МИНОБРНАУКИ РОССИИ

федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Санкт-Петербургский государственный экономический университет»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ВЫЯВЛЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ТОВАРОВ

Направление подготовки	38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль) программы	Экспертиза и менеджмент товаров
Уровень высшего образования	бакалавриат
Форма обучения	очная

Санкт-Петербург
2019

Содержание

1. Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе освоения дисциплины
2. Структура ФОС по дисциплине
3. Показатели и критерии оценки компетенций
4. Шкала оценивания результата
5. Перечень заданий по дисциплине
6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания
7. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Приложения:

Контрольно-оценочные средства

1. Перечень компетенций и этапы их формирования в процессе освоения дисциплины

1.1. Фонд оценочных средств предназначен для оценки освоения образовательных результатов обучения по учебной дисциплине «Идентификация и выявление фальсификации товаров»

Рабочей программой дисциплины предусмотрено формирование следующих компетенций:

Таблица – 1.1.1. Перечень формируемых дисциплиной компетенций

Код компетенции	Наименование компетенции
ПК - 9	знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
ПК-18	готовностью к освоению современных методов экспертизы и идентификации товаров

1.2. Конечными результатами освоения дисциплины являются сформированные «знать», «уметь», «владеть», расписанные по отдельным содержательным компонентам компетенций, формирующихся дисциплиной. Формирование этих дескрипторов происходит в течение всего семестра по этапам в рамках различного вида занятий и самостоятельной работы. Планируемые результаты освоения дисциплины, характеризующие этапы формирования компетенции, представлены в табл.1.2.1.:

Таблица – 1.2.1. Планируемые результаты обучения по дисциплине

Этапы формирования компетенций	**Наименование дисциплины**	**Планируемые результаты обучения / индикаторы достижения компетенций** (показатели освоения компетенций)
Второй уровень (углубленный) (ПК-9) -2	Идентификация и выявление фальсификации товаров	***Декомпозиция III:*** **Знать:** этапы и последовательность идентификации отдельных товарных групп; экспресс-методы определения фальсификации товаров по органолептическим, физическим и химическим методам; нормативные документы в области классификации, кодирования и идентификации товаров; методы исследования показателей качества, сортировки, ассортимента товаров; правила маркировки, упаковки, хранения, транспортирования и приемки; методы и приборы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь с использованием высокоэффективных

Этапы формирования компетенций	Наименование дисциплины	Планируемые результаты обучения / индикаторы достижения компетенций (показатели освоения компетенций)
		инновационных методов при идентификации и выявлении фальсификации товаров **З2(III) (ПК-9);** **Уметь:** применять различные методы для идентификации, оценки качества и безопасности товаров, степени соответствия; методы и приёмы классификации товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции **У2(III) (ПК-9);** **Владеть:** навыками работы с приборами для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь с использованием высокоэффективных инновационных методов при идентификации и выявлении фальсификации товаров **В2(III) (ПК-9);**
Второй уровень (углубленный) (ПК-18) -2	Идентификация и выявление фальсификации товаров	***Декомпозиция II:*** **Знать:** традиционные и современные методы оценки качества и экспертизы товаров, методы выявления фальсификации товаров, штрихкодирование, сроки хранения и сроки годности товара, правила оформления сертификатов на определение товара и сроки действия сертификатов **З2(II) (ПК-18);** **Уметь:** Проводить анализ научно-технической литературы, применять методы исследования качества товаров, проводить идентификацию при приёмке товаров на реализацию от поставщика; оформлять документацию при приёмке и возврате товаров **У2(II) (ПК-18);** **Владеть**: навыками использования традиционных и современных методов контроля качества и экспертизы товаров; навыками идентификации и определения качества товаров при транспортировании; навыками определения химического состава добавок на основе хроматографических методов исследования **В2(II) (ПК-18);**
Третий уровень (продвинутый) (ПК-18) -3		***Декомпозиция I:*** **Знать:** современные методы выявления фальсификации пищевых продуктов и углублённые физико-химические методы исследования **З3(I) (ПК-18);** **Уметь:** использовать современные методы анализа макро и микроэлементов пищевых продуктов; идентифицировать их по товарным накладным; контролировать качество товаров по сертификатам соответствия на продукт, ветеринарным и санитарным справкам, подтверждающими безопасность товара **У3(I) (ПК-18);** **Владеть:** современными и газовохроматографическими методами выявления фальсификации товаров, спектрофотометрическими методами исследования, хромато-масс спектрометрией, капиллярной хроматографии, жидкостной хроматографией для определения аминокислот **В3(I) (ПК-18);**

1.3. Входной уровень знаний, умений, опыта деятельности, требуемых для формирования компетенции:

- формирует основные определения идентификации и фальсификации товаров;
- рассматривает влияние сырья, технологий на качество товаров, условия хранения и реализации;
- выбирает простейшие методы выявления фальсификации товаров при их применении и реализации
- определяет факторы замены дорогостоящего сырья на дешёвое и их влияние на организм человека;
- проводит обработку полученных экспериментальных данных, в том числе с использованием информационных технологий
- анализирует полученные данные по идентификации и фальсификации товаров.

2. Структура ФОС по дисциплине

Оценка проводится методом сопоставления параметров, продемонстрированной обучающимся продукта деятельности с заданными эталонами и стандартами по критериям.

Для положительного заключения по результатам оценочной процедуры по учебной дисциплине установлено пороговое значение показателя, при котором принимается положительное решение, констатирующее результаты освоения дисциплины.

Таблица – 2.1. Объекты оценивания и наименование оценочных средств

Номер и наименование разделов/тем	**Формы текущего контроля успеваемости Формы промежуточной аттестации**	**Объекты оценивания**	**Вид занятия / Наименование оценочных средств**	**Форма проведения оценки (устная / письменная)**
Раздел 1. Теоретические основы идентификации и фальсификации потребительских товаров. Идентификация и выявление фальсификации непродовольственн ых товаров.				
Тема 1.1 Понятие идентификации, сертификации и фальсификации	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на ле кциях	Письменная/ устная

товаров. Виды идентификации		Понятие идентификации, сертификации и фальсификации товаров. Виды идентификации и сертификации. Виды стандартов и технических регламентов, правила маркировки и упаковки. Анализ научно-технической литературы в области идентификации, сертификации и выявления фальсификации товаров.	Лабораторная работа	
Тема 1.2 Методы и средства идентификации потребительских товаров, этапы и процедуры проведения идентификации	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	Письменная/ устная
		Методы и средства идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров, этапы и процедуры проведения идентификации. Форма и содержание заключения для идентификации. Нормативные документы в области идентификации.	Лабораторная работа	
Тема 1.3 Идентификация степени соответствия потребительских товаров, диагностика дефектов товаров.	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	Письменная/ устная
		Идентификация степени соответствия потребительских товаров. Декларация соответствия на производство товаров. Схемы идентификации и сертификации. Приборы для диагностики дефектов, выявления фальсифицированной и контрафактной продукции. Современные методы выявления фальсификации товаров, спектрофотометрические, газовохроматографические, хромато-масс спектрометрия, капиллярная хроматография, жидкостная хроматография для определения аминокислот	Лабораторная работа	
Тема 1.4 Идентификация и выявление фальсификации кожевенно-обувных	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии	Работа на лекциях	Письменная/ устная

товаров		Идентификация и выявление фальсификации кожевенно-обувных товаров (сапоги, туфли, пластины кожи), штрихкодирование. Контроль качества товаров по сертификатам соответствия.	Лабораторная работа	
Тема 1.5 Идентификация и выявление фальсификации культурно-бытовых товаров	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии .	Работа на лекциях	Письменная/ устная
		Идентификация и выявление фальсификации культурно-бытовых товаров (игрушки, канцелярские товары). Оформление документации при приёмке и возврате товаров.	Лабораторная работа	
Тема 1.6 Идентификация и выявление фальсификации швейных и трикотажных изделий	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии	Работа на лекциях	Письменная/ устная
		Идентификация и выявление фальсификации швейных и трикотажных изделий (футболка, рубашка, блузка). Идентификация по товарным накладным.	Лабораторная работа	
Раздел 2. Идентификация и выявление фальсификации продовольственных товаров				
Тема 2.1 Идентификация и выявление фальсификации молока	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии	Работа на лекциях	Письменная/ устная
		Идентификация и выявление фальсификации молока по органолептическим показателям (консистенция, внешний вид, цвет). Другие методы исследования качества молока.	Лабораторная работа	
Тема 2.2 Идентификация и выявление фальсификации	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	Письменная/ устная

кисломолочных продуктов		Идентификация и выявление фальсификации кисломолочных продуктов (сметана, творог, кефир). Определение химического состава добавок на основе хроматографических методов исследования.	Лабораторная работа	
Тема 2.3 Идентификация и выявление фальсификации мороженного, масла сливочного, сыров, молочных консервов	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	Письменная/ устная
		Идентификация и выявление фальсификации мороженного, масла сливочного, сыров, молочных консервов (пломбир, масло и сыр нескольких производителей, сгущённое молоко). Современные методы анализа макро и микроэлементов. Идентификация по товарным накладным. Оценка качества и безопасность товаров.	Лабораторная работа	
Тема 2.4 Идентификация и выявление фальсификации пищевых жиров	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии	Работа на лекциях	Письменная/ устная
		Идентификация и выявление фальсификации пищевых жиров (подсолнечное, кукурузное и хлопковое масло). Газовохроматические методы выявления фальсификации пищевых жиров.	Лабораторная работа	
Тема 2.5 Идентификация и выявление фальсификации мяса и мясных продуктов	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии	Работа на лекциях	Письменная/ устная
		Идентификация и выявление фальсификации мяса и мясных продуктов по органолептическим и морфологическим показателям (мясо баранины, свинины).Контроль качества товаров по сертификатам соответствия на продукт, ветеринарным и санитарным справкам, подтверждающим безопасность товара.	Лабораторная работа	
Тема 2.6 Идентификация и выявление фальсификации рыбы и рыбных	Текущий контроль	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на занятии.	Работа на лекциях	Письменная/ устная

товаров		Идентификация и выявление фальсификации рыбы и рыбных товаров (свежая рыба, икра зернистая и лососёвая). Диагностика дефектов	Лабораторная работа	
Все темы и разделы:	**Промежуточная аттестация**	Обобщенные результаты обучения по дисциплине теоретических знаний и практических навыков	Вопросы к экзамену.	Письменная/ устная
Итоговый контроль по дисциплине	**-**	Вопрос 1.1. Влияние упаковки, маркировки, транспортирования на качество непродовольственных товаров, экспресс-методы определения фальсификации. Вопрос 1.2. Методы идентификации, оценки качества и безопасности пищевых жиров, ассортимент, правила приёмки, маркировки, упаковки, хранения. Вопрос 1.3. Диагностика дефектов, выявление фальсификации рыбных товаров, сокращение товарных потерь. Вопрос 2.1. Современные и традиционные методы оценки качества и экспертизы швейных и трикотажных изделий. Современные методы выявления фальсификации швейных и трикотажных изделий. Сроки хранения и сроки годности. Правила оформления сертификатов и сроки действия сертификатов. Требования к оформлению документации при приёмке и возврате товаров. Вопрос 2.2. Методы исследования качества молочных консервов. Идентификация их по товарным накладным при приёмке товаров на реализацию от поставщика. Оформление документации при приёмке и возврате молочных консервов. Контроль качества молочных консервов по сертификатам соответствия. Вопрос 2.3. Традиционные и современные методы контроля качества и экспертизы продовольственных товаров. Определение химического состава добавок на основе хроматографических методов исследования. Выявление фальсификации товаров	Вопросы к ГИА	

		спектрофотометрическими методами исследования, хромато-масс спектрометрией, капиллярной хроматографией, жидкостной хроматографией для определения аминокислот.		

3. Показатели и критерии оценки компетенций

Оценка знаний, умений, владений может быть выражена в параметрах *«очень высокая», «высокая»*, соответствующая академической оценке *«отлично»; «достаточно высокая», «выше средней»,* соответствующая академической оценке *«хорошо»*; «*средняя», «ниже средней», «низкая»,* соответствующая академической оценке *«удовлетворительно»; «очень низкая»,* соответствующая академической оценке *«неудовлетворительно».*

Таблица – 3.1. Текущий контроль

№	Виды работ	Критерии оценивания			
		Отсутствует компетенция	**Базовый уровень освоения компетенции**	**Повышенный уровень освоения компетенции**	**Продвинутый уровень освоения компетенции**
1	Работа на лекциях	Отсутствие участия студента в работе на занятии	Единичное высказывание	Высказывание суждений, активное участие в работе на занятии	Высказывание неординарных суждений, активное участие в работе на занятии
2	Выполнение лабораторной работы	Выполнено менее 54%	Выполнено выше 54% до 69 %	Выполнено от 70% до 84 %	Выполнено выше 85%

Критерии оценивания формулируются для каждой компетенции и отражают опознаваемую деятельность обучающегося, поддающуюся измерению.

Таблица – 3.2. Обобщенные критерии оценивания освоения компетенции:

1	**2 (балл 54)**	**3 (балл 55-69)**	**4 (балл 70-84)**	**5 (балл 85-100)**
Отсутствует компетенция	**Отсутствует компетенция**	**Базовый уровень освоения компетенции**	**Повышенный уровень освоения компетенции**	**Продвинутый уровень освоения компетенции**
Компетенция не освоена. Студент не владеет необходимыми знаниями.	Компетенция не освоена.. Обучающийся частично показывает знания, входящие в	Компетенция освоена. Обучающийся показывает общие знания, входящие в состав	Компетенция освоена. Обучающийся показывает полноту знаний, демонстрирует	Компетенция освоена. Обучающийся показывает глубокие знания, демонстрирует умения и навыки

1	2 (балл 54)	3 (балл 55-69)	4 (балл 70-84)	5 (балл 85-100)
Отсутствует компетенция	**Отсутствует компетенция**	**Базовый уровень освоения компетенции**	**Повышенный уровень освоения компетенции**	**Продвинутый уровень освоения компетенции**
	состав компетенции, понимает их необходимость, но не может их применять.	компетенции, имеет представление об их применении, умение извлекать и использовать основную (важную) информацию из полученных знаний	умения и навыки решения типовых задач.	решения сложных задач, умение принимать решения, создавать и применять документы, связанные с профессиональной деятельностью; способен самостоятельно решать проблему/задачу на основе изученных методов, приемов и технологий.

Базовый уровень освоения компетенций - обязательный для всех обучающихся по завершении освоения дисциплины.

Повышенный уровень освоения компетенций - превышение минимальных характеристик сформированности компетенции для обучающегося.

Продвинутый уровень освоения компетенций - максимально возможная выраженность компетенции, важен как качественный ориентир для самосовершенствования так и дополнительное к требованиям ОПОП освоение компетенций с учетом личностных характеристик:

- активное участие в конференциях, конкурсах, круглых столах и т.д. с получением зафиксированного положительного результата по вопросам, включенным в дисциплину;
- разработка и реализация проектов с применением компетенций, указанных в рабочей программе;
- демонстрирует умение применять теоретические знания для решения практических задач повышенной сложности и нестандартных задач;
- выполнение в срок всех поставленных задач.

4. Шкала оценивания результата

Таблица – 4.1. Шкала критериев оценивания компетенций

Оценка	Содержание
1 2 (балл до 54)	Демонстрирует непонимание проблемы. Многие требования, предъявляемые к заданию не выполнены. Демонстрируется первичное восприятие материала. Работа

	незакончена и /или это плагиат.
3 (балл 55-69)	Демонстрирует частичное понимание проблемы. Большинство требований, предъявляемых, к заданию выполнены. Владение элементами заданного материала. В основном выполненный материал понятен и носит целостный характер.
4 (балл 70-84)	Демонстрирует значительное понимание проблемы обозначенной дисциплиной. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Содержание выполненных заданий раскрыто и рассмотрено с разных точек зрения.
5 (балл 85-100)	Демонстрирует полное понимание проблемы. Все требования, предъявляемые к заданию выполнены. Продемонстрировано уверенное владение материалом дисциплины. Выполненные задания носят целостных характер, выполнены в полном объеме, структурированы, представлены различные точки зрения, продемонстрирован творческий подход.

Шкалы оценивания и процедуры оценивания результатов обучения **по дисциплине** регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования и Положением о балльно-рейтинговой системе.

Для оценки сформированности результатов обучения по дисциплине используется **балльно-рейтинговая система успеваемости обучающихся**:

Формой итогового контроля по дисциплине является зачет в 6 семестре, итоговый результат формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<55	Незачет
>55	Зачет

Формой итогового контроля по дисциплине является экзамен в 7 семестре, итоговая оценка формируется в соответствии со шкалой, приведенной ниже в таблице:

Баллы	Оценка
<55	неудовлетворительно
<70	удовлетворительно
<85	хорошо
>85	отлично

5. Перечень заданий по дисциплине

5.1. Задания для текущего контроля:

Таблица - 5.1.1. Перечень заданий текущего контроля и их наименование

Наименование оценочных средств	**Содержание задания**
Работа на	Конспектирование лекционного материала. Активное участие в работе на

лекциях	занятии в соответствии с темой лекции.
Лабораторные работы	- Понятие идентификации, сертификации и фальсификации товаров. Виды идентификации и сертификации. Виды стандартов и технических регламентов, правила маркировки и упаковки. Анализ научно-технической литературы в области идентификации, сертификации и выявления фальсификации товаров - Методы и средства идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров, этапы и процедуры проведения идентификации. Форма и содержание заключения для идентификации. Нормативные документы в области идентификации - Идентификация степени соответствия потребительских товаров. Декларация соответствия на производство товаров. Схемы идентификации и сертификации. Приборы для диагностики дефектов, выявления фальсифицированной и контрафактной продукции. Современные методы выявления фальсификации товаров, спектрофотометрические, газовохроматографические, хромато-масс спектрометрия, капиллярная хроматография, жидкостная хроматография для определения аминокислот. - Идентификация и выявление фальсификации кожевенно-обувных товаров (сапоги, туфли, пластины кожи), штрихкодирование. Контроль качества товаров по сертификатам соответствия. - Идентификация и выявление фальсификации культурно-бытовых товаров (игрушки, канцелярские товары). Оформление документации при приёмке и возврате товаров - Идентификация и выявление фальсификации швейных и трикотажных изделий (футболка, рубашка, блузка). Идентификация по товарным накладным. - Идентификация и выявление фальсификации молока по органолептическим показателям (консистенция, внешний вид, цвет). Другие методы исследования качества молока. - Идентификация и выявление фальсификации кисломолочных продуктов (сметана, творог, кефир). Определение химического состава добавок на основе хроматографических методов исследования. - Идентификация и выявление фальсификации мороженного, масла сливочного, сыров, молочных консервов (пломбир, масло и сыр нескольких производителей, сгущённое молоко). Современные методы анализа макро и микроэлементов. Идентификация по товарным накладным. Оценка качества и безопасность товаров - Идентификация и выявление фальсификации пищевых жиров (подсолнечное, кукурузное и хлопковое масло). Газовохроматические методы выявления фальсификации пищевых жиров - Идентификация и выявление фальсификации мяса и мясных продуктов по органолептическим и морфологическим показателям (мясо баранины, свинины). Контроль качества товаров по сертификатам соответствия на продукт, ветеринарным и санитарным справкам, подтверждающим безопасность товара. - Идентификация и выявление фальсификации рыбы и рыбных товаров (свежая рыба, икра зернистая и лососёвая). Диагностика дефектов.

5.2. Контрольные точки БРС

6 семестр:

Первая контрольная точка в форме коллоквиума (письменная) – пример

Задание:

1.Виды идентификации и сертификации товаров.

2.Методы исследования показателей качества, сортировки, ассортимента товаров.

3.Классификация непродовольственных товаров.

4.Понятие о классификации и ассортименте продовольственных товаров.

5.Методы фальсификации продовольственных товаров и экспресс-методы определения фальсификации по органолептическим, физическим и химическим методам.

6.Нормативные документы в области идентификации, классификации, кодирования товаров.

Методические рекомендации:

На выполнение КТ № 1 обучающимся выделяется 2 академических часа.

Требования к структуре ответа: полнота и корректность.

Методические рекомендации по подготовке:

- повторение лекционного материала, использования рекомендуемой литературы, приведенной в разделе 9.1. рабочей программы дисциплины;

- посещение консультаций преподавателя.

Процедура осуществления контроля выполнения задания осуществляется и проводится на 9 неделе семестра по критериям, указанным в табл. 4.2 ФОС.

Вторая контрольная точка в форме коллоквиума (письменная) – пример

Задание:

1.Объёмы производства и реализации отечественной и импортной обуви.

2.Экспертиза качества обуви.

3.Выявление фальсифицированной и контрафактной обуви.

4.Изменение качества обуви при носке, хранении и транспортировании.

5.Классификация и ассортимент культурно-бытовых товаров.

6.Идентификация и выявление фальсификации культурно-бытовых товаров по ассортиментной принадлежности. Оформление документации при приёмке и возврате товаров.

7.Идентификационная экспертиза швейных и трикотажных изделий. Сроки хранения и сроки годности швейных и трикотажных изделий.

Подготовка обучающимися к сдаче контрольной точки осуществляется путем повторения лекционного материала, использования рекомендуемой литературы.

Методические рекомендации:

На выполнение КТ № 2 обучающимся выделяется 2 академических часа.

Требования к структуре ответа: полнота, корректность обоснованность ответов (ссылки на нормативно–правовые акты, регламентирующие вопросы задания)

Методические рекомендации по подготовке:

- повторение лекционного материала, использования рекомендуемой литературы, приведенной в разделе 9.1. рабочей программы дисциплины;

- посещение консультаций преподавателя. Процедура осуществления контроля выполнения задания осуществляется и проводится на 16 неделе семестра по критериям, указанным в табл. 4.2 ФОС.

7 семестр

Первая контрольная точка в форме коллоквиума (письменная) – пример:

Задание:

1.Идентификация и фальсификация питьевого молока. Выявление фальсификации молока по органолептическим показателям.

2.Идентификация и физические и химические методы выявления фальсификации творога.

3.Идентификация и выявление фальсификации масла сливочного. Современные методы анализа макро и микроэлементов.

4.Идентификация сыров по товарным накладным, выявление фальсификации, оценка качества и безопасность.

5.Выявление фальсификации, правила маркировки, упаковки, хранения, транспортирования и приёмки молочных консервов.

Методические рекомендации:

На выполнение КТ № 1 обучающимся выделяется 2 академических часа.

Требования к структуре ответа: полнота и корректность, обоснованность ответов

Методические рекомендации по подготовке:

- повторение лекционного материала, использования рекомендуемой литературы, приведенной в разделе 9.1. рабочей программы дисциплины;

- посещение консультаций преподавателя.

Процедура осуществления контроля выполнения задания осуществляется и проводится на 9 неделе семестра по критериям, указанным в табл. 4.2 ФОС.

Вторая контрольная точка в форме коллоквиума (письменная) – пример

Задание:

1.Мясо убойных животных. Идентификация и выявление фальсификации мяса. Контроль качества по сертификатам соответствия, ветеринарным и санитарным справкам.

2.Идентификация и выявление фальсификации варёных колбасных изделий. Методы и приборы идентификации, оценки качества и безопасности колбасных изделий для диагностики дефектов, сокращения и предупреждения товарных потерь.

3.Методы выявления фальсификации пищевых жиров.

4.Идентификация замороженной рыбы при приёмке на реализацию от поставщика. Методы выявления фальсификации замороженной рыбы.

5.Идентификация и определение качества икры рыбы при транспортировании. Выявление фальсификации икры рыбы.

Методические рекомендации:

На выполнение КТ № 2 обучающимся выделяется 2 академических часа.

Требования к структуре ответа: полнота и корректность, обоснованность ответов

Методические рекомендации по подготовке:

- повторение лекционного материала, использования рекомендуемой литературы, приведенной в разделе 9.1. рабочей программы дисциплины;
- посещение консультаций преподавателя.

Процедура осуществления контроля выполнения задания осуществляется и проводится на 16 неделе семестра по критериям, указанным в табл. 4.2 ФОС.

5.3. Примерная тематика курсовых работ

Курсовые работы по дисциплине «Идентификация и выявление фальсификации товаров» не предусмотрены.

5.4. Промежуточная аттестация

Перечень вопросов к экзамену

1. Понятие идентификации, сертификации и фальсификации потребительских товаров. Нормативные документы, регламентирующие вопросы идентификации потребительских товаров.
2. Методы и средства идентификации потребительских товаров. Схема сертификации, сертификация импортной продукции.
3. Правила оформления сертификатов и сроки годности сертификатов.
4. Требования к оформлению документов при приёмке и возврате товаров.
5. Современные и традиционные методы оценки качества и экспертизы швейных и трикотажных изделий.
6. Идентификация культурно-бытовых товаров.
7. Идентификация и выявление фальсификации бумаги.
8. Идентификация и выявление фальсификации механических карандашей и шариковых ручек.
9. Идентификация и выявление фальсификации кожевенно-обувных товаров.
10. Идентификация и выявление фальсификации швейных и трикотажных товаров.
11. Влияние упаковки, маркировки, транспортирования на качество непродовольственных товаров.
12. Товароведная классификация непродовольственных товаров.
13. Идентификация и выявление фальсификации товаров хозяйственно-бытового назначения.
14. Сроки хранения и сроки годности швейных и трикотажных товаров.
15. Идентификация и выявление фальсификации мужской и женской обуви.

16. Идентификация, сертификация и выявление фальсификации молока питьевого, сливок.
17. Выявление фальсификации и идентификация кисломолочных напитков.
18. Идентификация и выявление фальсификации творога и творожных изделий.
19.
20. Идентификация и выявление фальсификации мороженого.
21. Идентификация и выявление фальсификации сгущённых молочных консервов. Методы исследования качества молочных консервов.
22. Идентификация молочных консервов по товарным накладным при приёмке их на реализацию от поставщика.
23. Оформление документации при приёмке и возврате молочных консервов.
24. Контроль качества сухого молока по сертификатам соответствия.
25. Идентификация и выявление фальсификации сычужных твёрдых сыров.
26. Идентификация и выявление фальсификации мягких, плавленых, рассольных сыров. Традиционные и современные методы контроля качества сыров.
27. Идентификация и выявление фальсификации сливочного масла. Контроль качества по сертификатам соответствия.
28. Идентификация и выявление фальсификации мороженого.
29. Методы идентификации, оценки качества и безопасности пищевых жиров.
30. Ассортимент, правила приёмки, маркировки, упаковки, хранения растительных масел.
31. Идентификация и выявление фальсификации мяса убойных животных по органолептическим и морфологическим показателям.
32. Контроль качества мяса по сертификатам соответствия на продукт, ветеринарным и санитарным справкам, подтверждающим безопасность товара.
33. Идентификация и определение фальсификации колбасных изделий по органолептическим, физическим и химическим методам.
34. Методы идентификации и выявление фальсификации варёных, варёно-копчёных и копчёных мясных изделий.
35. Идентификация и определение качества мяса и мясных продуктов при транспортировании.
36. Правила маркировки, упаковки, хранения, транспортирования и приёмки масла сливочного, мороженого, сыров и молочных консервов. Методы и приборы идентификации, оценки качества и безопасности этих товаров для сокращения и предупреждения товарных потерь.
37. Идентификация и выявление фальсификации живой рыбы. Нормативные документы в области классификации, кодирования.

38. Идентификация и выявление фальсификации охлаждённой рыбы.
39. Методы исследования показателей качества, сортировки, ассортимента, правила маркировки, упаковки и хранения, идентификация и выявление фальсификации мороженой рыбы.
40. Маркировка, упаковка, хранение, транспортирование, приёмка, идентификация и выявление фальсификации рыбных консервов.
41. Идентификация и выявление фальсификации морепродуктов.
42. Сокращение и предупреждение товарных потерь с использованием высокоэффективных инновационных методов при идентификации и выявлении фальсификации зернистой и лососёвой икры.
43..
44. Способы консервирования рыбы и обнаружение фальсификации.
45. Идентификация товаров с помощью штрихового кодирования.
46. Выявление информационной фальсификации товаров.
47. Товарные знаки и их назначение.
48. Правовое регулирование содержания информации для потребителей о товаре.

Ситуационные задания.

1. В информации для потребителя не указан объём продукта (сока), срок годности. Какие можно сделать заключения по использованию этого продукта.
2. На упаковке продукта не указана пищевая ценность товара и калорийность. Заключение о товарной информации. Можно ли принимать такой товар на реализацию?
3. Банки рыбных консервов повреждены на 1/3 объёма. Заключение по приёмке этого товара на реализацию.
4. При анализе сгущённого молока в банках при вскрытии обнаружен значительный сахаристо-белковый осадок. О чём это говорит? Можно ли его использовать? Является ли это нарушением нормативных документов?
5. При определении качества молотого кофе обнаружено: в холодной воде появляется коричневый цвет. Заключение: соответствует ли это стандарту?

6. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания

Процедура оценивания результатов обучения по дисциплине характеризующих этапы формирования компетенций, представлена паспортом фонда оценочных средств по дисциплине (раздел 1).

Комплект оценочных средств хранится на кафедре, ежегодно обновляется. Для промежуточной аттестации в виде экзамена КОС по дисциплине обновляется и утверждается за 14 дней до начала сессионного периода и хранится в недоступном месте от несанкционированного доступа. Ответственность несет кафедра.

Порядок проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся Университета по ОПОП регламентируются Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования.

Текущий контроль успеваемости в Университете является формой контроля качества знаний обучающихся, осуществляемого в межсессионный период обучения с целью определения качества освоения ОПОП.

Текущий контроль успеваемости осуществляется: на лекциях, практических (семинарских) занятиях, в рамках контроля самостоятельной работы.

Обучающиеся заранее информируются о критериях и процедуре текущего контроля успеваемости преподавателями по соответствующей учебной дисциплине.

Успеваемость при текущем контроле характеризует объем и качество выполненной обучающимся работы по дисциплине.

Рубежный контроль, как одна из составляющих текущего контроля, успеваемости в Университете является формой контроля качества знаний обучающихся, осуществляемого в межсессионный период обучения с целью определения качества освоения ОПОП по нескольким пройденным темам дисциплины в форме контрольных точек в рамках балльно – рейтинговой системы.

Обучающиеся заранее через ЭИОС информируются о формах проведения рубежного контроля, минимальных и максимальных баллах за каждое контрольное испытание.

Педагогические виды и формы, используемые в процессе текущего контроля успеваемости обучающихся, определяются методической комиссией кафедры. Выбираемый вид текущего контроля обеспечивает наиболее полный и объективный контроль (измерение и фиксирование) уровня освоения результатов обучения по дисциплине.

Преподаватели предоставляют сведения о текущей успеваемости обучающихся в рамках проведения текущей аттестации в семестре в деканаты/ учебный отдел института в сроки, определенные внутренними распорядительными документами Университета (факультета, института).

В целях обеспечения текущего контроля успеваемости преподаватель проводит консультации.

Преподаватель, ведущий занятия семинарского типа, проводит **аттестацию обучающихся за прошедший период**. Аттестация проводится, если проведено не менее 3 практических (семинарских) или лабораторных занятий, в установленные деканатом/ институтом сроки, не реже 1 раза за учебный семестр. Обучающиеся аттестуются путем выставления в соответствующую групповую ведомость записей по системе: «аттестован» или «не аттестован».

Преподаватель, проставляя итоги аттестации, доводит результаты аттестации до сведения студенческой группы и объясняет причины отрицательной аттестации по запросу обучающегося.

При аттестации обучающихся учитываются следующие факторы:

– результаты работы на занятиях, показанные при этом знания по дисциплине (модулю), усвоение навыков практического применения теоретических знаний, степень активности на практических (семинарских) занятиях;

– результаты и активность участия в семинарах и коллоквиумах;

– результаты и объем выполненных заданий в рамках самостоятельной работы обучающихся;

– результаты личных бесед со студентами по материалу учебной дисциплины (модуля);

– посещение студентами, лекционных, семинарских и практических занятий, лабораторных работ;

– своевременная ликвидация задолженностей по пройденному материалу, возникших вследствие пропуска занятий либо неудовлетворительных оценок по результатам работы на занятиях.

– результаты прохождения контрольных точек по дисциплине (при использовании балльно-рейтинговой системы).

Промежуточная аттестация обучающихся Университета является формой контроля результатов обучения по дисциплине с целью комплексного определения соответствия уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся требованиям, установленным образовательной программой.

Формирование оценки текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины осуществляется с использованием балльно-рейтинговой системы оценки знаний обучающихся, требования к которым изложены в Положении о балльно-рейтинговой системе.

7. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Адаптированные оценочные материалы содержатся в адаптированной ОПОП. Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

Самостоятельная работа обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов позволяет своевременно выявить затруднения и отставание и внести коррективы в учебную деятельность. Конкретные формы и виды самостоятельной работы обучающихся лиц с

ограниченными возможностями здоровья и инвалидов устанавливаются преподавателем. Выбор форм и видов самостоятельной работы, обучающихся с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов осуществляется с учетом их способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала. Формы самостоятельной работы устанавливаются с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге или на компьютере, в форме тестирования, электронных тренажеров и т.п.).

Основные формы представления оценочных средств – в печатной форме или в форме электронного документа. Для обучающихся с нарушениями зрения предусматривается возможность проведения текущего и промежуточного контроля в устной форме. Для обучающихся с нарушениями слуха предусматривается возможность проведения текущего и промежуточного контроля в письменной форме.

Таблица 7.1. – Категории обучающихся с ОВЗ, способы восприятия ими информации и методы их обучения.

<table>
<tr><th colspan="2">Категории обучающихся по нозологиям</th><th>Методы обучения</th></tr>
<tr><td rowspan="2">с нарушениям и зрения</td><td>Слепые. Способ восприятия информации: осязательно-слуховой</td><td rowspan="2">Аудиально-кинестетические, предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания.
Могут использоваться при условии, что визуальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями зрения:
визуально-кинестетические, предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и осязания;
аудио-визуальные, основанные на представление учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие;
аудио-визуально-кинестетические, базирующиеся на представлении информации, которая поступает по зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятие.</td></tr>
<tr><td>Слабовидящие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательно-слуховой</td></tr>
<tr><td rowspan="2">С нарушениям и слуха</td><td>Глухие. Способ восприятия информации: зрительно-осязательный</td><td rowspan="2">визуально-кинестетические, предполагающие передачу и восприятие учебной информации при помощи зрения и осязания.
Могут использоваться при условии, что аудиальная информация будет адаптирована для лиц с нарушениями слуха:
аудио-визуальные, основанные на представление учебной информации, при которых задействовано зрительное и слуховое восприятие;
аудиально-кинестетические, предусматривающие поступление учебной информации посредством слуха и осязания;
аудио-визуально-кинестетические, базирующиеся на представлении информации, которая поступает по</td></tr>
<tr><td>Слабослышащие. Способ восприятия информации: Зрительно-осязательно-слуховой</td></tr>
</table>

		зрительному, слуховому и осязательному каналам восприятие.
С нарушениям и опорно-двигательного аппарата	Способ восприятия информации: зрительно-осязательно-слуховой	– *визуально-кинестетические*; – *аудио-визуальные*; – *аудиально-кинестетические*; – *аудио-визуально-кинестетические.*

Таблица 7.2. – Способы адаптации образовательных ресурсов.

Условные обозначения:

«+» —образовательный ресурс, не требующий адаптации;

«АФ» — адаптированный формат к особенностям приема-передачи информации обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ формат образовательного ресурса, в том числе с использованием специальных технических средств;

«АЭ»— альтернативный эквивалент используемого ресурса

Категории обучающихся по нозологиям		**Образовательные ресурсы**				
		Электронные				**Печатные**
		мультимедиа	**графические**	**аудио**	**текстовые, электронные аналоги печатных изданий**	
С нарушениями зрения	Слепые	АФ	АЭ (например, создание материальной модели графического объекта (3Dмодели)	+	АЭ (например, аудио описание)	АЭ (например, печатный материал, выполненный рельефно-точечным шрифтом Л.Брайля)
	Слабовидящие	АФ	АФ	+	АФ	АФ
С нарушениями слуха	Глухие	АФ	+	АЭ (например, текстовое описание, гипер-ссылки)	+	+
	Слабослышащие	АФ	+	АФ	+	+
С нарушениями опорно-двигательного аппарата		+	+	+	+	+

Таблица 7.3. - Формы контроля и оценки результатов обучения инвалидов и лиц с ОВЗ в СПбГЭУ

Категории обучающихся по нозологиям	**Форма контроля и оценки результатов обучения**

С нарушениями зрения	– *устная проверка:* дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – *с использованием компьютера и специального ПО*: работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, дистанционные формы, если позволяет острота зрения - графические работы и др.
С нарушениями слуха	– *письменная проверка:* контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – *с использованием компьютера и специального ПО:* работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы и др.
С нарушениями опорно-двигательного аппарата	– *письменная проверка, с использованием специальных технических средств* (альтернативных средства ввода, управления компьютером и др.): контрольные, графические работы, тестирование, домашние задания, эссе, письменные коллоквиумы, отчеты и др.; – *устная проверка, с использованием специальных технических средств* (средств коммуникаций): дискуссии, тренинги, круглые столы, собеседования, устные коллоквиумы и др.; – *с использованием компьютера и специального ПО* (альтернативных средств ввода и управления компьютером и др.): работа с электронными образовательными ресурсами, тестирование, рефераты, курсовые проекты, графические работы, дистанционные формы - предпочтительнее обучающимся, ограниченным в передвижении и др.

7.1 Задания для текущего контроля для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Текущий контроль и промежуточная аттестация обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ осуществляется с использованием оценочных средств, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации, в том числе с использованием специальных технических средств.

Текущий контроль успеваемости для обучающихся инвалидов и лиц с ОВЗ направлен на своевременное выявление затруднений и отставания в обучении и внесения коррективов в учебную деятельность. Возможно осуществление входного контроля для определении его способностей, особенностей восприятия и готовности к освоению учебного материала.

7.2 Задания для промежуточной аттестации для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями

Форма промежуточной аттестации устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающимся предоставляется дополнительное время для подготовки ответа.

Промежуточная аттестация, при необходимости, может проводиться в несколько этапов. Для этого рекомендуется использовать рубежный

контроль, который является контрольной точкой по завершению изучения раздела или темы дисциплины, междисциплинарного курса, практик и ее разделов с целью оценивания уровня освоения программного материала. Формы и срок проведения рубежного контроля определяются преподавателем (мастером производственного обучения) с учетом индивидуальных психофизических особенностей обучающихся.