

*Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования «Российский университет дружбы народов»*

*Аграрно-технологический институт*

Рекомендовано МССН

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ**

**Рекомендуется для направления подготовки**

27.03.01 «Стандартизация и метрология», бакалавриат

**Направленность программы (профиль) Стандартизация и метрология**

## 1. Цели и задачи дисциплины:

### Цель дисциплины:

- Овладеть профессиональными навыками для осуществления контроля качества и безопасности, проведения идентификации продукции, экспертизы товаров, в целях защиты прав потребителей и обеспечения высоких показателей деятельности торговых предприятий.

### Задачи дисциплины:

- формирование у студентов системы знаний в области организации и проведения идентификации и выявления фальсификации пищевых продуктов,
- глубокое ознакомление с нормативными документами, с системным подходом к организации идентификации пищевых продуктов.

## 2. Место дисциплины в структуре ОП ВО:

Дисциплина относится к вариативной части блока учебного плана.

В таблице № 1 приведены предшествующие и последующие дисциплины, направленные на формирование компетенций дисциплины в соответствии с матрицей компетенций ОП ВО.

Таблица № 1

№ п/п	Шифр и наименование компетенции	Предшествующие дисциплины	Последующие дисциплины (группы дисциплин)
<b>Общепрофессиональные компетенции</b>			
1.	Способен использовать фундаментальные знания в области стандартизации и метрологического обеспечения для совершенствования в профессиональной деятельности (ОПК-3)	Программное обеспечение измерительных процессов	Методы и системы стандартизации; Разработка нормативных документов в пищевой промышленности; Системы аккредитации
2.	Способен осуществлять оценку эффективности результатов разработки в области стандартизации и метрологического обеспечения (ОПК-4)	Программные статистические комплексы на пищевом предприятии	Методы и системы стандартизации; Организация пищевых производств; Экспресс-методы исследования пищевой продукции
3.	Способен решать задачи развития науки, техники и технологии в области стандартизации и метрологического обеспечения с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности (ОПК-5)	Физические основы измерений и эталоны; Метрология;	Управление качеством; Экспресс-методы исследования пищевой продукции; Методы анализа пищевой продукции
4.	Способен принимать научно-обоснованные решения в	Метрология; Основы научных	Разработка нормативных

области стандартизации и метрологии на основе, методов системного и функционального анализа (ОПК-6)	исследований; Международные ресурсы в стандартизации	документов в пищевой промышленности; Методы анализа пищевой продукции
---	---	--

### 3. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Общепрофессиональные компетенции

- Способен использовать фундаментальные знания в области стандартизации и метрологического обеспечения для совершенствования в профессиональной деятельности (ОПК-3)
- Способен осуществлять оценку эффективности результатов разработки в области стандартизации и метрологического обеспечения (ОПК-4)
- Способен решать задачи развития науки, техники и технологии в области стандартизации и метрологического обеспечения с учетом нормативно-правового регулирования в сфере интеллектуальной собственности (ОПК-5)
- Способен принимать научно-обоснованные решения в области стандартизации и метрологии на основе, методов системного и функционального анализа (ОПК-6)

В результате изучения дисциплины студент должен:

**Знать:** основные понятия, цели и задачи идентификации сырья и продукции, назначение, виды, показатели идентификации; средства и способы обнаружения фальсификации, нормативные документы, предназначенные для идентификации продукции и услуг; показатели идентификации, общие и специфичные показатели для идентификации продовольственного сырья; виды, средства и методы обнаружения фальсификации важнейших групп и видов продовольственного сырья и товаров;

**Уметь:** основные понятия, цели и задачи идентификации сырья и продукции, применять органолептические и простейшие физико-химические методы идентификации, устанавливать наиболее существенные показатели идентификации, определять разные виды фальсификации, обнаруживать фальсифицированное и контрафактное сырье и товары;

**Владеть:** нормативно-правовой базой идентификации продукции и услуг, методами и результатами идентификации, процедурой проведения идентификации продовольственного сырья и товаров

### 4. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет

Виды учебной работы	Всего часов	Семестры			
		1			
<b>Аудиторные занятия (всего)</b>					
В том числе:	-	-	-		
<i>Лекции (Л)</i>	18	18			
<i>Практические занятия (ПЗ)</i>		-	-		
<i>Семинары (С)</i>	36	36			

<i>Лабораторные работы (ЛР)</i>					-	
<b>Самостоятельная работа (всего) (СРС)</b>		108	108		-	
Общая	трудоемкость	<b>180</b>				
час	зач.ед.	<b>5</b>				

## 5. Разделы дисциплин и виды занятий

### 5.1. Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела
1.	Введение	Основные понятия и определения. Цели и задачи идентификации. Объекты идентификации. Основные виды идентификации.
2.	Классификация идентификации	Место идентификации в разных видах оценочной деятельности. Классификационные признаки и классификация идентификации продукции. Обоснование необходимости идентификации основополагающих характеристик продукции и услуг. Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей идентификации.
3.	Нормативно-правовая база идентификации продукции и услуг	Нормативные документы, предназначенные для идентификации продукции и услуг; показатели идентификации. Показатели идентификации, регламентируемые нормативными документами. Описание продукции: понятие по ГОСТ Р 51293-99, назначение. Федеральные законы «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевой продукции», «О техническом регулировании», «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименовании мест происхождения товаров».
4.	Методы и результаты идентификации	Методы идентификации, их применимость для целей идентификации, достоинства и недостатки; назначение и оформление результатов идентификации. Результаты идентификации: понятие, назначение, оформление, используемые при подготовке заключения документы.
5.	Идентификация и фальсификация продовольственных сырья и товаров	Общие и специфичные показатели для идентификации продовольственного сырья; виды, средства и методы обнаружения фальсификации важнейших групп и видов продовольственного сырья и товаров. Обнаружение фальсифицированного и контрафактного сырья и товаров

## 5.2. Разделы дисциплин и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции	Семинары	СРС	Всего час.
1.	Введение	3	7	22	32
2.	Классификация идентификации	3	7	22	32
3.	Нормативно-правовая база идентификации продукции и услуг	4	7	21	32
4.	Методы и результаты идентификации	4	8	21	33
5.	Идентификация и фальсификация продовольственных сырья и товаров	4	7	22	33

## 6. Практические занятия (семинары)

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика занятий	Трудоемкость (час.)
2.	Классификация идентификации	<ul style="list-style-type: none"><li>– Классификационные признаки и классификация идентификации продукции.</li><li>– Обоснование необходимости идентификации основополагающих характеристик продукции и услуг.</li><li>– Краткая характеристика отдельных видов и разновидностей идентификации.</li></ul>	7
3.	Нормативно-правовая база идентификации продукции и услуг	<ul style="list-style-type: none"><li>– Показатели идентификации, регламентируемые нормативными документами.</li><li>– Описание продукции: понятие по ГОСТ Р 51293-99, назначение.</li><li>– Федеральные законы «О защите прав потребителей», «О качестве и безопасности пищевой продукции», «О</li></ul>	7

		техническом регулировании», «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименовании мест происхождения товаров».	
4.	Методы и результаты идентификации	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Методы идентификации, их применимость для целей идентификации, достоинства и недостатки; назначение и оформление результатов идентификации.</li> <li>– Результаты идентификации: понятие, назначение, оформление, используемые при подготовке заключения документы.</li> </ul>	8
5.	Идентификация и фальсификация продовольственных сырья и товаров	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Общие и специфичные показатели для идентификации продовольственного сырья;</li> <li>– Виды, средства и методы обнаружения фальсификации важнейших групп и видов продовольственного сырья и товаров.</li> <li>– Обнаружение фальсифицированного и контрафактного сырья и товаров</li> </ul>	7

## 7. Материально-техническое обеспечение дисциплины:

Аудиторный фонд РУДН, включая аудитории, оснащенные проекторами и компьютерами, а также аудитории, оснащенные под проведение интерактивных занятий; электронные ресурсы РУДН, в том числе для проведения компьютерных тестирований; учебная литература.

## 8. Информационное обеспечение дисциплины:

а) программное обеспечение: при изучении дисциплины могут быть использованы следующие компьютерные программы и средства Microsoft Office, Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft Access

б) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

<http://www.gost.ru/> ,

<http://www.vniis.ru/>,

<http://www.rospotrebnadzor.ru/>,

<http://www.complexdoc.ru/>,

<http://www.tsouz.ru/>,

<http://www.ras.ru/>,

<http://www.vniro.ru/>,

<http://www.vniimp.ru/>,

<http://www.vniims.ru/>,

<http://www.rsl.ru/>

## 9. Учебно-методическое обеспечение дисциплины:

### а) основная литература

1. Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2005. – 465 с.
2. Калабин Г.А. Сертификация сырья, производственных процессов и продукции по международным экологическим требованиям: Учебное пособие. – М.: ИПК РУДН, 2014. – 393 с.: ил.
3. Николаева, М.А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов [Текст]/ М.А.Николаева, Д.С.Лычников, А.Н.Неверов; ред.кол.; Ф.Л.Марчук, Г.И.Мазин, В.И.Бодрягин, М.А.Николаева. – М.: Экономика, 1996. – 108 с. – Товарный справочник. – Прилож.: с.98-107. 10000 экз. – ISBN 5–282-01841-1.
4. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» Тема «Методы идентификации. Высокоэффективная жидкостная хроматография» [Текст] / Сост.: Перельгин О.Н., Семикин В.В., Положишникова М.А., Мазанов А.А. – М.: Изд-во Рос.экон.акад., 2003. – 26 с.
5. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» Тема «Методы идентификации. Идентификация виноградных вин на основе исследования цветовых характеристик» [Текст] / Сост.: М. А. Положишникова, В. В. Семикин, О. Н. Перельгин. – М.: Изд-во Рос. экон. акад., 2004. – 28 с.
6. Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» Тема «Хроматографические методы идентификации продовольственных товаров. Идентификация водок и натурального жареного кофе» [Текст] / Сост.: М. А. Положишникова, И.Н.Строгонова, О. Н. Перельгин. – М.: Изд-во Рос. экон. акад., 2006. – 27 с.
7. Криштафович, В.И., Жебелева, И.А. Идентификация и фальсификация товаров (раздел: продовольственные товары): Лабораторный практикум [Текст]/ В.И.Криштафович, И.А.Жебелева. – М.: Маркетинг, 2001. - 42 с. - ISBN 5-94462-070-6.
8. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения. [Текст]. – Введ.2000-01-01. -М.: ИПК Издательство стандартов,1999. –3 с.

### б) дополнительная литература

- 1) Федеральный закон от 27.12.2002 г. №184 -ФЗ. О техническом регулировании / Российская Федерация. - М.: Технорматив, 2010. - 41 с.
- 2) Федеральный закон от 26.06.2008 г. № 102-ФЗ. Об обеспечении единства измерений / Российская Федерация. - М.: Технорматив, 2010. - 30 с.: ил.
- 3) Федеральный закон от 12.06.2008 г. № 88-ФЗ. Технический регламент на молоко и молочную продукцию / Российская Федерация. - М.: Технорматив, 2010. - 95 с.

- 4) Федеральный закон от 24.06.2008 г. № 90-ФЗ. Технический регламент на масложировую продукцию / Российская Федерация. - М.: Технорматив, 2010. - 31 с.: ил.
- 5) Федеральный закон от 27.10.2008 г. № 178-ФЗ. Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей / Российская Федерация. - М.: Технорматив, 2010. - 31 с.: ил.
- 6) ГОСТ Р 51293-99 - Национальный стандарт российской федерации идентификация продукции. Общие положения
- 7) ГОСТ Р 51786-2001 Водка и спирт этиловый из пищевого сырья. Газохроматографический метод определения подлинности (с изменением №1 от 01.03.2005 г.). – М.: ИПК Издательство стандартов, 2001. - 9 с.
- 8) 5. Р 50.1.036-2002 Водки и водки особые. Спектрально-люминесцентный метод определения подлинности. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2002. – 8 с.
- 9) 6. ГОСТ Р 51880-2002 Кофе растворимый. Определение массовых долей свободных и общих углеводов. Метод высокоэффективной анионообменной хроматографии. [Текст]. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2002. – 12 с.
- 10) 7. ГОСТ 30812-2002 Сырье и продукты пищевые. Метод идентификации икры рыб семейства осетровых. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2002.
- 11) 8. ГОСТ Р 51604-2000 Мясо и мясные продукты. Метод гистологической идентификации состава. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2000.
- 12) 9. ГОСТ Р 52480-2005 Мясо и мясные продукты. Ускоренный гистологический метод определения структурных компонентов состава. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2006.
- 13) 10. ГОСТ Р 51471-99 Жир молочный. Метод обнаружения растительных жиров газожидкостной хроматографией стеринов. – М.: ИПК Издательство стандартов, 1999.
- 14) 11. ГОСТ 30562-97 (ИСО 5764-87) Молоко. Определение точки замерзания. – М.: ИПК Издательство стандартов, 1997
- 15) 12. ГОСТ 30637-99 Молоко. Методы определения раскисления. – М.: ИПК Издательство стандартов, 1999.
- 16) 13. ГОСТ 30623-98 Масла растительные и маргариновая продукция. Метод обнаружения фальсификации. – М.: ИПК Издательство стандартов, 1998.
- 17) 14. Журналы: «Партнеры и конкуренты», «Методы оценки соответствия», «Стандарты и качество», «Спрос», РЖ «Химия. Пищевая промышленность».

## **10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины:**

Приступая в 5 семестре к изучению дисциплины «Идентификация пищевой продукции», обучающемуся необходимо внимательно ознакомиться с тематическим планом занятий и списком рекомендованной литературы. Уровень и глубина усвоения дисциплины зависят от активной и систематической работы на лекциях и практических занятиях. В этом процессе важное значение имеет самостоятельная работа, направленная на вовлечение обучающегося в самостоятельную познавательную деятельность и формирование у него методов организации такой деятельности с целью формирования самостоятельности мышления, способностей к профессиональному саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации в современных условиях социально-экономического развития. Основными видами аудиторной работы студентов являются лекции и практические занятия.



В ходе лекции преподаватель излагает и разъясняет основные, наиболее сложные понятия, а также соответствующие теоретические и практические проблемы, дает задания и рекомендации для практических занятий, а также указания по выполнению обучающимися самостоятельной работы.

Задачами лекций являются:

- ознакомление обучающихся с целями, задачами и структурой дисциплины, ее местом в системе наук и связями с другими дисциплинами;
- краткое, но по существу, изложение комплекса основных научных понятий, подходов, методов, принципов данной дисциплины;
- краткое изложение наиболее существенных положений, раскрытие особенно сложных, актуальных вопросов.

При ведении конспекта лекции необходимо четко фиксировать рубрикацию материала – разграничение разделов, тем, вопросов, параграфов и т. п. Обязательно следует делать специальные пометки, например, в случаях, когда какое-либо определение, положение, вывод остались неясными, сомнительными. Иногда обучающийся не успевает записать важную информацию в конспект. Тогда необходимо сделать соответствующие пометки в тексте, чтобы не забыть, восполнить эту информацию в дальнейшем. Качественно сделанный конспект лекций поможет обучающемуся в процессе самостоятельной работы и при подготовке к сдаче зачета с оценкой.

Цели практических занятий: закрепить теоретические знания, полученные студентом на лекциях и в результате самостоятельного изучения соответствующих разделов рекомендуемой литературы. Темы практических занятий заранее сообщаются обучающимся для того, чтобы они имели возможность подготовиться и проработать соответствующие теоретические вопросы дисциплины. В начале каждого практического занятия преподаватель: – кратко доводит до обучающихся цели и задачи занятия, обращая их внимание на наиболее сложные вопросы по изучаемой теме; – проводит устный опрос обучающихся.

На практических занятиях обучающиеся представляют самостоятельно подготовленные доклады, в том числе в виде презентаций, которые выполнены в MS PowerPoint, конспектируют новую информацию и обсуждают эти доклады. Преподаватель в этом процессе может выступать в роли консультанта или модератора. По итогам лекций и практических занятий преподаватель выставляет полученные обучающимся баллы, согласно критериям оценки. Отсутствие студента на занятиях или его неактивное участие в них может быть компенсировано самостоятельным выполнением дополнительных заданий и представлением их на проверку преподавателю в установленные им сроки.

В современных условиях перед студентом стоит важная задача – научиться работать с массивами информации. Обучающимся необходимо развивать в себе способность и потребность использовать доступные информационные возможности и ресурсы для поиска нового знания и его распространения. Обучающимся необходимо научиться управлять своей исследовательской и познавательной деятельностью в системе «информация – знание – информация». Прежде всего, для достижения этой цели, в вузе организуется самостоятельная работа обучающихся. Кроме того, современное обучение предполагает, что существенную часть времени в освоении учебной дисциплины обучающийся проводит самостоятельно. Принято считать, что такой метод обучения должен способствовать творческому овладению обучающимися специальными знаниями и навыками. Самостоятельная работа обучающегося весьма многообразна и содержательна. Она включает следующие виды занятий:

- самостоятельный поиск, анализ информации и проработка учебного материала;
- подготовку к устному опросу (перечень типовых вопросов для текущего контроля)
- подготовку докладов (примерный перечень тем докладов ниже).

Систематичность занятий предполагает равномерное распределение объема работы в течение всего предусмотренного учебным планом срока овладения дисциплиной. Такой

подход позволяет избежать дефицита времени, перегрузок, спешки и т. п. в завершающий период изучения дисциплины. Последовательность работы означает преемственность и логику в овладении знаниями по дисциплине. Данный принцип изначально заложен в учебном плане при определении очередности изучения дисциплин. Аналогичный подход применяется при определении последовательности в изучении тем дисциплины. Завершающим этапом самостоятельной работы является подготовка к сдаче зачета с оценкой по дисциплине, предполагающая интеграцию и систематизацию всех полученных при изучении учебной дисциплины знаний. Зачет с оценкой (промежуточная аттестация по итогам освоения дисциплины) позволяет определить уровень освоения обучающимся компетенций за период изучения данной дисциплины

## **11. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)**

Уровень и качество знаний, обучающихся оцениваются по результатам входного контроля, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины в виде зачета с оценкой.

Текущий контроль успеваемости обучающихся включает устные опросы, доклады по темам дисциплины, защита лабораторных работ. Устный опрос проводится на практических занятиях с целью контроля усвоения теоретического материала, излагаемого на лекции. Перечень вопросов определяется уровнем подготовки учебной группы, а также индивидуальными особенностями обучающихся. В качестве самостоятельной работы студенту выдаются темы для докладов для использования на практических занятиях. Доклад предназначен для развития способности к восприятию, анализу, критическому осмыслению, систематизации информации из области профессиональной деятельности и отработки навыков грамотного и логичного изложения материала.

## Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине «Идентификация пищевой продукции»

Направление/Специальность: 27.03.01 Стандартизация и метрология

Дисциплина: Идентификация пищевой продукции

Код контролируемой компетенции или ее части	Контролируемый раздел дисциплины	ФОСы (формы контроля уровня освоения ООП)											Баллы раздела	
		Аудиторная работа						Самостоятельная работа						
		Опрос	Тест	Коллоквиум	Контрольная работа	Выполнение ЛР	Работа на занятии	Выполнение ДЗ	Реферат	Выполнение РГР	Выполнение КР/КП	Экзамен/Зачет		
ОПК-3	Раздел 1: Введение	5					5							10
ОПК-3 ОПК-4	Раздел 2: Классификация идентификации			5			5	5						15
ОПК-3 ОПК-5	Раздел 3: Нормативно-правовая база идентификации продукции и услуг	5					5		10					20
ОПК-3 ОПК-4 ОПК-6	Раздел 4: Методы и результаты идентификации			5			5		10					20
ОПК-3 ОПК-5 ОПК-6	Раздел 5: Идентификация и фальсификация продовольственных сырья и товаров	5					5	5						15
<b>Итого</b>												20	80	
													100	

## Самостоятельная работа студента

### Темы эссе (рефератов, докладов, сообщений)

- Современное состояние потребительского рынка продовольственных товаров: вопросы качества, идентификации и фальсификации.
- Идентификация продовольственных товаров как один из этапов сертификации.
- Место идентификации в системе менеджмента качества продукции.
- Пути совершенствования правовой и нормативной базы идентификации продовольственных товаров.
- Идентифицирующие функции маркировки продовольственных товаров.
- Фальсификация продовольственных товаров: исторический аспект.
- Фальсификация продовольственных товаров в России на современном этапе.
- Фальсификация продовольственных товаров за рубежом.
- Характеристика органолептического метода идентификации продовольственных товаров.
- Современные физико-химические методы исследования: перспективы использования для идентификации продовольственных товаров.
- Методы идентификации продовольственных товаров, используемые в зарубежной практике.
- Идентификация зерномучных (плодоовощных, кондитерских, вкусовых) товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
- Фальсификация зерномучных (плодоовощных, кондитерских, вкусовых) товаров: способы, средства и методы обнаружения.
- Идентификация молочных (мясных, рыбных, яичных) товаров (пищевых жиров) при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
- Фальсификация молочных (мясных, рыбных, яичных) товаров (пищевых жиров): способы, средства и методы обнаружения.

### Критерии оценки:

*(в соответствии с действующей нормативной базой)*

### Вопросы для контрольной работы

1. Идентификация и фальсификация: понятия, взаимосвязь между ними.
2. Место идентификации в различных видах оценочной деятельности.
3. Цели, задачи и принципы идентификации.
4. Субъекты идентификационной деятельности. Идентификационная экспертиза.
5. Виды и средства идентификации.
6. Показатели идентификации. Критерии их выбора.
7. Исторические аспекты фальсификации товаров.
8. Причины и последствия фальсификации.
9. Виды фальсификации, взаимосвязь между ними.
10. Способы ассортиментной фальсификации.
11. Способы качественной фальсификации.
12. Способы количественной и информационной фальсификации.
13. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированных товаров. Меры по

предупреждению фальсификации.

14. Органолептические методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.

15. Измерительные методы оценки органолептических показателей.

16. Экспресс-методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основанные на качественных реакциях.

17. Классификация современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров. Методы пробоподготовки.

18. Краткая характеристика современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основные преимущества и недостатки.

19. Показатели идентификации зерномучных товаров. Способы фальсификации зерномучных товаров и методы их обнаружения.

20. Способы фальсификации крахмала, сахара и мёда. Методы обнаружения фальсификации, показатели идентификации.

21. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских товаров.

22. Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров.

23. Показатели идентификации вкусовых товаров.

24. Способы фальсификации алкогольных напитков и методы их обнаружения.

25. Способы фальсификации безалкогольных напитков, чая, кофе и пряностей. Методы обнаружения фальсификации.

26. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.

27. Способы фальсификации молока и их обнаружение.

28. Роль терминологии в идентификации молочных товаров. Основные виды фальсификации молочных товаров, методы их обнаружения.

29. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров.

30. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и рыбных товаров (кроме икры).

### **Вопросы для коллоквиумов, собеседования**

1. Охарактеризуйте предмет и задачи учебной дисциплины.
2. Дайте определения: «идентификация продукции», «фальсифицированные пищевые продукты», «контрафактная продукция».
3. Объясните, какая существует взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией товаров.
4. Какое место занимает идентификация при оценке и контроле качества товаров? проведении сертификации и товарной экспертизы?
5. Какую роль играет идентификация в системе менеджмента качества продукции?
6. Каковы основные цели и задачи идентификации?
7. На каких принципах базируется идентификация?
8. Какие субъекты осуществляют идентификационную деятельность на различных этапах жизненного цикла продукции.
9. Охарактеризуйте средства идентификации. Какие предъявляют к ним требования?
10. Перечислите виды идентификации. Дайте краткую их характеристику.
11. Каким требованиям должны отвечать показатели идентификации? На какие группы их подразделяют?
12. Что такое «критерии идентификации»?
13. Дайте характеристику видов фальсификации: в зависимости от изменяемых характеристик товара; в зависимости от места фальсификации.
14. Какие пищевые и непищевые заменители используются для фальсификации продовольственных товаров?

15. В чем состоят отличия фальсифицированного товара от товара-заменителя, дефектного товара от фальсифицированного?
16. К каким последствиям для изготовителей, продавцов и потребителей приводит реализация фальсифицированных товаров?
17. Какие меры предотвращения фальсификации товаров Вы знаете?
18. Какие меры ответственности предусмотрены российским законодательством за выпуск и реализацию фальсифицированных пищевых продуктов?
19. Охарактеризуйте преимущества и недостатки использования органолептических и измерительных методов при проведении идентификации.
20. Какие разновидности органолептического метода идентификации Вы знаете? Дайте их краткую характеристику, укажите преимущества и недостатки.
21. Какие современные измерительные методы применяются для идентификации продовольственных товаров? В чем их сущность? Каковы перспективы использования?
22. Укажите стандартизированные методы идентификации продовольственных товаров, используемые в отечественной практике.
23. Виды, средства и способы фальсификации крахмала и сахара.
24. Показатели идентификации и способы фальсификации переработанных плодов, овощей и грибов.
25. Показатели идентификации и способы фальсификации безалкогольных напитков, пряностей и приправ.
26. Перечислите идентифицирующие признаки и показатели, используемые при проведении ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров.
27. Какие методы идентификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров используются в отечественной и зарубежной практике?
28. Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Какие методы используют для обнаружения фальсификации и ее предупреждения?

### **Правила применения БРС**

Балльно-рейтинговая система (БРС) – система оценки качества освоения основных образовательных программ (ООП) студентами, включающая многобалльную систему оценок и методику составления рейтинговых списков студентов.

Баллы за освоение учебной дисциплины накапливаются студентами в процессе учебных занятий, текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации в течение учебного семестра. При оценивании уровня освоения дисциплины, оценке подлежат конкретные знания, умения и навыки студента, для которых в программе дисциплины указан минимальный уровень их освоения в описательной форме. Максимальная оценка за дисциплину, изучаемую в течение одного семестра, составляет 100 баллов, вне зависимости от ее объема. Раздел или тема дисциплины считаются освоенными, если студент набрал более 50% от возможного числа баллов по этому разделу или теме. Студент не может быть аттестован по дисциплине, если он не освоил все темы и разделы дисциплины, указанные в сводной оценочной таблице дисциплины. По решению преподавателя и с согласия студентов, не освоивших отдельные разделы или темы учебной дисциплины, в течение семестра могут быть повторно проведены мероприятия текущего контроля успеваемости или выданы дополнительные учебные

задания по этим темам или разделам. При этом студентам за данную работу засчитывается минимально возможный положительный балл.

В соответствии с БРС Студент, набирая баллы по формам учебной работы, имеет возможность получить итоговую оценку «отлично», «хорошо», или «удовлетворительно», не сдавая экзамен (зачет). Оценка выставляется преподавателем в зачётную книжку и в экзаменационную ведомость, если Студент допущен к экзаменационной сессии.

Студенты, претендующие на получение более высокой итоговой оценки, могут сдавать экзамен, причем по результатам экзамена итоговая оценка не может быть ухудшена.

Студенты, опоздавшие к началу лекции (практического занятия), к участию в учебном мероприятии не допускаются, соответствующие баллы не начисляются. Причины опозданий не рассматриваются.

Студенты, не выполнившие лабораторные работы, либо не прошедшие рубежные аттестации, не получают итоговую оценку и не допускаются к экзамену (зачету) вне зависимости от суммы набранных баллов.

Количество баллов, засчитываемых студенту по итогам лекций и практических занятий, может быть меньше максимального: если в ходе занятия студент своим поведением вынуждал преподавателя делать ему замечания; если студент не отвечал на вопросы преподавателя, касающиеся пройденного материала.

Рубежная аттестация, пропущенная Студентом и выполненная позже, оценивается в 1 балл. Причины отсутствия на рубежной аттестации преподавателем не рассматриваются.

Студенты, пропустившие I и II рубежные аттестации, к сдаче экзамена (зачета) не допускаются. Передача положительно сданной рубежной аттестации для получения более высокой оценки не допускается. Рубежная аттестация, сданная позже срока, оценивается с коэффициентом 0,5.

Для отстающих студентов предусмотрено проведение консультаций во внеаудиторное время (назначается ведущим преподавателем).

Отработка пропущенных занятий допускается только в течение учебного семестра. Во время экзаменационной сессии, учебной практики и каникул отработка пропущенных занятий не производится.

Правила БРС и Сводная оценочная таблица дисциплины доводятся до студентов на первом занятии и размещаются на Учебном портале РУДН. Результаты контроля успеваемости студентов заносятся в Журнал успеваемости по дисциплине. Электронная копия журнала размещается на странице преподавателя на Учебном портале РУДН и обновляется не реже одного раза в месяц.

### Критерии оценки контролируемых видов работ

№		Оценка в баллах	
		Соответствует параметрам	Не соответствует параметрам
	<b>Критерии оценки участия в дискуссии на занятии</b>		
1	<b>Активность и качество участия в обсуждении поставленной проблемы:</b>		
	- Принимает активное участие в обсуждении проблемы,	0,5	0
	- Недостаточно активен в обсуждении	0,3	0

	проблемы, нет достаточно знаний по проблеме - Принимает участие в обсуждении, не разбирается в сути проблемы	0,1	0
2	<b>Владение научным и специальным аппаратом:</b> - показано владение специальным аппаратом; - использованы общенаучные и специальные термины; - показано владение базовым аппаратом.	0,5 0,2 0,1	0 0 0
	<b>ИТОГО:</b>	<b>1</b>	<b>0</b>
	<b>Критерии оценки домашнего задания</b>		
1	<b>Выполнение домашнего задания</b> - выполнено полностью, аккуратно - выполнено частично, небрежно	5 2	0 0
	<b>ИТОГО:</b>	<b>5</b>	<b>0</b>
	<b>Критерии оценки контрольной работы</b>		
1	<b>Полнота ответов на вопросы</b> - Ответил полностью - Ответил на большую часть вопросов - Не ответил на большую часть вопросов	7 5 2	0 0 0
	<b>ИТОГО:</b>	<b>7</b>	<b>0</b>
	<b>Критерии оценки теста</b>		
1	- Правильно ответили на 95-100% вопросов - Правильно ответили на 86-94% вопросов - Правильно ответили на 69-85% вопросов - Правильно ответили на 61-68% вопросов - Правильно ответили на 51-68% вопросов	15 13 11 9 7	0 0 0 0 0

**Таблица соответствия баллов и оценок**

<b>Баллы БРС</b>	<b>Традиционные оценки РФ</b>	<b>Оценки ECTS</b>
<b>95-100</b>	<b>5</b>	<b>A</b>
<b>86-94</b>		<b>B</b>
<b>69-85</b>	<b>4</b>	<b>C</b>
<b>61-68</b>	<b>3</b>	<b>D</b>
<b>51-60</b>		<b>E</b>
<b>31-50</b>	<b>2</b>	<b>FX</b>
<b>0-30</b>		<b>F</b>
<b>51 - 100</b>	<b>Зачет</b>	<b>Passed</b>

**Описание оценок ECTS**



<b>А</b>	<b>“Отлично”</b> - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
<b>В</b>	<b>“Очень хорошо”</b> - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.
<b>С</b>	<b>“Хорошо”</b> - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, некоторые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
<b>Д</b>	<b>“Удовлетворительно”</b> - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнено, некоторые из выполненных заданий, возможно, содержат ошибки.
<b>Е</b>	<b>“Посредственно”</b> - теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.
<b>FX</b>	<b>“Условно неудовлетворительно”</b> - теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.
<b>Ф</b>	<b>“Безусловно неудовлетворительно”</b> - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.

**Положительными оценками**, при получении которых курс засчитывается обучаемому в качестве пройденного, являются оценки А, В, С, D и Е.

Обучаемый, получивший оценку **FX** по дисциплине образовательной программы, обязан после консультации с соответствующим преподавателем в установленные учебной частью сроки успешно выполнить требуемый минимальный объем учебных работ, предусмотренных программой обучения, и представить результаты этих работ этому преподавателю. Если качество работ будет признано удовлетворительным, то итоговая оценка **FX** повышается до **Е** и обучаемый допускается к дальнейшему обучению.

В случае, если качество учебных работ осталось неудовлетворительным, итоговая оценка снижается до F и обучаемый представляется к отчислению. В случае получения оценки F или FX обучаемый представляется к отчислению независимо от того, имеет ли он какие-либо еще задолженности по другим дисциплинам. Приказ Ректора РУДН № 996 от 27.12.2006г.)

Программа составлена в соответствии с требованиями ОС ВО РУДН/ФГОС ВО

**Разработчики:**

ст.преподаватель, АИД  
должность, название кафедры

\_\_\_\_\_   
подпись

Бутусов Л.А.  
инициалы, фамилия

\_\_\_\_\_   
должность, название кафедры

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
инициалы, фамилия

**Руководитель программы**

\_\_\_\_\_   
должность, название кафедры

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
инициалы, фамилия

**Заведующий кафедрой**

\_\_\_\_\_   
название кафедры

\_\_\_\_\_   
подпись

\_\_\_\_\_   
инициалы, фамилия