

*Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего
образования «Северо-Осетинский государственный университет
имени Коста Левановича Хетагурова»*

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
«Идентификация и фальсификация товаров в международной торговле»

Направление/специальность - 38.03.01. Экономика

Профиль – Мировая экономика

Квалификация (степень) выпускника –

Форма обучения – очная

Год начала подготовки - 2024

Утверждена в составе ОПОП.

Составитель: к.б.н., доцент кафедры общей и неорганической химии Симеониди Д.Д.

Владикавказ 2024

1. Структура, и общая трудоемкость дисциплины
Общая трудоемкость дисциплины составляет 3 зачетные единицы (108 часов)

	Очная форма обучения
Курс	1
Семестр	2
Лекции	18
Практические (семинарские) занятия	-
Лабораторные занятия	18
Консультации	-
Итого аудиторных занятий	36
Самостоятельная работа	72
Курсовая работа	-
Форма контроля	
Экзамен	-
Зачет	зачет
Общее количество часов	108

2. Цели освоения дисциплины

Целью освоения дисциплины «Идентификация и фальсификация товаров в международной торговле» в соответствии с профессиональным стандартом:

- 08.039 Профессиональный стандарт «Специалист по внешнеэкономической деятельности», утвержденный приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 19 июня 2019 г. № 409 н (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 11 июля 2019 г., регистрационный N 55208)

является:

- усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков товаров и обнаружения их фальсификации в практике международной торговли

В задачи дисциплины входит:

- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области идентификации и обнаружения фальсификации товаров;
- изучение принципов, видов и показателей идентификации;
- усвоение последовательности процедур при проведении и идентификации и порядка оформления ее результатов;
- установление идентифицирующих признаков товаров, значимых для международной торговли;
- ознакомление с видами, способами и средствами фальсификации товаров;
- изучение современных методов идентификации и обнаружения фальсифицированных товаров;
- изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению.

3. Место дисциплины в структуре ОПОП подготовки бакалавров

Дисциплина «Идентификация и фальсификация товаров в международной торговле» относится к части, формируемой участниками образовательных отношений Блока 1. Дисциплины (модули) учебного плана подготовки бакалавров по направлению 38.03.01 - Экономика, имеет индекс в учебном плане Б1.В.04.01.01.

Дисциплина имеет логические и содержательно-методические связи со следующими дисциплинами учебного плана: «Международная торговля», «Международный маркетинг», «Мировая экономика и международные экономические отношения», «Таможенное дело».

При освоении данной дисциплины обучающийся сможет продемонстрировать (**частично**) следующие **обобщенные трудовые функции** (ОТФ) и **трудовые функции** (ТФ):

Код и наименование профессионального стандарта	Обобщенные трудовые функции		Трудовые функции	
	Код	Наименование	Наименование	Код
08.039 Профессиональный стандарт «Специалист по внешнеэкономической деятельности»	А	Осуществление внешнеэкономической деятельности организации	Сбор и анализ информации о требованиях к продукции организации на внешних рынках	А/01.5
08.039 Профессиональный стандарт «Специалист по внешнеэкономической деятельности»	А	Осуществление внешнеэкономической деятельности организации	Определение конкурентных преимуществ продукции организации на внешних рынках	А/02.5
08.039 Профессиональный стандарт «Специалист по внешнеэкономической деятельности»	А	Осуществление внешнеэкономической деятельности организации	Подготовка к заключению внешнеторгового контракта	В/01.6

4. Требования к результатам освоения дисциплины (компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля))

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

Универсальная компетенция (УК):

Способен формировать нетерпимое отношение к проявлениям экстремизма, терроризма, коррупционному поведению и противодействовать им в профессиональной деятельности (**УК-11**).

Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции:

УК-11.1. Реализует гражданские права и осознанно участвует в жизни общества.

УК-11.2. Следует базовым этическим ценностям, демонстрируя нетерпимое отношение к коррупционному поведению, проявлениям экстремизма и терроризма.

Профессиональные компетенции (ПК):

Способен оценивать состояние и выявлять основные тенденции в развитии мировых товарных и финансовых рынков (**ПК-1**).

Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции:

ПК-1.2. Использует методы и инструменты работы с базами данных мировых рынков, с источниками маркетинговой информации о мировых рынках.

ПК-1.3. Анализирует требования мировых рынков к продукции.

Способен использовать нормативно-правовую базу национального, международного и наднационального регулирования для реализации внешнеэкономической деятельности (**ПК-2**).

Код и наименование индикатора достижения профессиональной компетенции:

ПК-2.2. Использует нормативно-правовую базу для реализации внешнеэкономической деятельности.

ПК-2.3. Осуществляет мониторинг изменений в требованиях законодательства Российской Федерации к внешнеэкономической деятельности и изменений в требованиях международных соглашениях и договорах.

5. Содержание и учебно-методическая карта дисциплины

№ темы	Наименование тем (вопросов) изучаемых по данной дисциплине	Занятия		Самостоятельная работа		Форма контроля	Литература
		Лекц.	Лаб.	Содержание	Часы		
1	<p>Тема 1. Введение в дисциплину «Идентификация и фальсификация товаров в международной торговле».</p> <p>Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей.</p> <p>Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей. Закон РФ «О защите прав потребителей»: предмет правового регулирования, структура, основные понятия. Право потребителя на свободный выбор товаров (работ, услуг). Соответствие качества товара договору купли-продажи. Право потребителя на безопасность товара. Роль технических регламентов в обеспечении качества и безопасности товаров. Обязательные требования к качеству товаров. Обязательное подтверждение соответствия товаров. Маркирование продукции знаком соответствия. Право потребителя на информацию об изготовителе (продавце) товара. Право потребителя на достоверную и полную информацию о товаре. Право потребителя на возмещение ущерба и компенсацию морального вреда.</p>	2	2	<p>Зарубежный, международный и отечественный опыт развития отношений в сфере защиты прав потребителей. Законодательство Европейского Союза и Организации Объединенных Наций о защите прав потребителей.</p> <p>Нормативно-правовая база установления ответственности за фальсификацию товаров. Информационные стандарты для потребителей. Административные и социальные меры по предотвращению фальсификации товаров.</p>	8	устный ответ	[1-6]
2	<p>Тема 2. Основы идентификации и фальсификации потребительских товаров.</p> <p>Идентификация товаров. Основные понятия и определения. Субъекты идентификационной</p>	2	2	<p>Методы идентификации. Информационно-аналитические методы идентификации. Органолептические. Измерительные. Классификация</p>	8	устный ответ	[1-7]

	<p>деятельности. Задачи, цели и принципы идентификации. Виды идентификации. Функции идентификации. Средства идентификации. Показатели идентификации, критерии их выбора. Методы идентификации. Фальсификация товаров.</p> <p>Взаимосвязь идентификации и фальсификации. Основные понятия и определения. Причины фальсификации, ее объекты, виды, способы. Взаимосвязь характеристик товара с видами фальсификации. Способы фальсификации.</p>			<p>измерительных методов по назначению и средствам измерений. Документальные методы идентификации. Маркировочные методы. Аналитико-информационные методы идентификации. Характеристика современных методов идентификации. История возникновения фальсификации товаров и способы борьбы с ней. Средства и способы фальсификации товаров. Меры борьбы по предупреждению фальсификации.</p>			
3	<p>Тема 3. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров растительного происхождения.</p> <p>Идентификация и фальсификация кондитерских изделий.</p> <p>Классификация кондитерских изделий, ассортимент. Идентификация вида кондитерских изделий. Способы фальсификации кондитерских изделий и методы их обнаружения. Экспресс - методы установления подлинности кондитерских изделий.</p> <p>Идентификация вкусовых товаров.</p> <p>Показатели идентификации чая и кофе. Способы фальсификации чая и кофе, методы выявления. Показатели идентификации напитков. Виды фальсификации минеральных вод, методы обнаружения. Возможные средства и способы фальсификации, методы обнаружения. Идентификация этилового спирта, водки и ликероводочных изделий.</p>	2	2	<p>Идентификация вида кондитерских изделий. Методы обнаружения фальсификации. Классификация крахмала, сахара, жиросодержащих кондитерских изделий, фруктово-ягодных, сахаристых и мучных кондитерских изделий. Идентификация вида. Показатели идентификации, виды фальсификации и методы их выявления. Показатели идентификации кофе. Показатели квалитетической и количественной идентификации безалкогольных напитков. Классификация национальных напитков (бренди). Винные напитки и винные коктейли. Марочная идентификация безалкогольных напитков. Маркировка готовой продукции. Информация на этикетке, НД. Типы минеральных вод. Виды фальсификации минеральных вод.</p>	8	устный ответ/ выполн. лаборат. работы	[6,9,13]

	Ассортиментная и качественная фальсификация вина. Методы обнаружения фальсификации пива.			Практические примеры установления подделок водки. Показатели идентификации вина.			
3	<p>Тема 3. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров растительного происхождения.</p> <p>Идентификация и фальсификация зерномучных товаров.</p> <p>Классификация и ассортимент. Критерии идентификации. Идентификация вида зерна, идентификация типа и класса зерна. Идентификационные признаки вида и сорта муки. Идентификация вида макаронных изделий. Идентификация вида хлеба и хлебобулочных изделий, сорта муки из которой они изготовлены. Фальсификация зерна, крупы, муки, хлебобулочных изделий, сухарных, бараночных и макаронных изделий. Методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.</p>	2	2	Идентификация вида зерна, идентификация типа и класса зерна. Идентификация вида макаронных изделий. Идентификация вида хлеба и хлебобулочных изделий, сорта муки, из которой они изготовлены.	8	устный ответ/ выполн. лаборат. работы	[6,9,12]

4	<p>Тема 4. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров животного происхождения.</p> <p>Идентификация и фальсификация растительных масел, яиц и яичных продуктов. Растительные масла жидкие и твердые, идентификация вида и сорта. Пересортица. Ассортиментная и качественная фальсификация. Экспертиза подлинности. Установление способа фальсификации. Категория, маркировка, идентификация вида яиц и яичных товаров. Идентификация сорта яиц. Способы фальсификации и методы их выявления. Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов. Идентификация вида молока и молочных продуктов. Показатели идентификации молока и молочных продуктов. Определение количества добавляемой в молоко воды, обнаружение в молоке посторонних веществ. Фальсификация молока и молочных продуктов. Способы фальсификации молочных продуктов и методы их выявления.</p>	2	2	Идентификация сорта яиц. Растительные масла, идентификация вида и сорта. Пересортица. Идентификационные признаки молочных продуктов: общие и специфичные признаки. Средства и способы фальсификации молочных продуктов.	8	устный ответ/ выполн. лаборат. работы контроль ная работа реферат/ презентац ия	[6,9,12]
	Текущая работа студентов						
	1-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)						

4	<p>Тема 4. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров животного происхождения.</p> <p>Идентификация и обнаружение фальсификации мяса, рыбы, рыбных и мясных продуктов.</p> <p>Идентификация вида мяса и мясных продуктов.</p> <p>Определение свежести мяса. Способы, средства фальсификации и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных продуктов.</p> <p>Качественная, ассортиментная, информационная и количественная фальсификация мяса.</p> <p>Идентификационные признаки живой рыбы, снулой рыбы, охлажденной и мороженой рыбы.</p> <p>Средства и способы фальсификации, методы ее обнаружения. Товарные подразделения рыбы.</p> <p>Качественная, ассортиментная и количественная фальсификация рыбы и рыбных продуктов.</p>	2	2	<p>Идентификация вида мясных и рыбных консервов. Маркировка. Качественная, ассортиментная, количественная и информационная фальсификация консервов.</p> <p>Идентификационные признаки рыбы.</p> <p>Икорные товары, их идентификация по виду рыбного сырья, способу его обработки. Определение свежести икры.</p> <p>Ассортиментная и качественная фальсификация икорных товаров.</p> <p>Установление способа фальсификации.</p>	8	<p>устный ответ/ выполн. лаборат. работы</p> <p>устный ответ/ выполн. лаборат. работы</p>	[6,7,9,10]
5	<p>Тема 5. Идентификация пищевых добавок и пищевой продукции, полученной с использованием генетически модифицированных организмов.</p> <p>Характеристика и классификация пищевых добавок. Пищевые добавки, обеспечивающие внешний вид и органолептические свойства продукта; способствующие увеличению сроков хранения пищевых продуктов; необходимые в технологическом процессе производства продуктов питания.</p>	2	2	<p>Применение пищевых добавок, обеспечивающих органолептические свойства продукта; способствующих увеличению сроков хранения продуктов; необходимых в технологическом процессе.</p> <p>Применение генно-модифицированных организмов в продуктах питания.</p> <p>Гигиенический контроль за пищевой продукцией, содержащей ГМО.</p> <p>Законодательное регулирование</p>	8	устный ответ	[1-7]

	Анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО. Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМО. Методы идентификации и контроля за содержанием ГМО.			создания и применения ГМО при производстве пищевых продуктов.			
6	<p>Тема 6. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров.</p> <p>Идентификация и обнаружение фальсификации текстильных, швейных, трикотажных и обувных товаров.</p> <p>Идентификационная экспертиза способа изготовления текстильных материалов.</p> <p>Идентификация разновидности текстильных материалов. Идентификация вида переплетения текстильных материалов. Идентификационная экспертиза швейных товаров. Идентификация видовой принадлежности, волокнистого состава, линейных размеров.</p> <p>Идентификация вида и сорта обувных материалов. Информационная идентификация обувных материалов.</p>	2	2	<p>Текстильные волокна. Классификация текстильных волокон. Получение, состав, строение, основные свойства, признаки распознавания основных видов природных и химических волокон.</p> <p>Текстильные пряжа и нити. Получение, строение, свойства, классификация текстильных нитей и пряжи.</p> <p>Маркировка, упаковка, транспортирование и хранение текстильного волокнистого сырья.</p> <p>Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля текстильных волокон, пряжи и нитей.</p> <p>Классификация кожевенных товаров по ТН ВЭД.</p>	8	устный ответ/ выполн. лаборат. работы	[6,8]
6	<p>Тема 6. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров.</p> <p>Идентификация и обнаружение фальсификации парфюмерно-косметических товаров.</p> <p>Идентификация парфюмерных товаров.</p> <p>Идентификация косметических товаров.</p> <p>Идентификация основных функциональных свойств косметической продукции.</p> <p>Качественная и количественная идентификация косметической продукции.</p>	2	2	<p>Показатели качества парфюмерных жидкостей. Идентификация парфюмерной жидкости по органолептическим и физико-химическим показателям.</p> <p>Идентификация показателей безопасности парфюмерно-косметической продукции.</p> <p>Антиквариат. Понятие об антиквариате. Классификация и групповая характеристика ассортимента.</p>	8	устный ответ/ выполн. лаборат. работы реферат контроль ная работа	[6,8]

	Идентификация и обнаружение фальсификации ювелирных товаров. Идентификация и фальсификация ювелирных изделий, сплавов драгоценных металлов, ювелирных камней. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля ювелирных товаров.			Нормативная база, регламентирующая деятельность с антикварными изделиями. Экспертиза и испытания при осуществлении таможенного контроля антикварных изделий. Идентификация и обнаружение фальсификации химических товаров. Нефть. Происхождение нефти, основные месторождения в России и за рубежом. Химический состав нефти, ее классификация, основные физико-химические свойства.		реферат/ презентация	
	Текущая работа студентов						
	2-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)						
	ИТОГО:	18	18		72		

Примечания:

1. Все виды учебной работы могут проводиться дистанционно на основании локальных нормативных актов.
2. В целях реализации индивидуального подхода к обучению студентов, реализующих учебный процесс по индивидуальной траектории в рамках индивидуального рабочего плана, изучение данной дисциплины может осуществляться через индивидуальные консультации преподавателя очно, в часы консультаций, по электронной почте, а также с использованием платформ дистанционного обучения, входящих в ЭИОС СОГУ.

6. Образовательные технологии

При изучении дисциплины проводятся лекции и лабораторные занятия в традиционной форме и с использованием современных интерактивных технологий.

Информационно-развивающие технологии, направленные на овладение большим запасом знаний, запоминание и свободное оперирование ими.

Используется лекционно-семинарский метод, самостоятельное изучение литературы, применение новых информационных технологий для самостоятельного пополнения знаний, включая использование технических и электронных средств информации.

Деятельностные практико-ориентированные технологии, направленные на формирование системы профессиональных практических умений при проведении экспериментальных исследований, обеспечивающих возможность качественно выполнять профессиональную деятельность.

Используется анализ, сравнение методов проведения исследований, выбор метода, в зависимости от объекта исследования в конкретной производственной ситуации и его практическая реализация.

Презентации на основе современных мультимедийных средств - самый эффективный способ донесения важной информации при публичных выступлениях. Слайд-презентации с использованием мультимедийного оборудования позволяют эффективно и наглядно представить содержание изучаемого материала, выделить и проиллюстрировать сообщение, которое несет поучительную информацию, показать ее ключевые содержательные пункты. Использование интерактивных элементов позволяет усилить эффективность публичных выступлений, являющихся частью профессиональной деятельности преподавателя.

Презентации предполагаются по следующим темам: «Идентификация кондитерских изделий»; «Идентификация и фальсификация зерномучных товаров», «Идентификация вкусовых товаров», «Идентификация молока и молочных товаров», «Идентификация пищевых добавок и пищевой продукции, полученной с использованием генетически модифицированных организмов», «Идентификация и обнаружение фальсификации парфюмерно-косметических товаров», «Идентификация и фальсификация ювелирных изделий, сплавов драгоценных металлов, ювелирных камней».

Ситуационные задания – способ проверки знаний, позволяющий в условной обстановке решать конкретные реальные задачи. Одной из целей решения ситуационных заданий является выработка у студентов навыков в решении конкретных ситуаций, с которыми они постоянно встречаются на практике. Чем типичнее будет ситуация, тем активнее пройдет занятие и эффективнее будет её результат. Не менее важна и другая цель – развитие способности к коммерческой работе в торговой сфере, представляющей собой обширную среду оперативно-организационной деятельности торговых организаций и предприятий, направленную на совершенствование процессов купли-продажи товаров для удовлетворения спроса населения и получения прибыли. И, наконец, ситуационные задания способствуют развитию системного мышления в области идентификации и обнаружению фальсификации товаров при международной торговле применению этих знаний к решению конкретных задач внешнеэкономической деятельности.

Решение ситуационных задач предусмотрено по темам: «Идентификация кондитерских изделий»; «Идентификация и фальсификация зерномучных товаров», «Идентификация вкусовых товаров», «Идентификация молока и молочных товаров», «Идентификация и обнаружение фальсификации растительных масел, яиц и яичных продуктов», «Идентификация и обнаружение фальсификации парфюмерно-косметических товаров», «Идентификация и фальсификация ювелирных изделий, сплавов драгоценных металлов, ювелирных камней», «Идентификация и обнаружение фальсификации текстильных, швейных, трикотажных и обувных товаров».

Групповая дискуссия (обсуждение вполголоса). Для проведения такой дискуссии все студенты, присутствующие на лабораторном занятии, разбиваются на небольшие подгруппы, которые обсуждают те или иные вопросы, входящие в тему занятия. Обсуждение может организовываться двояко: либо все подгруппы анализируют один и тот же вопрос, либо какая-

то крупная тема разбивается на отдельные задания. Традиционные материальные результаты обсуждения таковы: составление списка интересных мыслей, выступление одного или двух членов подгрупп с докладами, составление методических разработок или инструкций, составление плана действий.

Традиционные лекции и лабораторные занятия проводятся в форме с использованием современных интерактивных технологий.

Лекция-диалог – содержание подается через серию вопросов, на которые студент должен отвечать непосредственно в ходе лекции.

Онлайн-семинар – разновидность веб-конференции, проведение онлайн-встреч или презентаций через Интернет в режиме реального времени.

Видеоконференция – сеанс видеоконференцсвязи (ВКС) – это технология интерактивного взаимодействия двух и более участников образовательного процесса для обмена информацией в реальном режиме времени.

Технология электронного обучения (реализуется при помощи электронной образовательной среды СОГУ при использовании ресурсов ЭБС, при проведении автоматизированного тестирования и т. д.).

7. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Самостоятельная работа студентов является одной из важнейших составляющих образовательного процесса. Основным принципом организации самостоятельной работы студентов является комплексный подход, направленный на формирование навыков репродуктивной и творческой деятельности студента в аудитории, при внеаудиторных контактах с преподавателем, при домашней подготовке.

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развития исследовательских умений.

Самостоятельная работа обучающихся осуществляется на протяжении изучения всей дисциплины в соответствии с утвержденной в учебном плане трудоемкостью (72 часа) и состоит из:

- работы студентов с лекционными материалами, поиска и анализа литературы и электронных источников информации по заданной теме. Во время лекции студенты должны вести конспекты; форма записи конспектов – по усмотрению каждого студента, но в них в обязательном порядке должны быть зафиксированы основные положения (выводы) лекции, логика доказательства;
- выполнения заданий для самостоятельной работы в ЭИОС СОГУ;
- изучения теоретического, правового и статистического материала для подготовки к семинарским занятиям;
- подготовки к зачету.

Темы и формы внеаудиторной самостоятельной работы, ее трудоёмкость содержатся в разделе 5.

Формы самостоятельной работы студентов:

- а) составление реферативных сообщений на предложенные темы;
- б) подготовка презентаций в Power Point;
- в) подготовка письменных или устных вопросов и заданий для самостоятельной работы (домашние задания);

- г) конспектирование некоторых вопросов тем, разделов, вынесенных на самостоятельную работу;
- д) участие в дискуссиях.

Методические рекомендации по написанию рефератов

Реферат — письменная работа по определенной научной проблеме, краткое изложение содержания научного труда или научной проблемы. Он является действенной формой самостоятельного исследования научных проблем на основе изучения текстов, специальной литературы, а также на основе личных наблюдений, исследований и практического опыта. Реферат помогает выработать навыки и приемы самостоятельного научного поиска, грамотного и логического изложения избранной проблемы и способствует приобщению студентов к научной деятельности.

Последовательность работы:

1. Выбор темы исследования. Тема реферата выбирается студентом на основе его научного интереса. Также помощь в выборе темы может оказать преподаватель.

2. Планирование исследования. Включает составление календарного плана научного исследования и плана предполагаемого реферата. Календарный план исследования включает следующие элементы: выбор и формулирование проблемы, разработка плана исследования и предварительного плана реферата; сбор и изучение исходного материала, поиск литературы; анализ собранного материала, теоретическая разработка проблемы; сообщение о предварительных результатах исследования; литературное оформление исследовательской проблемы; обсуждение работы (на семинаре и т. п.).

План реферата характеризует его содержание и структуру. Он должен включать в себя: введение, где обосновывается актуальность проблемы, ставятся цель и задачи исследования; основная часть, в которой раскрывается содержание проблемы; заключение, где обобщаются выводы по теме и даются практические рекомендации.

3. Поиск и изучение литературы. Для выявления необходимой литературы следует обратиться в библиотеку или к преподавателю. Подбранную литературу следует зафиксировать согласно ГОСТ по библиографическому описанию произведений печати.

Для разработки реферата достаточно изучение 4-5 важнейших статей по избранной проблеме. При изучении литературы необходимо выбирать материал, не только подтверждающий позицию автора реферата, но и материал для полемики.

4. Обработка материала. При обработке полученного материала автор должен: систематизировать его по разделам; выдвинуть и обосновать свои гипотезы; определить свою позицию, точку зрения по рассматриваемой проблеме; уточнить объем и содержание понятий, которыми приходится оперировать при разработке темы; сформулировать определения и основные выводы, характеризующие результаты исследования; окончательно уточнить структуру реферата.

5. Оформление реферата. При оформлении реферата рекомендуется придерживаться следующих правил:

- следует писать лишь то, чем автор хочет выразить сущность проблемы, ее логику;
- писать строго последовательно, логично, доказательно (по схеме: тезис – обоснование – вывод);
- писать ярко, образно, живо, не только вскрывая истину, но и отражая свою позицию, пропагандируя полученные результаты;
- писать осмысленно, соблюдая правила грамматики, не злоупотребляя наукообразными выражениями.

Реферат выполняется в соответствии с требованиями стандартов, разработанных для данного вида документов. Работа должна быть выполнена на белой бумаге стандартного листа А4. Текст должен быть отпечатан на компьютере в текстовом редакторе Microsoft Word и отвечать следующим требованиям: параметры полей страниц должны быть в пределах: верхнее и нижнее – по 20 мм, правое – 10 мм, левое – 30 мм, шрифт – Times New Roman ,

размер шрифта – 14, межстрочный интервал – полуторный. Лента принтера – только чёрного цвета. Нумерация страниц в реферате должна быть сквозной, начиная с третьей страницы. Номер проставляется арабскими цифрами вверху каждой страницы справа.

При изложении материала необходимо придерживаться принятого плана.

Библиографический список составляется на основе источников, которые были просмотрены и изучены студентом при написании реферата. Данный список отражает самостоятельную творческую работу студента, что позволяет судить о степени его подготовки и углублении в выбранную тематику. Вся использованная литература размещается в следующем порядке: законодательные акты, постановления, нормативные документы; вся учебная литература в алфавитном порядке, затем средства периодической печати в алфавитном порядке; источники из сети Интернет.

Методические рекомендации по созданию мультимедийной презентации

Структура и содержание презентации – это личное творчество автора. Полезно использовать шаблоны оформления для подготовки компьютерной презентации.

Слайды желательно не перегружать текстом, лучше разместить короткие тезисы. На слайдах необходимо демонстрировать небольшие фрагменты текста доступные для чтения на расстоянии; 2-3 фотографии или рисунка. Наиболее важный материал лучше выделить.

Таблицы с цифровыми данными плохо воспринимаются со слайдов, в этом случае цифровой материал, по возможности, лучше представить в виде графиков и диаграмм.

Не следует излишне увлекаться мультимедийными эффектами анимации. Особенно нежелательны такие эффекты как вылет, вращение, волна, побуквенное появление текста и т.д. Оптимальная настройка эффектов анимации – появление, в первую очередь, заголовка слайда, а затем — текста по абзацам. При этом если несколько слайдов имеют одинаковое название, то заголовок слайда должен постоянно оставаться на экране.

Чтобы обеспечить хорошую читаемость презентации необходимо подобрать темный цвет фона и светлый цвет шрифта. Нельзя также выбирать фон, который содержит активный рисунок.

Желательно подготовить к каждому слайду заметки по докладу. Затем распечатать их и использовать при подготовке или на самой презентации. Можно распечатать некоторые ключевые слайды в качестве раздаточного материала.

Необходимо обязательно соблюдать единый стиль оформления презентации и обратить внимание на стилистическую грамотность.

Следует пронумеровать слайды. Это позволит быстро обращаться к конкретному слайду в случае необходимости.

Рекомендации по содержанию и структуре слайдов мультимедийной презентации:

1-й слайд (титульный), на фоне которого студент представляет тему проекта, ФИО и научного руководителя.

2-й слайд. Включает в себя объект, предмет и гипотезу исследования.

3-й слайд. Содержит цель и задачи исследования. Цель проекта должна быть написана на экране крупным шрифтом. Здесь же, если позволяет место, можно написать и задачи. Задачи могут быть представлены и на следующем слайде.

4-й - слайд. Содержит структуру работы, которую можно предоставить, например, в виде графических блоков со стрелками. А также – перечисление применяемых методов и методик.

5-й - слайд. Представляется содержание и теоретическая значимость проекта. Суть решаемой проблемы может быть представлена в виде схем, таблиц, диаграмм, графиков, фотографий, фрагментов фильмов и т.п. На теоретическую часть представления проекта должно быть создано несколько слайдов.

6-й - слайд. Возможности применения результатов работы на практике. На эту тему также должно быть несколько слайдов.

7-й слайд. Главные выводы, итоги, результаты проекта целесообразно поместить на отдельном слайде. При этом не следует перечислять то, что было сделано, а лаконично изложить суть значимости проекта или полученных результатов исследования.

Последний слайд. В конец презентации желательно поместить слайд с текстом «Спасибо за внимание!».

Методические указания по проведению лабораторных занятий по дисциплине «Идентификация и фальсификация товаров в международной торговле»

Дисциплина «Идентификация и фальсификация товаров в международной торговле» проводится в течение одного семестра, лабораторные занятия проводятся в объеме 18 часов.

Лабораторные занятия являются одним из важнейших видов учебной работы, составляют основу подготовки студентов по дисциплине и направлены на формирование у студентов систематизированных знаний и навыков по идентификации и обнаружению фальсификации продовольственных товаров.

Выполнению лабораторной работы должна предшествовать самостоятельная работа с литературными источниками и конспектом лекции, при этом следует обратить внимание на теоретические вопросы по теме занятия. Первоначально идет опрос теоретического материала темы занятия. Затем в ряде вопросов преподавателя следует сконцентрировать внимание на основных идеях темы занятия. Вопросы должны включать в себя различные вариации элементарных ситуаций, отображающих основные идеи темы занятия в их взаимной взаимосвязи. Задаваемые вопросы должны быть короткими и максимально проявлять в студентах их сообразительность.

Лабораторные работы выполняются в соответствии с требованиями стандартов и норм лабораторной практики. Студенты должны ознакомиться с целью и задачами работы, нормативными документами, аппаратурой, приборами и реактивами, необходимыми для выполнения работы. Результаты выполненной работы оформляются в рабочей тетради по предложенной форме. Каждая выполненная работа должна быть оформлена должным образом и сдана преподавателю, проводившему лабораторные занятия.

Важное место отводится определению показателей идентификации и обнаружению фальсификации пищевых продуктов.

Устный опрос является одним из основных способов учета знаний студентов.

Различают фронтальный, индивидуальный и комбинированный опрос.

Фронтальный опрос проводится в форме беседы преподавателя с группой. Он органически сочетается с повторением пройденного, являясь средством для закрепления знаний и умений. Его достоинство в том, что на активную умственную работу можно вовлечь всех студентов группы. Для этого вопросы должны допускать краткую форму ответа, быть лаконичными, логически взаимосвязанными друг с другом, даны в такой последовательности, чтобы ответы студентов в совокупности могли раскрыть содержание раздела, темы. С помощью фронтального опроса преподаватель имеет возможность проверить выполнение студентами домашнего задания, выяснить готовность группы к изучению нового материала, определить сформированность основных понятий, усвоение нового учебного материала, который был только что разобран на занятии.

Индивидуальный опрос предполагает обстоятельные, связные ответы студентов на вопрос, относящийся к изучаемому учебному материалу, поэтому он служит важным учебным средством развития речи, памяти, мышления студентов. Чтобы сделать такую проверку более глубокой, необходимо ставить перед студентами вопросы, требующие развернутого ответа.

Вопросы для индивидуального опроса должны быть четкими, ясными, конкретными, емкими, иметь прикладной характер, охватывать основной, ранее пройденный материал программы. Их содержание должно стимулировать студентов логически мыслить, сравнивать, анализировать, доказывать, подбирать убедительные примеры, устанавливать причинно-следственные связи, делать обоснованные выводы и этим способствовать объективному выявлению знаний студентов.

Вопросы обычно задают всей группе и после небольшой паузы, необходимой для того, чтобы студенты поняли его и приготовились к ответу, вызывают для ответа конкретного студента.

Письменная проверка наряду с устной является важнейшим методом контроля знаний, умений и навыков студентов. Однородность работ, выполняемых студентами, позволяет предъявлять ко всем одинаковые требования, попытаться объективность оценки результатов обучения. Применение этого метода дает возможность в наиболее короткий срок одновременно проверить усвоение учебного материала всеми студентами группы, определить направления для индивидуальной работы с каждым.

Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе (выполнение домашних заданий).

Методические рекомендации по использованию информационно-коммуникативных технологий обучения

Для изучения лекционного материала дисциплины применяются аудиовизуальные (мультимедийные) технологии, которые не отрицают традиционные, проверенные временем методы преподавания, но, при этом, они повышают наглядность, информативность, оперативность в подаче информации, позволяют экономить время занятий.

Каждое семинарское занятие имеет свою особую форму проведения, свою методологическую специфику, что позволяет развивать у студентов различные как общекультурные, так и профессиональные компетенции. Постановка проблемы, разбор актуальных конкретных и гипотетических ситуаций, создание атмосферы диалога между преподавателем и группой позволяет работать индивидуально и в малых группах, коллективно обсуждать определенный тематический материал, а также инициировать самостоятельную работу студентов. При осмыслении содержания вопросов практических занятий преследуется цель соблюдать преемственность в профессиональном и в творческом развитии студентов.

Контроль самостоятельной работы студентов призван сделать процесс обучения более целостным и органичным. Его задача не оставить без внимания даже, на первый взгляд, малозначительные вопросы.

Компьютерное тестирование позволяет осуществлять итоговый контроль знаний студентов. Тестовый материал включает в себя содержание вопросов по каждому из обозначенных программой разделов.

Каждый вопрос предполагает несколько вариантов ответов, среди которых имеются абсолютно неверный, правильный и в большей или меньшей степени раскрывающий сущность вопроса. В процессе компьютерного тестирования задача студентов определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов. В тестовых заданиях есть вопросы на соответствие. В процессе компьютерного тестирования, задача студента определяется как выбор правильного ответа из многообразия вариантов.

Вопросы и темы, отводимые на выполнение самостоятельной работы по дисциплине, а также критерии оценивания по каждому виду работы содержатся в разделе 8 РПД.

8. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины

8.1. Оценочные средства для текущего контроля успеваемости
Контрольные задания (демоверсии) для оценки знаний, умений, навыков и (или)
опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе
освоения образовательной программы

№	Компетенция	Задания для диагностики сформированности компетенций	Ссылки
Задания открытого типа			
Задания для диагностики развития теоретических знаний			
1.	УК-11 ПК-1 ПК-2	Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей	Ф.Л. Тедеева, Д.Д. Симеониди. Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции: Учебное пособие / Ф.Л. Тедеева, Д.Д. Симеониди. – СОГУ. Владикавказ: Изд-во СОГУ, 2017. С. 7 – 10.
2.	УК-11 ПК-1 ПК-2	Закон РФ «О защите прав потребителей»: предмет правового регулирования, структура, основные понятия.	Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305
3.	ПК-1 ПК-2	Право потребителя на свободный выбор товаров (работ, услуг).	Ф.Л. Тедеева, Д.Д. Симеониди. Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции: Учебное пособие / Ф.Л. Тедеева, Д.Д. Симеониди. – СОГУ. Владикавказ: Изд-во СОГУ, 2017. С. 7 – 10.
4.	ПК-1 ПК-2	Соответствие качества товара договору купли-продажи. Право потребителя на безопасность товара.	там же, с. 14 – 17.
5.	УК-11 ПК-1 ПК-2	Роль технических регламентов в обеспечении качества и безопасности товаров.	там же, с. 17 – 20.
6.	ПК-1 ПК-2	Право потребителя на информацию об изготовителе (продавце) товара.	Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305
7.	ПК-1 ПК-2	Право потребителя на достоверную и полную информацию о товаре.	Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305
8.	ПК-1 ПК-2	Право потребителя на возмещение ущерба и компенсацию морального вреда.	Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305

9.	ПК-1 ПК-2	Идентификация товаров. Основные понятия и определения.	Ф.Л. Тедеева, Д.Д. Симеониди. Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции: Учебное пособие / Ф.Л. Тедеева, Д.Д. Симеониди. – СОГУ. Владикавказ: Изд-во СОГУ, 2017. С. 29 – 40.
10.	ПК-1 ПК-2	Субъекты идентификационной деятельности. Задачи, цели и принципы идентификации.	там же, с. 29 – 40.
11.	ПК-1 ПК-2	Виды идентификации. Функции идентификации. Средства идентификации.	там же, с. 29 – 40.
12.	ПК-1 ПК-2	Показатели идентификации, критерии их выбора.	там же, с. 29 – 40.
13.	ПК-1 ПК-2	Методы идентификации.	там же, с. 29 – 40.
14.	ПК-1 ПК-2	Фальсификация товаров. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.	Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/544947
15.	ПК-1 ПК-2	Основные понятия и определения. Причины фальсификации, ее объекты, виды, способы.	там же, с. 389 – 396.
16.	ПК-1 ПК-2	Способы фальсификации.	там же, с. 389 – 396.
17.	УК-11 ПК-1 ПК-2	Нормативно-правовые основы противодействия фальсификации	там же, с. 396 – 399.
18.	ПК-1 ПК-2	Требования к маркировке пищевой продукции	там же, с. 399 – 401.
19.	ПК-1 ПК-2	Идентификация пищевых добавок и пищевой продукции, полученной с использованием генетически модифицированных организмов	там же, с. 261 – 266.
20.	ПК-1 ПК-2	Основные принципы создания трансгенных растений	там же, с. 267 – 273.
21.	ПК-1 ПК-2	Биобезопасность генномодифицированных организмов	там же, с. 273 – 277.
22.	ПК-1 ПК-2	Особенности идентификации и обнаружения фальсификации отдельных групп товаров. Идентификация и обнаружение фальсификации макаронных изделий	Ф.Л. Тедеева, Д.Д. Симеониди. Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции: Учебное пособие / Ф.Л. Тедеева, Д.Д. Симеониди. – СОГУ. Владикавказ: Изд-во СОГУ, 2017. С. 41 – 46.

23.	ПК-1 ПК-2	Особенности идентификации и обнаружения фальсификации отдельных групп товаров. Идентификация и обнаружение фальсификации меда	там же, с. 51 – 54.
24.	ПК-1 ПК-2	Особенности идентификации и обнаружения фальсификации отдельных групп товаров. Идентификация и обнаружение фальсификации соков	там же, с. 58 – 63.
25.	ПК-1 ПК-2	Особенности идентификации и обнаружения фальсификации отдельных групп товаров. Идентификация и обнаружение фальсификации масложировых товаров	там же, с. 66 – 69.
26.	ПК-1 ПК-2	Особенности идентификации и обнаружения фальсификации отдельных групп товаров. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных товаров	там же, с. 75 – 80.
27.	ПК-1 ПК-2	Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных продуктов.	Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2: учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 330 с. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14787-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/544499
28.	ПК-1 ПК-2	Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и рыбных продуктов	там же, с. 233 – 280.
29.	ПК-1 ПК-2	Особенности идентификации и обнаружения фальсификации отдельных групп непродовольственных товаров.	Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, З.А. Дзахмишева, С.И. Балаева, М.В. Блиева; под общ. ред. И.Ш. Дзахмишевой. – 2-е изд., доп. и перераб. – Москва: Дашков и К°, 2014. – 357 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452837 . – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02013-1. – Текст: электронный.
30.	ПК-1 ПК-2	Особенности идентификации и обнаружения фальсификации отдельных групп товаров. Идентификация и обнаружение фальсификации парфюмерно-косметических товаров	Ф.Л. Тедеева, Д.Д. Симеониди. Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции: Учебное пособие / Ф.Л. Тедеева, Д.Д. Симеониди. – СОГУ. Владикавказ: Изд-во СОГУ, 2017. С. 86 – 88.
31.	ПК-1 ПК-2	Особенности идентификации и обнаружения фальсификации отдельных групп товаров.	там же, с. 91 – 93.

		Идентификация и обнаружение фальсификации текстильных, швейных и трикотажных товаров	
32.	УК-11 ПК-1 ПК-2	Основы защиты потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции	там же, с. 91 – 108.
33.	ПК-1 ПК-2	Маркировка товаров как средство информации о товаре и способ борьбы с контрафактной продукцией	там же, с. 108 – 116.
34.	УК-11 ПК-1 ПК-2	Ответственность за фальсификацию и производство контрафактной продукции	там же, с. 125 – 130.
35.	ПК-1 ПК-2	Идентификация пищевых добавок и пищевой продукции, полученной с использованием генетически модифицированных организмов	Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 452 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: https://www.urait.ru/bcode/544947 . С. 261 – 267.
36.	ПК-1 ПК-2	Основные принципы создания трансгенных растений	там же, с. 267 – 273.
37.	ПК-1 ПК-2	Биобезопасность генномодифицированных организмов	там же, с. 273 – 277.
Задания для диагностики развития практических умений и навыков			
38.	УК-11 ПК-1 ПК-2	Лабораторно-практическая работа № 1. Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей Задание 1. Изучите структуру Закона РФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 N 2300-1. Задание 2. Оформите претензию в связи с нарушением прав потребителя по условию ситуационной задачи.	Ф.Л. Тедеева, Д.Д. Симеониди. Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции: Учебное пособие / Ф.Л. Тедеева, Д.Д. Симеониди. – СОГУ. Владикавказ: Изд-во СОГУ, 2017. С. 7 – 40.
39.	ПК-1 ПК-2	Лабораторная работа № 2. Идентификация и обнаружение фальсификации макаронных изделий. Задание. Ознакомиться с критериями и видами идентификации макаронных	там же, с. 41 – 50.

		изделий, овладеть навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.	
40.		Лабораторная работа № 3. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских изделий. Задание. Ознакомиться с критериями и видами идентификации кондитерских изделий, овладеть навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.	там же, с. 51 – 58.
41.		Лабораторная работа № 4. Идентификация и обнаружение фальсификации соков. Задание. Ознакомиться с критериями и видами идентификации соков, овладеть навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.	там же, с. 58 – 66.
42.		Лабораторная работа № 5. Идентификация и обнаружение фальсификации масложировых товаров. Задание. Ознакомиться с критериями и видами идентификации масложировых товаров, овладеть навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.	там же, с. 66 – 75.
43.		Лабораторная работа № 6. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных товаров. Задание. Ознакомиться с критериями и видами идентификации молочных товаров, овладеть навыками выявления опасной, некачественной,	там же, с. 75 – 86.

		фальсифицированной и контрафактной продукции.	
44.		Лабораторная работа № 7. Идентификация и обнаружение фальсификации парфюмерно-косметических товаров. Задание. Ознакомиться с критериями и видами идентификации парфюмерно-косметических товаров, овладеть навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.	там же, с. 86 – 90.
45.		Лабораторная работа № 8. Идентификация и обнаружение фальсификации текстильных, швейных и трикотажных товаров. Задание. Ознакомиться с критериями и видами идентификации текстильных, швейных и трикотажных товаров, овладеть навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.	там же, с. 91 – 98.
46.		Лабораторная работа № 9. Основы защиты потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции. Задание: изучить особенности маркировки потребительских товаров как способа борьбы с контрафактной продукцией; изучить информационные знаки, предназначенные для идентификации отдельных характеристик и обеспечения подлинности товаров.	там же, с. 99 – 124.

**Примерная тематика рефератов
(для формирования компетенций УК-11, ПК-1, ПК-2)**

1. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.
2. Взаимосвязь характеристик товара с видами фальсификации.

3. Фальсификация продуктов, суррогатизация пищевых продуктов, контрафактные товары, товары «серого» и «черного» рынка, товары имитаторы и дефектные товары – взаимосвязь и отличительные особенности.

4. Правовые, социальные и моральные последствия фальсификации.

5. Нормативно-правовая база идентификации товаров.

6. Методы идентификации.

7. История возникновения фальсификации товаров.

8. Ответственность за выпуск фальсифицированных товаров.

9. Последствия фальсификации.

10. Идентификационные признаки основных видов молочных продуктов.

11. Идентификационные признаки зерномучных товаров (на примере...).

12. Идентификационные признаки масложировых товаров (на примере...).

13. Идентификационные признаки кондитерских изделий (на примере...).

14. Идентификационные признаки чая.

15. Идентификационные признаки кофе.

16. Идентификационные признаки алкогольных напитков.

17. Идентификационные признаки безалкогольных напитков.

18. Идентификационные признаки рыбных товаров (на примере...).

19. Идентификационные признаки мясных товаров (на примере...).

20. Идентификационные признаки меда.

21. Идентификация нефтепродуктов.

22. Идентификация пушно-мехового сырья.

23. Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе.

24. Часы. Часы механические и электронные.

25. Идентификация парфюмерных товаров.

26. Идентификация косметических товаров.

Критерии формирования оценок (подготовка рефератов/презентаций)

Критерии оценки:

5 баллов ставится, если выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

3-4 балла – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

1-2 балла – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Максимальное количество баллов за реферат – 5 баллов.

Оценочный лист защиты реферата

Наименование показателя	Выявленные недостатки и замечания	Отметка
I. КАЧЕСТВО ИССЛЕДОВАТЕЛЬСКОЙ РАБОТЫ (РЕФЕРАТА, ПРОЕКТА)		

1. Соответствие содержания работы заданию		
2. Грамотность изложения и качество оформления работы		
3. Самостоятельность выполнения работы, глубина проработки материала, использование рекомендованной и справочной литературы		
4. Обоснованность и доказательность выводов		
Общая оценка за выполнение ИР		
II. КАЧЕСТВО ДОКЛАДА		
1. Соответствие содержания доклада содержанию работы		
2. Выделение основной мысли работы		
3. Качество изложения материала		
Общая оценка за доклад		
III. ОТВЕТЫ НА ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ВОПРОСЫ ПО СОДЕРЖАНИЮ РАБОТЫ		
Вопрос 1		
Вопрос 2		
Вопрос 3		
Общая оценка за ответы на вопросы		
ИТОГОВАЯ ОЦЕНКА ЗА ЗАЩИТУ		

**Примерная тематика презентаций по темам
(для формирования компетенций УК-11, ПК-1, ПК-2)**

1. История возникновения фальсификации товаров.
2. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских изделий (на примере меда).
3. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских изделий (на примере шоколада).
4. Идентификация и обнаружение фальсификации мучных кондитерских изделий.
5. Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров (на примере кофе).
6. Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров (на примере чая).
7. Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров (на примере безалкогольных напитков).
8. Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров (на примере алкогольных напитков).
9. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных товаров (на примере муки).
10. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных товаров (на примере макаронных изделий).
11. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных товаров (на примере сливочного масла).
12. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных товаров (на примере кисломолочных продуктов).
13. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных товаров (на примере молока).
14. Идентификация и обнаружение фальсификации масложировых товаров (на примере оливкового масла).
15. Идентификация и обнаружение фальсификации масложировых товаров (на примере майонеза).
16. Идентификация и обнаружение фальсификации масложировых товаров (на примере

спреда).

17. Идентификация и обнаружение фальсификации яиц куриных.
18. Идентификация и фальсификация текстильных товаров.
19. Идентификация и фальсификация швейных и трикотажных товаров.
20. Идентификация и фальсификация обувных товаров.
21. Идентификация и фальсификация ювелирных изделий.
22. Идентификация пищевых добавок.

Критерии оценивания студента за подготовку презентации

Критерии/ баллы	5	4	3	1-2
Содержание презентации	Четко сформулирована цель и раскрыта тема исследования. В краткой форме дана полная информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Частично изложена информация по теме исследования и дан ответ на проблемный вопрос. Даны ссылки на используемые ресурсы.	Сформулирована цель и тема исследования. Содержание полностью не раскрыто. Информация по теме исследования неточна. Проблема до конца не решена. Не даны ссылки на используемые ресурсы.	Не сформулирована цель и тема исследования. Проблема не решена.
Дизайн презентации	Соблюдается единый стиль оформления. Презентация красочная и интересная. Используются эффекты анимации, фон, фотографии. В презентации присутствуют авторские находки.	Соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Используются некоторые эффекты и фон.	Не соблюдается единый стиль оформления. Слайды просты в понимании. Эффекты и фон не используются.	Не соблюдается стиль оформления. Слайды просты в понимании.
Представление презентации	Автор хорошо владеет материалом по теме исследования. Использует научную терминологию. Обладает навыками ораторского искусства. Полно и точно цитируется использованная литература	Автор владеет материалом по теме исследования, но не смог заинтересовать аудиторию. Недостаточно цитируется литература.	Автор не показал компетентности в представлении презентации. Использованные факты не вызывают доверия. Недостаточно цитируется литература.	Представлены искаженные данные

Критерии оценки лабораторных работ

Лабораторные занятия призваны научить студента самостоятельно работать с источником, анализируя его с позиций достоверности и информативности.

Целью лабораторных занятий для студентов, приступающих к изучению курса, является:

- более глубокое знакомство с некоторыми узловыми вопросами соответствующего раздела;
- обретение навыков научно-исследовательской работы на основе анализа текстов источников и применение различных методов исследования;
- выработка умения самостоятельно и критически подходить к изучаемому материалу;
- формированию общепрофессиональных и профессиональных компетенций курса.

Критерии оценки:

2 балла – студент, хорошо разбирается в обсуждаемом материале, демонстрирует умение критически анализировать источники и различные точки зрения по обсуждаемой проблеме, приходит к самостоятельным аргументированным выводам и отстаивает свою точку зрения, соблюдает нормы литературной речи, активно участвует в работе группы на лабораторном занятии, проявляя умения и навыки.

1 балл – студент, неполно владеет материалом, при изложении фактического материала допуская отдельные неточности, знает источниковый материал и различные точки зрения по обсуждаемой проблеме, но возникают трудности с их анализом, умеет излагать собственную позицию, но не все выводы носят доказательный характер, участвует в работе группы на лабораторном занятии, проявляя недостаточные умения и навыки.

Максимальное количество баллов за лабораторное занятие – 2 балла.

Критерии формирования оценки контрольной работы

Подготовка к аудиторной контрольной работе требует изучения лекционного материала и вопросов по пройденным темам лабораторных работ. Акцент делается на определениях, терминах, содержании понятий, датах, именах, характеристиках отдельных групп источников. Особенностью проведения модульных работ является то, что курс разбит на тематические блоки, которые и определяют тематику модульных контрольных работ в соответствии с объемом изученного материала. Вопросы и задания для контрольных работ студенты получают заранее от преподавателя.

Результат самостоятельной подготовки оценивается непосредственно во время проведения контрольной работы.

Критерии оценки:

5 баллов – все задания контрольной работы выполнены верно, на все вопросы даны грамотные развернутые ответы.

4 балла – задания контрольной работы выполнены верно, на один вопрос даны грамотные развернутые ответы.

3 балла - задания контрольной работы выполнены верно, но не на все вопросы даны грамотные развернутые ответы.

2 балла – контрольная работа выполнена частично, на вопросы нет четко сформулированных ответов.

1 балл - выполнено одно задание из предложенных в варианте работе.

Максимальное количество баллов за контрольную работу – 5 баллов.

Варианты контрольных работ (для формирования компетенций УК-11, ПК-1, ПК-2)

Вариант 1

1. Структура идентификационной деятельности. Цели, задачи и принципы идентификации.

2. В результате идентификации образца меда было выявлено следующее: приятный сильный аромат, без постороннего запаха, вкус - сладкий с горьковатым привкусом, цвет – темно-коричневый. При добавлении к пробе спирта в исследуемом образце появилась молочно-белая муть и осадок, при взаимодействии с раствором Люголя окраска не изменилась. Дайте заключение об идентификации и фальсификации исследуемого образца.

Вариант 2

1. Виды идентификации.

2. В результате идентификации образца меда было выявлено следующее: светло-коричневый цвет; естественный, приятный разнотравный, сильно выраженный аромат, без постороннего запаха; сладкий, слегка терпкий вкус; консистенция мелкозернистая. При исследовании пробы отмечена положительная реакция на крахмал, а также при реакции с уксуснокислым свинцом в пробе был отмечен желтовато-белый осадок. Дайте заключение об идентификации и фальсификации исследуемого образца.

Вариант 3

1. Виды и способы фальсификации.

2. В результате идентификации образца вина «Каберне» «Кубань вино» было выявлено следующее: цвет вина – красный, без блеска, исключительно тонкий, гармоничный вкус, аромат - хорошо развитый. При исследовании пробы с щелочью окраска вина изменилась на грязно-синий цвет. Дайте заключение об идентификации и фальсификации исследуемого образца.

Вариант 4

1. Идентификационные признаки чая.

2. В результате идентификации образца кофе было выявлено следующее: вид зерна – удлинённый. При растворении молотого кофе в холодной воде частицы кофе, долго плавают сверху. При заваривании молотого кофе отмечено сочетание трех вкусовых ощущений - кислого, горького и терпкого.

Вариант 5

1. Идентификационные признаки кофе.

2. В результате идентификации образца монофлерного меда было выявлено следующее: светло-желтый цвет; естественный приятный, сильно выраженный аромат, без постороннего запаха; сладкий, слегка терпкий вкус; консистенция мелкозернистая. При добавлении к пробе спирта в исследуемом образце появилась молочно-белая муть и осадок, при взаимодействии с раствором Люголя окраска не изменилась. Дайте заключение об идентификации и фальсификации исследуемого образца.

Вариант 6

1. Идентификация и фальсификация зерномучных товаров.

2. В результате идентификации молока при смешивании образца и спирта в соотношении 1:2, через 5-7 секунд в жидкости появились хлопья. Дайте заключение об идентификации и фальсификации исследуемого образца.

Вариант 7

1. Идентификация и фальсификация растительных масел.

2. В результате идентификации образца молока по реакции с бромтимоловым синим, через 10 мин. появились зеленые оттенки. Дайте заключение об идентификации и фальсификации исследуемого образца.

Вариант 8

1. Идентификация и фальсификация мяса и мясных продуктов.

2. В результате идентификации образца сметаны в стакане горячей воды (66-75⁰C) размешивали 1 чайную ложку сметаны, в результате чего образовался осадок. Дайте заключение об идентификации и фальсификации исследуемого образца.

Вариант 9

1. Идентификация и фальсификация рыбы и рыбных продуктов.

2. В результате идентификации молока к 3 мл образца добавили 3-5 капель 2%-го спиртового раствора розоловой кислоты, пробу взбалтывали. Молоко окрасилось в оранжево-желтый цвет. Дайте заключение об идентификации и фальсификации исследуемого образца.

Вариант 10

1. Идентификация и фальсификация молока.
2. При хранении оливкового масла в холодильнике, было обнаружено следующее: масло помутнело, образовалась белая муть и выпал осадок. При помещении масла в условия комнатной температуры оно приобрело первоначальную прозрачную консистенцию. Дайте заключение о качестве и натуральности масла.

Вариант 11

1. Способы ассортиментной, качественной, количественной и информационной фальсификации непродовольственных товаров.
2. Фальсификация швейных и трикотажных товаров.

Вариант 12

1. Идентификация показателей безопасности парфюмерно-косметической продукции.
2. Идентификация и фальсификация ювелирных камней.

8.2. Оценочные средства для проведения рубежной аттестации

Тесты для рубежных аттестаций (УК-11, ПК-1, ПК-2)

Тестирование – активная форма проверки получения студентом знаний, проводится в электронной форме, на единой интернет-платформе в системе централизованного тестирования СОГУ.

Тестирование. Критерии формирования оценок и подготовка к тестированию

Рубежные аттестации проводятся 2 раза в семестр на модульных неделях по расписанию, устанавливаемому деканатом. Они проводятся в форме тестов с учетом объема изученного материала по курсу.

Оценка модульной аттестации носит комплексный характер и учитывает достижения студента по основным компонентам учебного процесса за текущий период. Набранное на момент аттестации студентом общее количество баллов выставляется в ведомость в установленные деканатом сроки. Оценивание студента проводится преподавателем независимо от наличия или отсутствия студента (по уважительной или неуважительной причине) на занятии.

Подготовка к тестированию требует более тщательного изучения материала по теме или блоку тем, акцентирования внимания на определениях, терминах, содержании понятий идентификации пищевых продуктов, характеристиках фальсификатов пищевых продуктов, и их влиянии на организм человека.

Как правило, при подготовке к тестированию используется основной учебник, рекомендованный в рабочей программе, а также конспекты лекций и научной литературы, составленные в ходе изучения всего курса.

Результат самостоятельной подготовки оценивается непосредственно во время проведения тестирования.

Время тестирования составляет 15 минут.

Количество вопросов – 15.

За каждый верный ответ – 1 балл.

Максимальное количество баллов – 15.

Вопросы для проведения I рубежной аттестации

(для формирования компетенций УК-11, ПК-1, ПК-2)

1. Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей.
2. Закон РФ «О защите прав потребителей»: предмет правового регулирования, структура, основные понятия.
3. Право потребителя на свободный выбор товаров (работ, услуг).
4. Соответствие качества товара договору купли-продажи. Право потребителя на безопасность товара.
5. Роль технических регламентов в обеспечении качества и безопасности товаров.
6. Право потребителя на информацию об изготовителе (продавце) товара.
7. Право потребителя на достоверную и полную информацию о товаре.
8. Право потребителя на возмещение ущерба и компенсацию морального вреда.
9. Определение термина «идентификация продукции».
10. Объекты и субъекты идентификации.
11. Цели, принципы, задачи и структура идентификации.
12. Классификация идентификации товаров на виды и подвиды.
13. Функции идентификации.
14. Средства идентификации.
15. Показатели идентификации, критерии их выбора.
16. Методы идентификации. Органолептические и измерительные методы, их достоинства и недостатки.
17. Фальсификация товаров. Основные понятия и определения.
18. Виды фальсификации.
19. Способы ассортиментной, качественной, количественной и информационной фальсификации.
20. Идентификация вида меда и места получения меда.
21. Идентификация сахара.
22. Способы фальсификации меда и методы их обнаружения.
23. Экспресс - методы установления подлинности пчелиного меда.
24. Идентификация и фальсификация кондитерских изделий.
25. Показатели идентификации кондитерских изделий, виды фальсификации и методы их выявления.
26. Показатели идентификации чая и кофе.
27. Способы фальсификации чая и кофе, методы выявления.
28. Показатели идентификации напитков.
29. Виды фальсификации минеральных вод, методы обнаружения.
30. Возможные средства и способы фальсификации водки и ликероводочных изделий, методы обнаружения.
31. Ассортиментная и качественная фальсификация вина.
32. Методы обнаружения фальсификации пива.
33. Информационная фальсификация напитков, средства обнаружения.
34. Классификация и ассортимент зерномучных товаров.
35. Идентификация вида зерна, идентификация типа и класса зерна.
36. Идентификационные признаки вида и сорта муки.
37. Идентификация вида макаронных изделий.
38. Идентификация вида хлеба и хлебобулочных изделий, сорта муки, из которой они изготовлены.
39. Фальсификация зерна, крупы, муки, хлебобулочных изделий, сухарных, бараночных и макаронных изделий.
40. Методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.

**Вопросы для проведения II рубежной аттестации
(для формирования компетенций УК-11, ПК-1, ПК-2)**

1. Растительные масла жидкие и твердые, идентификация вида и сорта.
2. Ассортиментная и качественная фальсификация растительных масел.
3. Способы фальсификации растительных масел и методы их выявления.
4. Идентификация вида молока и молочных товаров.
5. Фальсификация молока и молочных продуктов.
6. Идентификация и обнаружение фальсификации сливочного масла.
7. Текстильные волокна. Классификация текстильных волокон.
8. Идентификация текстильных товаров.
9. Фальсификация текстильных товаров.
10. Идентификация швейных и трикотажных товаров.
11. Фальсификация швейных и трикотажных товаров.
12. Идентификация обувных товаров.
13. Фальсификация обувных товаров.
14. Идентификация и фальсификация ювелирных изделий.
15. Идентификация и фальсификация сплавов.
16. Идентификация и фальсификация драгоценных металлов.
17. Идентификация и фальсификация ювелирных камней.
18. Идентификация и фальсификация бумаги.
19. Идентификация и фальсификация детских игрушек.
20. Идентификация и фальсификация фотоаппаратов.
21. Идентификация парфюмерных товаров.
22. Идентификация косметических товаров.
23. Идентификация основных функциональных свойств косметической продукции.
24. Качественная и количественная идентификация косметической продукции.
25. Показатели качества парфюмерных жидкостей.
26. Идентификация парфюмерной жидкости по органолептическим и физико-химическим показателям.
27. Идентификация показателей безопасности парфюмерно-косметической продукции.
28. Идентификация и фальсификация мыла.
29. Идентификация и фальсификация синтетических моющих средств.
30. Основы защиты потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции.
31. Маркировка товаров как средство информации о товаре и способ борьбы с контрафактной продукцией.
32. Ответственность за фальсификацию и производство контрафактной продукции.
33. Идентификация пищевых добавок и пищевой продукции, полученной с использованием генетически модифицированных организмов.
34. Основные принципы создания трансгенных растений.
35. Биобезопасность генномодифицированных организмов.
36. Идентификация вида мяса и мясных продуктов.
37. Способы, средства фальсификации и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных продуктов.
38. Качественная, ассортиментная, информационная и количественная фальсификация мяса.
39. Идентификационные признаки живой рыбы, снулой рыбы, охлажденной и мороженой рыбы.
40. Качественная, ассортиментная и количественная фальсификация рыбы и рыбных продуктов.

Примерные тестовые задания
(для формирования компетенций УК-11, ПК-1, ПК-2)

1. В каком Федеральном Законе впервые дано определение понятию «*идентификация продукции*»?

- а) «О защите прав потребителей»;
- б) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- в) «О техническом регулировании»;
- г) «О сертификации продукции и услуг».

2. В каком Федеральном Законе впервые дано определение понятию «фальсифицированные пищевые продукты»?

- а) «О защите прав потребителей»;
- б) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- в) «О техническом регулировании»;
- г) «О сертификации продукции и услуг».

3. Какое из приведенных определений наиболее точно отражает сущность фальсифицированных пищевых продуктов:

- а) фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, умышленно измененные (поддельные);
- б) фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, имеющие скрытые свойства и качество;
- в) фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;
- г) фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.

4. Какой вид деятельности должен начинаться с идентификации продукции?

- а) подтверждение соответствия продукции;
- б) контроль качества продукции;
- в) товарная экспертиза;
- г) все перечисленные.

5. Что такое - аутентичность?

- а) тождественность (подлинность);
- б) надежность;
- в) достоверность;
- г) соответствие.

6. Сложность какого вида идентификации заключается в том, что в большинстве случаев отсутствуют критерии для нее

- а) товарно-партионная идентификация;
- б) ассортиментная идентификация;
- в) качественная идентификация.

7. Вставьте пропущенное слово в предложении: Описание или наглядное представление существенных признаков товаров является основным назначением идентификации.

8. Типичность, объективность, сопоставимость и воспроизводимость значений являются основными требованиями, предъявляемыми к ...

- а) средствам идентификации;
- б) показателям идентификации.

9. Идентификацию продукции не проводят с целью:

- а) защиты потребителя от недобросовестного изготовителя (поставщика, продавца);
- б) обеспечения безопасности продукции для окружающей среды, жизни, здоровья потребителя, его имущества;
- в) повышения конкурентоспособности;
- г) подтверждения соответствия продукции предъявляемым к ней требованиям.

10. Анатомо-морфологические показатели используют при проведении ассортиментной идентификации:

- а) муки;
- б) шоколада;
- в) свежих плодов и овощей;

г) макаронных изделий.

11. Когда в России был принят Закон о фальсификации пищевых продуктов?

а) в XVIII веке;

б) в XIX веке;

в) в XX веке;

г) такой закон не был принят в России.

12. Какая фальсификация осуществляется путем полной замены товара другим товаром, имеющим сходство внешних признаков

а) ассортиментная;

б) количественная;

в) качественная.

13. Можно ли считать товар-заменитель (аналог) фальсифицированным товаром?

а) да;

б) нет;

в) в некоторых случаях.

14. Верно ли утверждение, что *«отрицательным результатом идентификации является обнаружение фальсифицированных товаров»*?

а) да

б) нет

в) в некоторых случаях.

15. Для какой продукции при проведении видовой идентификации используют метод микроскопии?

а) муки;

б) крахмала;

в) свежих плодов и овощей;

г) сахара.

16. Для проведения качественной реакции с целью обнаружения крахмала в составе пищевых продуктов используют:

а) реактив Несслера;

б) раствор Люголя;

в) краску Тильманса;

г) раствор фуксина.

17. Какой инструментальный метод используют для определения цвета пищевых продуктов?

а) нефелометрию;

б) спектрофотометрию;

в) хроматографию;

г) электрофорез.

18. Стандартизированный метод определения подлинности водок, принятый в России, предполагает определение:

а) токсичных микропримесей;

б) элементного состава;

в) метанола;

г) окисляемости.

19. В составе немецкого шоколада обнаружено 5% эквивалентов масла какао. Как должен называться этот продукт?

а) шоколад;

б) кондитерская плитка;

в) сладкая плитка;

г) шоколадный продукт.

20. По наличию, какого соединения можно отличить спирт, полученный из пищевого сырья, от технического?

а) уксусного альдегида;

б) метанола;

- в) кротонового альдегида;
- г) этилацетата.

21. Какой реагент используют для обнаружения фальсификации мёда введением в него крахмальной патоки?

- а) концентрированную соляную кислоту;
- б) 10%-ный р-р соды;
- в) раствор нитрата серебра;
- г) 96%-ный этиловый спирт.

22. В смеси сухофруктов заменили часть кураги и изюма на сушеные яблоки. Какой это вид фальсификации?

- а) ассортиментная;
- б) квалитетическая;
- в) количественная;
- г) информационная.

23. Для различения сахара-песка, рафинированного от сахара-песка при идентификации, используют определение:

- а) массовой доли сахарозы;
- б) массовой доли редуцирующих веществ;
- в) влажности;
- г) всех перечисленных показателей.

24. Наиболее надежным идентифицирующим признаком видовой принадлежности крахмала является:

- а) вязкость клейстера;
- б) форма, размер и структура крахмальных зерен;
- в) количество крапин в 1 дм²;
- г) кислотность.

25. К органолептическим показателям, при идентификации, используемым для различения клеевой и заварной пастилы, относят?

- а) цвет и вкус;
- б) плотность и пористость;
- в) поверхность и цвет;
- г) цвет и форма.

26. Указать вид идентификации, в ходе которой установлено, что партию мяса необходимо направить либо на промышленную переработку, либо на изготовление мясокостной муки, либо сжигается

- а) качественная;
- б) потребительская;
- в) товарно-партионная.

27. К общим идентифицирующим признакам ассортиментной принадлежности мясных товаров относят

- а) органолептические показатели;
- б) физико-химические показатели.

28. Какой из перечисленных показателей применяют при качественной идентификации вареных колбас

- а) содержание крахмала;
- б) содержание белка;
- в) содержание соли.

29. Достоверный признак для ассортиментной идентификации молочных товаров

- а) жирнокислотный состав триглицеридов;
- б) массовая доля сухих веществ;
- в) относительная плотность.

30. Стандартизированный метод определения раскисления молока основан на добавлении

- а) реактива Несслера;

б) раствора розоловой кислоты.

31. При проведении идентификационной экспертизы этой группы товаров определяют разрывную нагрузку

- а) металлы и сплавы;
- б) текстильные товары;
- в) полимерные товары.

32. Первая задача при диагностике камня

- а) определение минерального вида;
- б) определение прозрачности;
- в) определение светопреломления.

33. Способность твердого тела пропускать в той или иной степени сквозь себя лучи света называется

- а) блеском;
- б) светопреломлением;
- в) прозрачностью.

34. Блеск минерала зависит от

- а) химического состава;
- б) химического состава и характера кристаллической структуры;
- в) характера кристаллической структуры.

35. Какой экспресс-метод позволяет определить виды волокон и нитей в текстильных изделиях

- а) проба на сжигание;
- б) определение линейной плотности;
- в) прочность на разрыв.

8.3. Промежуточный контроль знаний, умений и навыков

Промежуточный контроль - итоговая оценка знаний студента, осуществляется по накопительной системе суммированием баллов, полученных в процессе текущего и рубежного контроля.

Форма промежуточного контроля – зачет.

Проведение текущего и промежуточного контроля по дисциплине осуществляется в соответствии с «Положением о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов для направлений бакалавриата и специалитета федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова», утвержденным приказом ректора от 01.10.2021 г., № 226.

БАЛЛЬНАЯ СТРУКТУРА ОЦЕНКИ

Форма контроля	Макс. кол-во баллов
Текущая оценка студента в течение 1-8 недели, в том числе:	20
- устный ответ/выполнение лабораторной работы	16
- контрольная работа	4
1-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)	15
Текущая оценка студента в течение 10-17 недели, в том числе:	20
- устный ответ/выполнение лабораторной работы	14
- реферат/ презентация	2

- контрольная работа	4
2-я рубежная аттестация (компьютерное тестирование)	15
Итого	70

Аттестация студентов осуществляется согласно следующему графику: 1-й семестр:

1-я рубежная аттестация – 8-9 недели семестра

2-я рубежная аттестация – последняя (предпоследняя) неделя семестра 2-й семестр: 1-я рубежная аттестация – 8-9 недели семестра 2-я рубежная аттестация – последняя (предпоследняя) неделя семестра¹.

Методика формирования результирующей оценки²

В ходе текущего контроля студенты могут набрать 0-70 баллов:

1-я рубежная аттестация - максимально 35 баллов; из них:

от 0 до 15 баллов (P₁) - аттестационная (рубежная) контрольная работа;

от 0 до 20 баллов (T₁) - текущая работа студента в течение рубежа.

2-я рубежная аттестация – максимально 35 баллов; из них:

от 0 до 15 баллов (P₂)- аттестационная (рубежная) контрольная работа;

от 0 до 20 баллов (T₂) - текущая работа студента в течение рубежа.

За устный ответ на зачете студент получает 0-30 баллов. Результирующая оценка складывается по сумме баллов, набранных в семестре и полученных на экзамене.

Пересчет полученной итоговой суммы баллов по предмету в оценку производится по шкале:

- «отлично» - 86-100 баллов;
- «хорошо» - 71-85 баллов;
- «удовлетворительно» - 50-70 баллов;
- «зачет» - 50-100 баллов.

Учебным планом по данной дисциплине предусмотрен зачет.

Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине «Идентификация и фальсификация товаров в международной торговле» (для формирования компетенций УК -11, ПК-1, ПК-2)

1. Правовое регулирование отношений в области защиты прав потребителей.
2. Закон РФ «О защите прав потребителей»: предмет правового регулирования, структура, основные понятия.
3. Право потребителя на свободный выбор товаров (работ, услуг).
4. Соответствие качества товара договору купли-продажи. Право потребителя на безопасность товара.
5. Роль технических регламентов в обеспечении качества и безопасности товаров.
6. Право потребителя на информацию об изготовителе (продавце) товара.
7. Право потребителя на достоверную и полную информацию о товаре.
8. Право потребителя на возмещение ущерба и компенсацию морального вреда.
9. Определение термина «идентификация продукции».
10. Объекты и субъекты идентификации.
11. Цели, принципы, задачи и структура идентификации.
12. Классификация идентификации товаров на виды и подвиды.
13. Функции идентификации.
14. Средства идентификации.

¹ Положение о о балльно-рейтинговой системе оценки успеваемости студентов для направлений бакалавриата и специалитета федерального государственного бюджетного образовательного учреждения высшего образования «Северо-Осетинский государственный университет имени Коста Левановича Хетагурова» (от 01.10.2021 г., пр. № 226).

² Там же.

15. Показатели идентификации, критерии их выбора.
16. Методы идентификации. Органолептические и измерительные методы, их достоинства и недостатки.
17. Фальсификация товаров. Основные понятия и определения.
18. Виды фальсификации.
19. Способы ассортиментной, качественной, количественной и информационной фальсификации.
20. Идентификация вида меда и места получения меда.
21. Идентификация сахара.
22. Способы фальсификации меда и методы их обнаружения.
23. Экспресс - методы установления подлинности пчелиного меда.
24. Идентификация и фальсификация кондитерских изделий.
25. Показатели идентификации кондитерских изделий, виды фальсификации и методы их выявления.
26. Показатели идентификации чая и кофе.
27. Способы фальсификации чая и кофе, методы выявления.
28. Показатели идентификации напитков.
29. Виды фальсификации минеральных вод, методы обнаружения.
30. Возможные средства и способы фальсификации водки и ликероводочных изделий, методы обнаружения.
31. Ассортиментная и качественная фальсификация вина.
32. Методы обнаружения фальсификации пива.
33. Информационная фальсификация напитков, средства обнаружения.
34. Классификация и ассортимент зерномучных товаров.
35. Идентификация вида зерна, идентификация типа и класса зерна.
36. Идентификационные признаки вида и сорта муки.
37. Идентификация вида макаронных изделий.
38. Идентификация вида хлеба и хлебобулочных изделий, сорта муки, из которой они изготовлены.
39. Фальсификация зерна, крупы, муки, хлебобулочных изделий, сухарных, бараночных и макаронных изделий.
40. Методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.
41. Растительные масла жидкие и твердые, идентификация вида и сорта.
42. Ассортиментная и качественная фальсификация растительных масел.
43. Способы фальсификации растительных масел и методы их выявления.
44. Идентификация вида молока и молочных товаров.
45. Фальсификация молока и молочных продуктов.
46. Идентификация и обнаружение фальсификации сливочного масла.
47. Текстильные волокна. Классификация текстильных волокон.
48. Идентификация текстильных товаров.
49. Фальсификация текстильных товаров.
50. Идентификация швейных и трикотажных товаров.
51. Фальсификация швейных и трикотажных товаров.
52. Идентификация обувных товаров.
53. Фальсификация обувных товаров.
54. Идентификация и фальсификация ювелирных изделий.
55. Идентификация и фальсификация сплавов.
56. Идентификация и фальсификация драгоценных металлов.
57. Идентификация и фальсификация ювелирных камней.
58. Идентификация и фальсификация бумаги.
59. Идентификация и фальсификация детских игрушек.
60. Идентификация и фальсификация фотоаппаратов.
61. Идентификация парфюмерных товаров.
62. Идентификация косметических товаров.

63. Идентификация основных функциональных свойств косметической продукции.
64. Качественная и количественная идентификация косметической продукции.
65. Показатели качества парфюмерных жидкостей.
66. Идентификация парфюмерной жидкости по органолептическим и физико-химическим показателям.
67. Идентификация показателей безопасности парфюмерно-косметической продукции.
68. Идентификация и фальсификация мыла.
69. Идентификация и фальсификация синтетических моющих средств.
70. Основы защиты потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции.
71. Маркировка товаров как средство информации о товаре и способ борьбы с контрафактной продукцией.
72. Ответственность за фальсификацию и производство контрафактной продукции.
73. Идентификация пищевых добавок и пищевой продукции, полученной с использованием генетически модифицированных организмов.
74. Основные принципы создания трансгенных растений.
75. Биобезопасность генномодифицированных организмов.
76. Идентификация вида мяса и мясных продуктов.
77. Способы, средства фальсификации и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных продуктов.
78. Качественная, ассортиментная, информационная и количественная фальсификация мяса.
79. Идентификационные признаки живой рыбы, снулой рыбы, охлажденной и мороженой рыбы.
80. Качественная, ассортиментная и количественная фальсификация рыбы и рыбных продуктов.

Зачет. Критерии формирования оценок

Характеристика ответа	Баллы
Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний об объекте, проявляющаяся в свободном оперировании понятиями, умении выделить существенные и несущественные его признаки, причинно-следственные связи. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ формулируется в терминах науки, изложен литературным языком, логичен, доказателен, демонстрирует авторскую позицию студента.	26-30

Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыты основные положения темы; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание об объекте демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком в терминах науки. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа.	21-25
Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен в терминах науки. Однако допущены незначительные ошибки или недочеты, исправленные студентом с помощью «наводящих» вопросов преподавателя.	16-20
Дан полный, но недостаточно последовательный ответ на поставленные вопросы, но при этом показано умение выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Ответ логичен и изложен в терминах науки. Могут быть допущены 1–2 ошибки в определении основных понятий, которые студент затрудняется исправить самостоятельно.	11-15
Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. Студент может конкретизировать обобщенные знания, доказав на примерах их основные положения только с помощью преподавателя. Речевое оформление требует поправок, коррекции.	06-10
Дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь данного понятия, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.	03-05
Не получены ответы по базовым вопросам дисциплины.	0

Показатели и критерии оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Уровень сформированности компетенций			
«Минимальный уровень не достигнут» (менее 50 баллов)	«Минимальный уровень» (50-70 баллов)	«Средний уровень» (71-85 баллов)	«Высокий уровень» (86-100 баллов)
Компетенции не сформированы.	Компетенции сформированы.	Компетенции сформированы.	Компетенции сформированы.

Знания отсутствуют, умения, и навыки не сформированы.	Сформированы базовые структуры знаний. Умения фрагментарны и носят репродуктивный характер. Демонстрируется низкий уровень самостоятельности практического навыка.	Знания обширные, системные. Умения носят репродуктивный характер, применяются к решению типовых заданий. Демонстрируется достаточный уровень самостоятельности и устойчивого практического навыка.	Знания твердые, аргументированные, всесторонние. Умения успешно применяются к решению как типовых, так и нестандартных творческих заданий. Демонстрируется высокий уровень самостоятельности, высокая адаптивность практического навыка
---	--	--	---

Описание критериев оценивания

Обучающийся демонстрирует: - существенные пробелы в знаниях учебного материала; - допускаются принципиальные ошибки при ответе на основные вопросы билета, отсутствует знание и понимание основных понятий и категорий; - непонимание сущности дополнительных вопросов в рамках заданий билета; - отсутствие умения выполнять практические задания, предусмотренные программой дисциплины; - отсутствие готовности (способности) к дискуссии и низкую степень контактности.	Обучающийся демонстрирует: - знания теоретического материала; - неполные ответы на основные вопросы, ошибки в ответе, недостаточное понимание сущности излагаемых вопросов; - неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы; - недостаточное владение литературой, рекомендованной программой дисциплины; - умение без грубых ошибок решать практические задания, которые следует выполнить.	Обучающийся демонстрирует: - знание и понимание основных вопросов контролируемого объема программного материала; - твердые знания теоретического материала. - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории, выявлять противоречия, проблемы и тенденции развития; - правильные и конкретные, без грубых ошибок, ответы на поставленные вопросы; - умение решать практические задания, которые следует выполнить; - владение основной литературой, рекомендованной	Обучающийся демонстрирует: - глубокие, всесторонние и аргументированные знания программного материала; - полное понимание сущности и взаимосвязи рассматриваемых процессов и явлений, точное знание основных понятий в рамках обсуждаемых заданий; - способность устанавливать и объяснять связь практики и теории; - логически последовательные, содержательные, конкретные и исчерпывающие ответы на все задания билета, а также дополнительные вопросы экзаменатора; - умение решать практические задания;
--	---	--	--

		<p>программой дисциплины;</p> <p>- наличие собственной обоснованной позиции по обсуждаемым вопросам. Возможны незначительные оговорки и неточности в раскрытии отдельных положений вопросов билета, присутствует неуверенность в ответах на зачете</p>	<p>- свободное использование в ответах на вопросы материалов рекомендованной основной и дополнительной литературы.</p>
Оценка «не зачет»	Оценка «зачет»	Оценка «зачет»	Оценка «зачет»

9. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

а) нормативные документы:

1. Закон РФ от 07.02.1992 N 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_305
2. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст]: от 27.12.2002 №184-ФЗ: (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. - Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
3. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 N 29-ФЗ (с изм. и доп.): [Электронный ресурс]. – Режим доступа: [www.http://base.garant.ru](http://base.garant.ru)
4. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 N 52-ФЗ [Электронный ресурс]. - Режим доступа: http://www.consultant.ru/document/cons_doc_LAW_22481
5. Технический регламент Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции». Утвержден Решением Комиссии Таможенного союза от 9 декабря 2011 № 880. [Электронный ресурс]: – Режим доступа: <http://docs.cntd.ru/document/902320560>

б) основная литература

6. Ф.Л. Тедеева, Д.Д. Симеониди. Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции: Учебное пособие / Ф.Л. Тедеева, Д.Д. Симеониди. – СОГУ. Владикавказ: Изд-во СОГУ, 2017. - 178 с.
7. Донченко, Л. В. Безопасность пищевой продукции: учебник для среднего профессионального образования / Л. В. Донченко, В. Д. Надыкта. — 4-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-16706-1. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/544947>. - 452 с.
8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: учебное пособие / И.Ш. Дзахмишева, З.А. Дзахмишева, С.И. Балаева, М.В. Блиева; под общ. ред. И.Ш. Дзахмишевой. – 2-е изд., доп. и перераб. – Москва: Дашков и К°, 2014. – 357 с.: табл., схем. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452837>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-394-02013-1. – Текст: электронный.
9. З.Р. Ибрагимова, Д.Д. Симеониди. Идентификационная и товарная экспертиза: Учебное пособие к проведению лабораторных занятий, подготовке рейтинговому контролю знаний / З.Р. Ибрагимова, Д.Д. Симеониди. - Владикавказ: Изд-во СОГУ, 2014. -110 с.
10. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2: учебник для вузов / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — (Высшее образование). — ISBN 978-5-534-14787-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://www.urait.ru/bcode/544499>. — 330 с.

в) дополнительная литература

10. Чепурной И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: Учебник / И.П. Чепурной. - М.: Дашков и К, 2005. – 460 с. Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ФОРУМ, 2009. - 364 с.
11. Николаева М.Л., Лычников Д.С., Неверов А.Н. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов / М.Л. Николаева, Д.С. Лычников, А.Н. Неверов – М.: Экономика, 2004. - 108 с.
12. Идентификация подлинности масложировой продукции/И.Ю. Резниченко, А.Л. Верещагин, Г.А. Губаненко, Т.Ф. Киселева; Кемеровский государственный университет. – Кемерово: Кемеровский государственный университет, 2019. – 111 с.: ил., табл. – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=573540>. – Библиогр. в кн. – ISBN 978-5-8353-2366-1. – Текст: электронный.
15. Идентификация, в том числе в целях выявления фальсификации, соковой продукции из фруктов и овощей: учебно-методическое пособие/Г.В. Панкина, В.Н. Маркелова, О.И. Лемешева, В.Е. Павлов; Академия стандартизации, метрологии и сертификации. –

Москва: Академия стандартизации, метрологии и сертификации, 2013. – 14 с.: ил., табл., схем.
 – Режим доступа: по подписке. – URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=275589> . –
 Текст: электронный.

г) программное обеспечение, ЭБС, профессиональные базы и Интернет-ресурсы:

- необходимый для обеспечения данной дисциплины комплект лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства, а также электронные библиотечные системы, с которыми у СОГУ имеется действующий договор:

№ п/п	Наименование	№ договора(лицензия)	Страна производитель
1.	Windows 10 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
2.	Windows 10 Pro for Workstations	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
3.	Windows 8.1 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
4.	Windows 8.1 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
5.	Windows 8 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
6.	Windows 8 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
7.	Windows 7 Enterprise	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
8.	Windows 7 Professional	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
9.	Office Standard 2016	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
10.	Office Standard 2013	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
11.	Office Standard 2010	№ 4100072800 Microsoft Products (MPSA) от 04.2016г	США
12.	Система тестирования Sunrav WEB Class	№468 от 03.12.2013 ИП Сунгатулин Р.Т.(бессрочно)	Россия
13.	Программное обеспечение 1С: Предприятие. Бухгалтерский Учет. Типовая конфигурация 8 сетевая версия	№ СД/108 от 29.08.2017 (максимум-софт) бессрочно	Россия
14.	Система компьютерной верстки MikTex	Лицензия FSF/Debian (Свободное программное обеспечение) (бессрочно)	
15.	Kasperksy Endpoint Security	До 22.01.2024	Россия
16.	Программное обеспечение для редактирования химических формул Isis Draw	Свободное программное обеспечение(бессрочно)	США
17.	Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»	№ от 22.01.2043 (действителен до 22.01.2025) с ОАО «Анти-Плагат»	Россия

18.	Программное обеспечение 1С: Предприятие 8.3 Управление торговлей	№КП /108 от 29.08.2017 с ООО «Максимум»(бессрочно)	Россия
19.	Программное обеспечение 1С:зарплата и кадры гос.учреждения 8	№СД./ №126., 01.07.2020г. «МАКСИМУМ-СОФТ» бессрочно	Россия
20.	Программное обеспечение 1С:бюджет.	№СД/76 01.03.2017г. «максимум-софт» (бессрочно)	Россия
21.	Автоматизированная система «Управление – Деканат БРС»	Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2015611830 от 06.02.2015г.(бессрочно)	СОГУ
22.	Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»	Разработка СОГУ Свидетельство о государственной регистрации программы для ЭВМ №2015611829 от 06.02.2015г. (бессрочно)	СОГУ
23.	Планы ВО	№2191-24, от 12.01.2024 г. (тех.поддержка до 26.02.2025 г.) ООО ЛММИС	Россия
24.	Планы СПО	12.01.2024 №2192-24 (подписка и обновления до 16.02.2025)	Россия
25.	ПО Лаборатории ММИС (Деканат, ПК, Ведомости, Тестирование, интернет расширение и др.)	№1157-23 от 29.03.2023 ООО ЛММИС	Россия
26.	VSDESK	№ 210406/01 от 06.04.2021г. ИП И.А.Сергеевич	Россия
27.	«Галактика»	ООО Галактика ИТ договор № 120320/Д/А от 14.03.2022	Россия
28.	DIRECTUM RX – Система электронного документооборота	ООО Галактика ИТ договор № 120320/Д/А от 14.03.2022	Россия
29.	MOODLE	Бесплатное	США (бесплатное российское)
30.	«Галактика РУЗ»	Лицензия бессрочная	Россия
31.	Личный кабинет абитуриента	Лицензия бессрочная	Россия
32.	Личный кабинет студента/сотрудника	Лицензия бессрочная	Россия
33.	Электронная библиотека диссертации и авторефератов РГБ(ЭБД РГБ)	https://dvs.rsl.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
34.	ЭБС"Университетская библиотека ONLINE"	https://biblioclub.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия

35.	ЭБС «Научная электронная библиотека eLibrary.ru»	http://elibrary.ru . Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
36.	Универсальная баз данных East View	https://dlib.eastview.com	США
37.	ЭБС «Консультант студента» Студенческая электронная библиотека по медицинскому и фармацевтическому образованию, а также по естественным и точным наукам в целом.	http://www.studentlibrary.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
38.	ЭБС «Юрайт» - образовательная среда, включающая виртуальный читальный зал учебников и учебных пособий от авторов из ведущих вузов России по всем направлениям и специальностям	www.biblio-online.ru Требуется регистрация в библиотеке СОГУ	Россия
39.	КЭП (домен на яндексе)	Бесплатное (переведен в режим просмотра)	Россия
40.	РусГард	бесплатное	Россия
41.	ViPNet		Россия
42.	ВКС	Открытое ПО	бесплатное

Профессиональные базы данных и Интернет-ресурсы:

Российская национальная библиотека	http://nlr.ru/
Национальная электронная библиотека	https://rusneb.ru/
Российская государственная библиотека	https://www.rsl.ru/
Единое окно доступа к информационным ресурсам	http://window.edu.ru
Каталог электронных библиотек	https://elementy.ru/catalog/g31/elektronnye_biblioteki
Библиотека учебной и научной литературы	http://sbiblio.com/biblio/
Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество»	http://www.stq.ru
Информационные справочные системы. База нормативной документации Библиотека ГОСТов	http://vsegost.com/
Аналитическая химия. База данных	https://www.freechemistry.ru/

10. Материально-техническое оснащение дисциплины

<p>Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: преподавательский стол, стул, столы и стулья для обучающихся, классная доска.</p> <p>Оборудование: Персональный компьютер в комплекте с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ. Проектор Epson EB-735Fi - комплект поставки (крепление для проектора, шнур питания) – 1шт.</p> <p>Программное обеспечение: Windows 7 Professional, Office Standard 2016, Система тестирования Sunrav WEB Class, Система компьютерной верстки MikTex, Kasperksy Endpoint Security, Программное обеспечение для редактирования химических формул Isis Draw, Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ», Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний», VSDESK, Услуги связи (доступ к сети интернет), MOODLE, Личный кабинет студента/сотрудника, КЭП (домен на яндексе), РусГард, ViPNet.</p>	<p>Российская Федерация, Республика Северная Осетия – Алания, город Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44-46, учебный корпус № 3, ауд. № 409</p>
<p>Лаборатория химии окружающей среды и экологической безопасности для проведения занятий семинарского типа, лабораторных занятий, курсового проектирования (выполнения курсовых работ), групповых и индивидуальных консультаций, а также самостоятельной работы обучающихся: преподавательский стол, стул, столы и стулья для обучающихся, лабораторные столы, классная доска.</p> <p>Оборудование: мультимедийный комплекс (проектор, экран, компьютер, колонки) с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ.</p> <p>Программное обеспечение: Windows 7 Professional; Office Standard 2016; Система компьютерной верстки MikTex; Kasperksy Endpoint Security; Система тестирования Sunrav WEB Class; Программное обеспечение для редактирования химических формул Isis Draw; Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ»; Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний»; VSDESK; Услуги связи (доступ к сети интернет); MOODLE; Личный кабинет студента/сотрудника.</p> <p>Лабораторное оборудование: Шкаф сушильный SNOL 67/350 LN – 1 шт. Иономер И-510 (стандартный)- 1 шт. Кондуктометр портативный ОНАУС ST300С-1 шт. Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп.шкалой-1 шт. рН-метр 150 МИ- 1 шт. Мешалка магнитная с подогревом ПЭ 6110- 2 шт. Баня водяная двухместная UT-4302E ULAB-1 шт. Учебно-лабораторный комплекс "Экологический мониторинг"-1 шт. Кондуктометр портативный ОНАУС ST300С- 1 шт. Нагревательная плита ES-H3040-1 шт. рН-метр 150 МИ-1 шт. Весы лабораторные прецизионные ET-300П с поверкой-1 шт. Лабораторная ультразвуковая ванна Stegler 22DT – 1 шт. Фотометр фотоэлектрический КФК-3-"ЗОМЗ"- 1 шт. Облучатель-рециркулятор воздуха ультрафиолетовый бактерицидный ОРУБ-3-5-"КРОНТ"- 1 шт. Лабораторный реактор LR 1000 – 1шт. Дегидратор Tribest Sedona Combo Rawfood SD-P9150 – 1 шт.</p>	<p>Российская Федерация, Республика Северная Осетия – Алания, город Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44-46, учебный корпус № 7, ауд. № 613</p>

<p>Компьютерный класс: преподавательский стол, стул, столы и стулья для обучающихся, классная доска.</p> <p>Оборудование: Интерактивное мультимедийное оборудование (доска, проектор), компьютеры для компьютерного класса в комплекте - с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ. Программное обеспечение: Windows 7 Professional, Office Standard 2016, Система тестирования Sunrav WEB Class, Система компьютерной верстки MikTex, Kasperksy Endpoint Security, Программное обеспечение для редактирования химических формул Isis Draw, Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ», Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний», VSDESK, Услуги связи (доступ к сети интернет), MOODLE, Личный кабинет студента/сотрудника, КЭП (домен на яндексе), РусГард, ViPNet.</p>	<p>Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, город Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44-46, учебный корпус № 3.</p>
<p>Библиотека, в том числе читальный зал: столы и стулья для обучающихся; компьютеры в комплекте с программным обеспечением, выходом в сеть Интернет и доступом в электронную информационно-образовательную среду СОГУ.</p> <p>Программное обеспечение: Windows 7 Professional, Office Standard 2016, Система тестирования Sunrav WEB Class, Система компьютерной верстки MikTex, Kasperksy Endpoint Security, Программное обеспечение для редактирования химических формул Isis Draw, Система поиска текстовых заимствований «Антиплагиат.ВУЗ», Программа для ЭВМ «Банк вопросов для контроля знаний», VSDESK, Услуги связи (доступ к сети интернет), MOODLE, Личный кабинет студента/сотрудника, КЭП (домен на яндексе), РусГард, ViPNet.</p>	<p>Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия — Алания, г. Владикавказ, Церетели/Ватутина, д. 16/19</p>
<p>Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования</p> <p>Оборудование: специализированная мебель, стеллажи для хранения учебного оборудования;</p> <p>Ноутбук Acer Aspire с программным обеспечением и выходом в Интернет и локальную сеть, доступом к информационным ресурсам, электронной информационно-образовательной среде университета, к базам данных и информационно-справочным системам.</p> <p>Специальные инструменты, техническая документация и инвентарь для обслуживания учебного оборудования.</p>	<p>Российская Федерация, 362025, Республика Северная Осетия – Алания, город Владикавказ, ул. Ватутина, дом 44-46, учебный корпус № 7, ауд. № 607А</p>