию и товарную экспертизу объектов закупок					
ПКУВ-1.2 Идентифицирует и проводит товарную экспертизу с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции					
Знать: товароведные характеристики объектов закупок, методы оценки качества, безопасности и идентификации товаров, порядок проведения идентификации и товарной экспертизы с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: применять на практике методы испытаний для определения количественного, качественного состава и технических характеристик объектов закупок, проводить идентификацию и	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворит ельно	удовлетворител ьно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
товарную экспертизу, систематизировать и анализировать полученные данные составлять и оформлять по результатам экспертизы документ в виде заключения.					
Владеть: научно-обоснованными подходами к выявлению некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; навыками проведения идентификации и товарной экспертизы объектов закупок, оформления заключения по результатам экспертизы.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен проводить идентификацию и товарную экспертизу объектов закупок					
ПКУВ-1.1 Знает нормативную базу идентификации и товарной экспертизы объектов закупок					
Знать: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере идентификации и товарной экспертизы объектов закупок.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области идентификации и товарной экспертизы объектов закупок.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками использования правовой и нормативно-технической документации при проведении идентификации и товарной экспертизы в отношении объектов закупок.	Частичное владение навыками	Несистематическое применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	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
ПКУВ-2: Способен организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта					
ПКУВ-2.2 Осуществляет проверку данных и фактов при предоставлении результатов, предусмотренных контрактом					
Знать: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: производить проверку соответствия фактов и данных при предоставлении результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками проверки соответствия данных, предусмотренных контрактом, результатам приемки.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-1: Способен проводить идентификацию и товарную экспертизу объектов закупок					
ПКУВ-1.1 Знает нормативную базу идентификации и товарной экспертизы объектов закупок					
Знать: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере идентификации и товарной экспертизы объектов закупок.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: применять актуальную нормативную документацию в области идентификации и товарной экспертизы объектов закупок.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками использования правовой и норма тивно- технической документации при проведении идентификации и товарной экспертизы в	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	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
отношении объектов закупок.					
ПКУВ-1: Способен проводить идентификацию и товарную экспертизу объектов закупок					
ПКУВ-1.2 Идентифицирует и проводит товарную экспертизу с целью выявления некачественной, фальсифицированной контрафактной продукции					
Знать: товароведные характеристики объектов закупок, методы оценки качества, безопасности и идентификации товаров, порядок проведения идентификации и товарной экспертизы с целью выявления некачественной, фальсифицирован ной контрафактной продукции.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: применять на практике методы испытаний для определения количественного, качественного состава и технических характеристик объектов закупок, проводить идентификацию и товарную экспертизу, систе матизировать и анализировать полученные данные составлять и оформлять по результатам экспертизы документ в виде заключения.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: научно- обоснованными подходами к выявлению некачественной, фальсифицирован ной и контрафактной продукции; навыками проведения идентификации и товарной экспертизы объектов закупок, оформления заключения по результатам экспертизы.	Частичное владение навыками	Несистематическо е применение навыков	В систематическом применении навыков допускаются пробелы	Успешное и систематическое применение навыков	
ПКУВ-2: Способен организовать процедуру приемки и проверку соответствия товара условиям контракта					
ПКУВ-2.2 Осуществляет проверку данных и фактов при предоставлении результатов, предусмотренных контрактом					



Планируемые результаты освоения компетенции	Критерии оценивания результатов обучения				Наименование оценочного средства
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	
1	2	3	4	5	6
Знать: требования законодательства Российской Федерации и нормативных правовых актов, регулирующих деятельность в сфере закупок.	Фрагментарные знания	Неполные знания	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания	Сформированные систематические знания	
Уметь: производить проверку соответствия фактов и данных при предоставлении результатов, предусмотренных контрактом, условиям контракта.	Частичные умения	Неполные умения	Умения полные, допускаются небольшие ошибки	Сформированные умения	
Владеть: навыками проверки соответствия данных, предусмотренных контрактом, результатам приемки.	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. Качественная фальсификация. 2. Пищевые добавки. 3. Пересортица. 4. Количественная фальсификация. 5. Методы и средства количественной фальсификации. 6. Виды нарушения работы с измерительными приборами. 7. Способы неправильных измерений товара. 8. Стоимостная фальсификация. 9. Виды стоимостной фальсификации. 10. Информационная фальсификация. 11. Виды подделки сертификатов. 12. Причины возможных фальсификаций сертификатов. 13. Два способа фальсификации в зависимости от места ее осуществления. 14. Последствия фальсификации. 15. Предупреждения фальсификации. 16. Возможные решения о дальнейшей судьбе фальсифицированного товара. 17. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных товаров. 18. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров. 19. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации рыба и рыбных товаров. 20. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров. 21. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров. 22. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации плодоовощных товаров. 23. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации пищевых жиров. 24. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации яиц и яичных продуктов. 25. Идентификация, виды фальсификации и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров.



7.3.1. Вопросы к зачету для проведения промежуточной аттестации по дисциплине

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

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

3. 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

13. Охарактеризуйте виды фальсификации мяса, наиболее часто встречающиеся?

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



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

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

17. 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?

18. Какими методами можно определить качественную фальсификацию рыбных консервов?

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

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

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

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

7.3.2. Контрольные вопросы и задания для проведения текущего контроля 1. Понятие идентификации. 2. Задачи идентификации. 3. Цели идентификации. 4. Функции идентификации. 5. Виды деятельности по оценке соответствия качества. 6. Место идентификации в разных видах оценочной деятельности. 7. Оценка качества. 8. Контроль качества. 9. Сертификация. 10. Структура идентификации. 11. Объекты идентификации. 12. Субъекты идентификации. 13. Виды идентификации. 14. Средства идентификации. 15. Критерии идентификации. 16. Органолептические показатели как критерии идентификации. 17. Физико-химические показатели как критерии идентификации. 18. Методы идентификации. 19. Понятие фальсификации товаров. 20. Актуальность проблемы фальсификации. 21. Фальсифицированные товары и товары-заменители. 22. Виды фальсификации. 23. Ассортиментная фальсификация. 24. Пищевые заменители. 25. Непищевые заменители.

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



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?

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 и зачета

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. Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров. В 2 ч., Ч. 1. Модуль I, Теоретические основы товароведения : учебник / Николаева М.А. - Москва : Норма : ИНФРА-М, 2022. - 368 с. - ЭБС Знаниум. - URL: https://znanium.com/catalog/product/1852183 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-91768-476-5. - ISBN 978-5-16-100981-9. - ISBN 978-5-16-009662-9	http://znanium.com/catalog/document?id=399993
Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебник / А. А. Ляшко А. П. Ходыкин, Н. И. Волошко, А. П. Снитко. - 5-е изд., перераб. и доп. - Москва : Дашков и К, 2023. - 676 с. - ISBN 978-5-394-05002-2. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.com/catalog/product/2084817	https://znanium.ru/catalog/document?id=432098
Калачев, С.Л. Теоретические основы товароведения и экспертизы : учебник для вузов / С.Л. Калачев. - 3-е изд., перераб. и доп. - Москва : Юрайт, 2023. - 470 с. - (Высшее образование). - ЭБС Юрайт. - URL: https://urait.ru/bcode/510516 . - Режим доступа: по подписке. - ISBN 978-5-534-13164-2	https://urait.ru/bcode/510516

8.2. Дополнительная литература

Название	Ссылка
620.2(07) М 54 Методические указания по выполнению лабораторных работ по направлению подготовки магистров 38.04.07 Товароведение по дисциплине «Идентификация экспертиза продовольственных товаров» : для очной и заочной формы обучения / М-во образования и науки РФ, ФГБОУ ВО «МГТУ», Каф. стандартизации, метрологии и товарной экспертизы ; составители: Сиюхова Н.Т., Тазова З.Т., Лунина Л.В. - Майкоп, 2023. - 49 с.	http://lib.mkgtnu.ru:8002/libdata.php?id=2100059267
Криштафович, Д. В., Проблемные аспекты классификации и идентификации продовольственных товаров в таможенных целях : монография / Д. В. Криштафович, В. И. Криштафович. — Москва : Русайнс, 2024. — 203 с. — ISBN 978-5-466-07151-1. — URL: https://book.ru/book/954473	https://book.ru/book/954473

8.3. Информационно-телекоммуникационные ресурсы сети «Интернет»

- Образовательный портал ФГБОУ ВО «МГТУ» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <https://mkgtnu.ru/> - Официальный сайт Правительства Российской Федерации. [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.government.ru> - Информационно-правовой портал «Гарант» [Электронный ресурс]: Режим доступа: <http://www.garant.ru/> - Научная электронная библиотека www.elibrary.ru - Режим доступа: <http://elibrary.ru/> - Электронный каталог библиотеки - Режим доступа: <http://lib.mkgtnu.ru:8004/catalog/fol2>; - Единое окно доступа к образовательным ресурсам: Режим доступа: <http://window.edu.ru/>



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

9.1 Основные сведения об изучаемом курсе

Формы проведения занятий

Очная форма обучения: Лекции – 30 часов, лабораторные занятия – 90 часов.

Заочная форма обучения: Лекции – 8 часов, лабораторные занятия – 20 часов.

Формы контроля

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

Промежуточный контроль – зачет, экзамен.

9.2 Порядок изучения дисциплины

(Последовательность действий магистра при изучении дисциплины)

Для магистров очной формы обучения

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

После каждого лекционного занятия магистр 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, магистр должен обратиться на следующем занятии за разъяснениями к преподавателю.

Практические работы предназначены для закрепления теоретического материала, получения практических навыков, формирования отдельных компетенций. Перед занятием магистр должен повторить относящийся к указанной преподавателем теме материал. Во время проведения практического занятия магистр 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, практических 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 – зачет, экзамен - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту отводится не менее 40 мин.

Для студентов 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 практических работ, контрольных вопросов, правилами выполнения заданий, расписанием консультаций.

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

Промежуточный контроль – экзамен - проводится очно, в устной форме. На подготовку к ответу студенту 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, практических 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
Электронная библиотечная система «IPRbooks» (http://www.iprbookshop.ru)
Электронная библиотечная система «Консультант студента» (http://www.studentlibrary.ru)
Электронная библиотечная система «ZNANIUM.COM» (http://www.znanium.com).

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

Название
Консультант Плюс – справочная правовая система (http://consultant.ru)
Научная электронная библиотека (НЭБ) (http://www.elibrary.ru)
Электронная Библиотека Диссертаций (https://dvs.rsl.ru)
КиберЛенинка (http://cyberleninka.ru)
Национальная электронная библиотека (http://нэб.пф)



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) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 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.309,311 адрес ул. Первомайская ,191, 3 этаж.3	Переносное мультимедийное оборудование, доска, мебель для аудиторий, компьютерный класс на 10 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) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf «Adobereader»;
читальный зал: ул.Первомайская ,191, 3 этаж.3	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) программное обеспечение: 1. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «VLCmediaplayer»; 2. Программа для воспроизведения аудио и видео файлов «K-litecodec»; 3. Офисный пакет «WPSoffice»; 4. Программа для работы с архивами «7zip»; 5. Программа для работы с документами формата .pdf



Наименования специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Оснащенность специальных помещений и помещений для самостоятельной работы	Перечень лицензионного программного обеспечения. Реквизиты подтверждающего документа
		«Adobereader»;

