



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

СОГЛАСОВАНО

Руководитель ОП

Л.О. Коршенко

28 июня 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заведующая кафедрой
товароведения и экспертизы товаров

Л.А. Текутьева

28 июня 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Идентификация и фальсификация продовольственных товаров

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

профиль: «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

Форма подготовки очная

курс 4 семестр 7

лекции 28 час.

практические занятия час.

лабораторные работы 42 час.

в том числе с использованием МАО лек. 0 /пр. 0 /лаб. 36 час.

всего часов аудиторной нагрузки 70 час.

в том числе с использованием МАО 36 час.

самостоятельная работа 74 час.

в том числе на подготовку к экзамену 27 час.

контрольные работы (количество) -

курсовая работа / курсовой проект 7 семестр

зачет семестр

экзамен 7 семестр

Рабочая программа составлена в соответствии с требованиями федерального государственного образовательного стандарта высшего образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 04 декабря 2015 г. № 1429

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров, протокол № 9 от 28 июня 2018 г.

Заведующий кафедрой: канд. техн. наук, доцент Текутьева Л.А.

Составитель: канд. техн. наук, доцент Самченко О.Н., канд. биол. наук, доцент Ситун Н.В.

I. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

II. Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры:

Протокол от « ____ » _____ 20__ г. № _____

Заведующий кафедрой _____
(подпись) (И.О. Фамилия)

Аннотация к рабочей программе дисциплины

«Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»

Учебный курс «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» предназначен для студентов направления подготовки 38.03.07 Товароведение, профиля «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров».

Дисциплина «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» включена в состав обязательных дисциплин вариативной части блока «Дисциплины (модули)».

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа. Учебным планом предусмотрены лекционные занятия (28 часов), лабораторные работы (42 часа, в том числе МАО 36 часов), самостоятельная работа студентов (74 часа, в том числе 27 часов на подготовку к экзамену). Дисциплина реализуется на 4 курсе в 7 семестре.

Дисциплина «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» основывается на знаниях, умениях и навыках, полученных в результате изучения дисциплин «Общая и пищевая химия», «Основы микробиологии», «Инструментальные методы исследования», «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, метрология, подтверждение соответствия», «Безопасность товаров», «Сенсорный анализ продовольственных товаров», «Товароведение и экспертиза зерномучных товаров», «Товароведение и экспертиза плодоовощных товаров», «Товароведение и экспертиза кондитерских товаров», «Товароведение и экспертиза вкусовых товаров», «Товароведение и экспертиза пищевых жиров», «Товароведение и экспертиза молока и молочных товаров», «Товароведение и экспертиза рыбы и рыбных товаров», «Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров», «Микробиология однородных групп продовольственных товаров, санитария и гигиена», «Информационное обеспечение товароведения и экспертизы товаров», «Товарная информация», и позволяет подготовить студентов к прохождению преддипломной практики и выполнению выпускной

квалификационной работы.

Содержание дисциплины охватывает круг вопросов, связанных с теоретическими основами идентификации и фальсификации товаров, особенностями идентификационной экспертизы отдельных групп продовольственных товаров и современными способами выявления фальсификации. Курс предназначен для ознакомления студентов с нормативными и руководящими документами, регламентирующими качество и безопасность товаров; системным подходом при организации и проведении экспертизы товаров; навыками проведения идентификации.

Цель – дать студентам необходимые для практической работы знания в области экспертизы, оценки и контроля качества продовольственных товаров.

Задачи:

- формирование системных представлений об идентификации продовольственных товаров; видах, способах и методах идентификации товаров; общих положениях о подлинности продовольственных товаров; классификации и ассортименте однородных групп продовольственных товаров; факторах, формирующих и сохраняющих качество и безопасность товаров на всех этапах их жизненного цикла; номенклатуре потребительских свойств и показателей качества и безопасности; видах, способах фальсификации продовольственных товаров и методах ее обнаружения;
- научить студентов проводить идентификационную экспертизу продовольственных товаров; определять показатели ассортимента и качества товаров; применять способы и методы идентификации продовольственных товаров; использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности продовольственных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; выявлять фальсификацию продовольственных товаров; работать с нормативными документами, регламентирующими качество и безопасность продовольственных товаров; оценивать соответствие товарной информации

требованиям нормативной документации;

- приобретение навыков владения методами и средствами определения показателей ассортимента и качества продовольственных товаров основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности; методами и средствами оценки соответствия товарной информации требованиям нормативной документации; правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации продовольственных товаров на всех этапах товародвижения; правилами товарного соседства.

Для успешного изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» у обучающихся должны быть сформированы следующие предварительные компетенции:

- способность находить организационно-управленческие решения в стандартных и нестандартных ситуациях;

- умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

- способность использовать основные положения и методы социальных, гуманитарных и экономических наук при решении профессиональных задач;

- способность применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

- умение анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

- навыки управления основными характеристиками товаров (количественными, качественными, ассортиментными и стоимостными) на всех этапах жизненного цикла с целью оптимизации ассортимента, сокращения товарных потерь и сверхнормативных товарных запасов;

- умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;

- системное представление о правилах и порядке организации и

проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности;

- умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам;

- способность осуществлять контроль за соблюдением требований к упаковке и маркировке, правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товаров, правил их выкладки в местах продажи согласно стандартам мерчандайзинга, принятым на предприятии, разрабатывать предложения по предупреждению и сокращению товарных потерь.

В результате изучения данной дисциплины у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции (элементы компетенций):

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	классификацию, ассортимент и потребительские свойства продовольственных товаров; факторы, формирующие и сохраняющие их качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла
	Умеет	определять показатели ассортимента, потребительских свойств, качества и безопасности продовольственных товаров
	Владеет	методами и средствами определения и анализа показателей ассортимента, потребительских свойств, качества и безопасности продовольственных товаров
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знает	методы идентификации, оценки качества и безопасности продовольственных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
	Умеет	систематизировать и обобщать информацию о продовольственных товарах, их свойствах с целью предупреждения их фальсификации; проводить идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность продовольственных товаров; выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию; оценивать качество и безопасность товаров в соответствии с требованиями технических регламентов,

		стандартов и других документов; проводить диагностику дефектов товаров и выявлять причины их возникновения; учитывать и определять товарные потери
	Владеет	современными методами и средствами идентификации и установления ассортиментной принадлежности продовольственных товаров; навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; приемами по сокращению и предупреждению товарных потерь

Для формирования вышеуказанных компетенций в рамках дисциплины «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» применяются следующие методы активного / интерактивного обучения: работа в малых группах, реферат в форме презентации.

I. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ТЕОРЕТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Раздел I. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров (6 час.)

Тема 1.1 Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара (2 час.)

Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством товаров. Функции идентификации. Обоснование необходимости идентификации основополагающих характеристик товаров. Прослеживаемость товаров: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости товаров.

Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная, партионная. Краткая характеристика отдельных видов идентификации.

Способы и методы идентификации товаров Преимущества и недостатки различных методов идентификации.

Идентификационные признаки товара: понятие, выбор, формализация в нормативной документации и роль в оценке качества товара, перспективы

применения для соответствия описания товара. Использование информационных технологий при создании базы данных о товаре.

Показатели (критерии) идентификации: органолептические, физико-химические; их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации. Критерии выбора достоверности показателей.

Тема 1.2 Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения (2 час.)

Исторические аспекты фальсификации. Запреты фальсификации товаров, средств измерения в древности. Меры по предупреждению фальсификации в дореволюционной России и в зарубежных странах.

Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.

Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители: отличия.

Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная и информационная; в зависимости от места фальсификации: технологическая, предреализационная.

Средства фальсификации; особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей подделываемых товаров. Заменители пищевые и непищевые. Способы обнаружения разных видов фальсификации. Градации фальсифицированного товара.

Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский Кодекс РФ. Информационные стандарты для потребителей. Административные и социальные меры по предотвращению фальсификации товаров.

Тема 1.3 Современные аспекты законодательства в области идентификации и фальсификации товаров (0,5 час.)

Особенности законодательства в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров в России. Нормативные документы для целей идентификации. Оценка пригодности стандартов и ТУ для целей идентификации.

Особенности законодательства в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров в Евросоюзе и других странах.

Тема 1.4 Современные методы идентификации товаров (1,5 час.)

Современные физико-химические методы идентификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез и др. Сущность методов, оценка возможностей и ограничений. Инновационные методы идентификации продовольственных товаров: метод полимеразной цепной реакции (ПЦР); иммуноферментный анализ (ИФА).

Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров (22 час.)

Тема 2.1 Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации зерномучных и кондитерских товаров (4 час.)

Проведение экспертизы подлинности и идентификации зерна, крупы и муки. Основные виды фальсификации зерна, муки и крупы и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации макаронных изделий. Основные виды фальсификации макаронных изделий и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации хлеба и хлебобулочных изделий. Основные виды фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации сахара,

сахарозаменителей и пчелиного меда. Основные виды фальсификации сахара, сахарозаменителей, пчелиного меда и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации жиросодержащих, фруктово-ягодных, сахаристых кондитерских изделий. Основные виды фальсификации и методы ее обнаружения

Проведение экспертизы подлинности и идентификации мучных кондитерских изделий. Основные виды фальсификации мучных кондитерских изделий и методы ее обнаружения.

Тема 2.2 Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации плодов, овощей и продуктов их переработки (4 час.)

Проведение экспертизы подлинности и идентификации плодов и овощей. Характеристика современного ассортимента тропических и субтропических плодов. Основные виды фальсификации плодов и овощей и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации продуктов переработки плодов и овощей. Основные виды фальсификации продуктов переработки плодов и овощей и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации грибов и продуктов их переработки. Основные виды фальсификации грибов и методы ее обнаружения.

Тема 2.3 Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации вкусовых товаров (6 час.)

Проведение экспертизы подлинности и идентификации чая и кофе. Основные виды фальсификации чая и кофе и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации пряностей и приправ. Основные виды фальсификации пряностей и приправ и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации безалкогольных и слабоалкогольных напитков. Основные виды фальсификации безалкогольных напитков и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации водок, ликероводочных изделий, вин виноградных и плодовых и коньяков. Основные виды фальсификации крепких алкогольных напитков и методы ее обнаружения.

Тема 2.4 Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации молочных товаров и пищевых жиров (4 час.)

Проведение экспертизы подлинности и идентификации молока и молочных продуктов. Основные виды фальсификации молока и молочных продуктов и методы ее обнаружения

Проведение экспертизы подлинности и идентификации кисломолочных продуктов. Основные виды фальсификации кисломолочных продуктов и методы ее обнаружения

Проведение экспертизы подлинности и идентификации масла коровьего и сыров. Основные виды фальсификации масла коровьего и сыров и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации растительных масел. Основные виды фальсификации растительных масел и методы ее обнаружения

Проведение экспертизы подлинности и идентификации маргарина, кулинарных жиров и майонезов. Основные виды фальсификации маргарина, кулинарных жиров и майонезов и методы ее обнаружения.

Тема 2.5 Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации мясных и рыбных товаров (4 час.)

Проведение экспертизы подлинности и идентификации мяса. Основные виды фальсификации мяса и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и мясных консервов. Основные виды фальсификации мясных полуфабрикатов, колбасных изделий и мясных консервов и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации рыбы и

нерыбных объектов водного промысла. Основные виды фальсификации рыбы и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров. Основные виды фальсификации соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации рыбных консервов. Основные виды фальсификации рыбных консервов и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации икорных товаров. Основные виды фальсификации икорных товаров и методы ее обнаружения.

II. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКОЙ ЧАСТИ КУРСА

Лабораторные работы

(42 час., в том числе 36 час. с использованием методов активного обучения)

Лабораторная работа № 1. Изучение общих положений об идентификации и фальсификации товаров (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах (4 час.)

Занятие проводится в виде дискуссии.

1. Обсуждение понятия идентификации товаров (сравнить определения, данные в разных источниках). Охарактеризовать виды идентификации.
2. Выявление показателей качества товаров, которые могут быть использованы в качестве критериев идентификации (работа с НД и ТР).
3. Определение требований, предъявляемых к критериям идентификации.
4. Изучение этапов идентификации товаров.
5. Формулировка задач, которые могут ставиться при идентификационной экспертизе товаров.

Лабораторная работа № 2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных и кондитерских товаров (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах (4 час.)

1. Идентификация зерномучных товаров по маркировочным данным.
2. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.
3. Проведение квалитетической идентификации зерномучных товаров.
4. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 3. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах (4 час.)

1. Идентификация кондитерских товаров по маркировочным данным.
2. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.
3. Проведение квалитетической идентификации мучных кондитерских изделий, шоколада, меда.
4. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 4. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации плодоовощной продукции (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах (4 час.)

1. Идентификация плодоовощной продукции по маркировочным данным.
2. Проведение квалитетической идентификации свежих овощей и продуктов их переработки.
3. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.
5. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 5. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах (4 час.)

1. Идентификация вкусовых товаров по маркировочным данным.
2. Проведение квалитетической идентификации пива, чая, кофе, пряностей.
3. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.
5. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 6. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молочной продукции (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах (4 час.)

1. Идентификация молочной продукции по маркировочным данным.
2. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.
3. Проведение квалитетической идентификации молока, кисломолочных продуктов, сыра.
4. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 7. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации рыбных товаров (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах (4 час.)

1. Определение промыслового семейства рыбы.
2. Идентификация рыбных товаров по маркировочным данным.
3. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.

4. Проведение квалитетической идентификации рыбных консервов и пресервов, соленой и копченой рыбы.

Лабораторная работа № 8. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации мясных (мясосодержащих) товаров (5 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах (4 час.)

1. Классификация мясных товаров.
2. Идентификация мясных товаров по маркировочным данным.
3. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.
4. Проведение квалитетической идентификации колбасных изделий, мясных консервов, полуфабрикатов мясных (мясосодержащих).

Лабораторная работа № 9. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров) (4 час.)

Метод активного / интерактивного обучения – работа в малых группах (4 час.)

Сбор информации проводится в торговых сетях г. Владивостока и используется для оформления творческого задания.

1. Изучить основной ассортимент продовольственных товаров (группа – на выбор), представленных на рынке г. Владивостока. Провести классификацию продукции. Выделить признаки, наиболее важные для идентификации выбранной группы товаров (каждая группа студентов из 2-3 человек получает от преподавателя индивидуальное задание).

2. На основании предварительного изучения рынка привести сравнительную оценку ассортимента выбранной группы товаров отечественных и зарубежных производителей и выявить случаи фальсификации (при отсутствии – спрогнозировать возможные варианты).

3. Проведение информационной идентификации образцов в соответствии с нормативной документацией.

Лабораторная работа № 10. Защита индивидуальных заданий (5 час.)

Студенты получают индивидуальное задание в начале семестра. Тема подбирается индивидуально и может быть связана с темой курсовой и выпускной квалификационной работы. Задание должно быть выполнено в виде презентации в программе *Power Point* и реферата и состоит из 2 частей:

1. На тему «Идентификация, классификационные признаки и экспертиза отдельных групп продовольственных товаров растительного происхождения (на выбор)».

2. На тему «Идентификация, классификационные признаки и экспертиза отдельных групп продовольственных товаров животного происхождения (на выбор)».

III. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ

Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» представлено в Приложении 1 и включает в себя:

- план-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине, в том числе примерные нормы времени на выполнение по каждому заданию;
- характеристика заданий для самостоятельной работы обучающихся и методические рекомендации по их выполнению;
- требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы;
- критерии оценки выполнения самостоятельной работы.

IV. КОНТРОЛЬ ДОСТИЖЕНИЯ ЦЕЛЕЙ КУРСА

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций		Оценочные средства	
				текущий контроль	промежуточная аттестация
1.	Раздел I. Общие	ПК-8	знает	Собеседование (УО-1) Тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену: 14-27

	положения об идентификации и фальсификации товаров		умеет	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11) Курсовая работа (ПР-5)	Вопросы к экзамену: 14-27
	Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров		владеет	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11) Курсовая работа (ПР-5)	Вопросы к экзамену: 14-27
2	Раздел I. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров	ПК-9	знает	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Вопросы к экзамену: 1-13
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11) Реферат (ПР-4) Курсовая работа (ПР-5)	Вопросы к экзамену: 1-13, 14-27
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11) Реферат (ПР-4) Курсовая работа (ПР-5)	Вопросы к экзамену: 1-13, 14-27
	Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров				

Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 2.

V. СПИСОК УЧЕБНОЙ ЛИТЕРАТУРЫ И ИНФОРМАЦИОННО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Основная литература

(электронные и печатные издания)

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных

товаров / Елисеева Л.Г., Родина Т.Г., Рыжакова А.В. - М.: Дашков и К, 2017. - 930 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/511978>

2. Зонова Л.Н. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебное пособие для бакалавров / Зонова Л.Н., Михайлова Л.В., Власова Е.Н. - М.: Дашков и К, 2018. - 192 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/510158>

3. Кременовская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / М.И. Кременовская. - Санкт-Петербург: НИУ ИТМО, 2015. - 97 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/91528>

4. Николаева М.А. Теоретические основы товароведения: учебник / М.А. Николаева. - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 448 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/502706>

5. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ИНФРА-М, 2018. - 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/952273>

6. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров / Райкова Е.Ю. - М.: Дашков и К, 2017. - 412 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/354035>

7. Трухина Т.П. Товароведение продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / Т.П. Трухина. - Благовещенск: Дальневосточный государственный аграрный университет, 2015. - 229 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/55916.html>

Дополнительная литература

(печатные и электронные издания)

1. Андреева Е.И. Идентификация товаров при проведении таможенной экспертизы [Электронный ресурс]: монография / Е.И. Андреева. - Москва: РТА, 2013. - 166 с. - Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/74106>

2. Блинникова О.М. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебное пособие / О.М. Блинникова. - Мичуринск: Мичуринский государственный аграрный университет, 2007. - 243 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=47301

3. Вытовтов А.А. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: учебник / А.А. Вытовтов. - М.: НИЦ Инфра-М, 2012. - 576 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=291714>

4. Григорян Е.С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 265 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/354879>

5. Данильчук Ю.В. Товароведение и экспертиза мясных товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие / Ю.В. Данильчук. - М.: ИНФРА-М, 2011. - 174 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=211234>

6. Елисеева Л.Г. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения [Электронный ресурс]: учебное пособие / Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова и др.; Под ред. Л.Г. Елисеевой. - М.: ИНФРА-М, 2012. - 524 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=233727>

7. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс]: учебное пособие / В.И. Заикина. - 3-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2012. - 168 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread.php?book=415346>

8. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: Учебник / Под ред. Т.Г. Родиной. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 544 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/197630>

9. Кажаяева О.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / О.И. Кажаяева, Л.А. Манихина. - Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2014. - 211 с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/24347.html>

10. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов [Электронный ресурс]: учебник / М.С.

Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. - 328 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=430491>

11. Колобов С.В. Товароведение и экспертиза плодов и овощей [Электронный ресурс]: учебное пособие / С.В. Колобов, О.В. Памбухчиянц. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. - 400 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415542>

12. Коммерческое товароведение: учебник / Под общ ред. В.И. Теплова. - 4-е изд., перераб. и доп. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. - 696 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=415262>

13. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: учебник / Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 448 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/424214>

14. Пашкова Е.Ю. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие [Электронный ресурс] / Е.Ю. Пашкова, Е.В. Дулова. - Самара: РИЦ СГСХА, 2015. - 103 с. - Режим доступа: <https://lib.rucont.ru/efd/343557>

15. Першина Е.И. Товароведение и экспертиза однородных групп товаров (молоко и молочные продукты): учебное пособие / Е.И. Першина, С.Б. Васильева, Д.Г. Попова. - 2-е изд., испр. и доп. - Кемерово: Изд-во Кемеровского технологического института пищевой промышленности, 2010. - 131 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=4628

16. Попов Г.В. Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие / Г.В. Попов, Н.Л. Клейменова. - Воронеж: Изд-во Воронежского государственного университета инженерных технологий, 2012. - 52 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=9908

17. Смирнов А.В. Товароведение мяса: учебное пособие / А.В. Смирнов, Г.В. Куляков. - М.: ГИОРД, 2012. - 232 с. - Режим доступа: http://e.lanbook.com/books/element.php?pl1_id=58743

18. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: учебник / Рук.

авт. колл. В.В. Шевченко. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2009. - 752 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=177302>

19. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Электронный ресурс]: лабораторный практикум / Под ред. В.И. Криштафович. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 592 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430222>

20. Чебакова Г.В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: учебное пособие / Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2014. - 304 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=361170>

Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Библиотека ГОСТов и нормативных документов. Режим доступа: <http://libgost.ru/>

2. Открытая база ГОСТов. Режим доступа: <http://standartgost.ru/>

3. ГОСТы, СНИПы, СанПиНы и др.: Образовательный ресурс. Режим доступа: <http://g-ost.ru/>

4. Евразийский экономический союз: Правовой портал. Режим доступа: <http://www.eurasiancommission.org/>

5. Codex Alimentarius. International Food Standards. Режим доступа: <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-home/en/> Товароведение и экспертиза товаров: Форум товароведов. Статьи по товароведению, экспертизе товаров, стандартизации, сертификации, торговле. Режим доступа: <http://www.znaytovar.ru/>

6. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: www.foodprom.ru. (Журналы «Пищевая промышленность», «Виноделие и виноградарство», «Пиво и напитки» и др.).

Перечень информационных технологий и программного обеспечения

1. Справочно-правовая система «КонсультантПлюс». Режим доступа: <http://www.consultant.ru/>
2. Справочно-правовая система «Гарант». Режим доступа: www.garant.ru
3. Программное обеспечение: Microsoft Word, Microsoft Excel, Microsoft PowerPoint.

VI. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ

Реализация дисциплины «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» предусматривает следующие виды учебной работы: лекции, лабораторные работы, самостоятельную работу студентов, текущий контроль и промежуточную аттестацию.

Освоение курса дисциплины «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» предполагает рейтинговую систему оценки знаний студентов и предусматривает со стороны преподавателя текущий контроль за посещением студентами лекций, подготовкой и выполнением всех лабораторных работ с обязательным предоставлением отчета о работе, выполнением всех видов самостоятельной работы.

Промежуточной аттестацией по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» является экзамен.

В течение учебного семестра обучающимся нужно:

- освоить теоретический материал (20 баллов);
- успешно выполнить аудиторные и контрольные задания (50 баллов);
- своевременно и успешно выполнить все виды самостоятельной работы (30 баллов).

Студент считается аттестованным по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» при условии выполнения всех видов текущего контроля и самостоятельной работы, предусмотренных

учебной программой.

Критерии оценки по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» для аттестации на экзамене следующие: 86-100 баллов – «отлично», 76-85 баллов – «хорошо», 61-75 баллов – «удовлетворительно», 60 и менее баллов – «неудовлетворительно».

Пересчет баллов по текущему контролю и самостоятельной работе производится по формуле:

$$P(n) = \sum_{i=1}^m \left[\frac{O_i}{O_i^{max}} \times \frac{k_i}{W} \right],$$

где: $W = \sum_{i=1}^n k_i^n$ для текущего рейтинга;

$W = \sum_{i=1}^m k_i^n$ для итогового рейтинга;

$P(n)$ – рейтинг студента;

m – общее количество контрольных мероприятий;

n – количество проведенных контрольных мероприятий;

O_i – балл, полученный студентом на i -ом контрольном мероприятии;

O_i^{max} – максимально возможный балл студента по i -му контрольному мероприятию;

k_i – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия;

k_i^n – весовой коэффициент i -го контрольного мероприятия, если оно является основным, или 0, если оно является дополнительным.

Рекомендации по планированию и организации времени, отведенного на изучение дисциплины

Оптимальным вариантом планирования и организации студентом времени, необходимого для изучения дисциплины, является равномерное распределение учебной нагрузки, т.е. систематическое ознакомление с теоретическим материалом на лекционных занятиях и закрепление полученных знаний при подготовке и выполнении лабораторных работ и заданий, предусмотренных для самостоятельной работы студентов.

Подготовку к выполнению лабораторных работ необходимо проводить заранее, чтобы была возможность проконсультироваться с преподавателем по возникающим вопросам. В случае пропуска занятия, необходимо предоставить письменную разработку пропущенной лабораторной работы.

Самостоятельную работу следует выполнять согласно графику и требованиям, предложенным преподавателем.

Алгоритм изучения дисциплины

Изучение курса должно вестись систематически и сопровождаться составлением подробного конспекта. В конспект рекомендуется включать все виды учебной работы: лекции, самостоятельную проработку рекомендуемой основной и дополнительной литературы, отчеты по лабораторным работам, решение ситуационных задач, ответы на вопросы для самоконтроля и другие задания, предусмотренные для самостоятельной работы студентов.

Основным промежуточным показателем успешности студента в процессе изучения дисциплины является его готовность к выполнению лабораторных работ.

Приступая к подготовке к лабораторным работам, прежде всего, необходимо ознакомиться с планом занятия, изучить соответствующую литературу, нормативную и техническую документацию. По каждому вопросу лабораторной работы студент должен определить и усвоить ключевые понятия и представления. В случае возникновения трудностей студент должен и может обратиться за консультацией к ведущему преподавателю.

Критерием готовности к лабораторным работам является умение студента ответить на все контрольные вопросы, рекомендованные преподавателем.

Знания, полученные студентами в процессе изучения дисциплины, должны закрепляться не повторением, а применением материала. Этой цели при изучении дисциплины «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» служат активные формы и методы обучения,

такие как работа в малых группах, выполнение реферата (творческого задания) в форме презентации, метод ситуационного анализа, который дает возможность студенту освоить профессиональные компетенции и проявить их в условиях, имитирующих профессиональную деятельность.

Большое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов. Самостоятельная работа студентов по данной дисциплине предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов (творческого задания) и курсовой работы, подготовку к выполнению и защите лабораторных работ и промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Рекомендации по использованию методов активного обучения

Для повышения эффективности образовательного процесса и формирования активной личности студента важную роль играет такой принцип обучения как познавательная активность студентов. Целью такого обучения является не только освоение знаний, умений, навыков, но и формирование основополагающих качеств личности, что обуславливает необходимость использования методов активного обучения, без использования которых невозможно формирование специалиста, способного решать профессиональные задачи в современных рыночных условиях.

Реализация такого типа обучения по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» осуществляется через использование работы в малых группах, выполнения реферата (творческого задания) в форме презентации, ситуационных заданий, в частности ситуационных задач, которые можно определить как методы имитации принятия решений в различных ситуациях путем проигрывания вариантов по

заданным условиям.

Работа в малых группах – одна из возможностей реализации обучения в группах – использование на занятиях метода малых групп. Метод малых групп, это самостоятельное изучение учащимися нового материала посредством сотрудничества в малых группах.

Под презентацией понимается представление заинтересованной аудитории некоторой новой или малоизвестной информации. Данная технология помогает студентам овладеть навыками подачи информации, техникой публичного выступления, убеждения, умения отвечать на вопросы аудитории и выходить из затруднительных положений.

Использование презентаций в рамках изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» предполагает представление обучаемыми разработанных слайдов (PowerPoint), раздаточных иллюстративных материалов, прочих форм подачи информации, подготовленных в процессе самостоятельной работы – написании реферата.

Необходимыми требованиями к презентации являются соблюдение временного регламента, содержательность, наглядное представление материала (раздаточный материал, презентация PowerPoint), стиль речи.

Ситуационные задачи предназначены для использования студентами конкретных приемов и концепций при их выполнении для того, чтобы получить достаточный уровень знаний и умений для принятия решений в аналогичных ситуациях на предприятиях, тем самым уменьшая разрыв между теоретическими знаниями и практическими умениями.

Решение ситуационных задач студентам предлагается в конце лабораторных занятий в завершении изучения определенной учебной темы, а знания, полученные на лекциях, должны стать основой для решения этих задач. Из этого следует, что студент должен владеть достаточным уровнем знания теоретического материала, уметь работать с действующей нормативной и технической документацией для оценки качества потребительских товаров. Это предполагает осознание студентом процесса принятия решений при

оценке качества товаров и вынесения решения по ситуационной задаче.

Студент должен уметь правильно интерпретировать ситуацию, т.е. правильно определять – какие факторы являются наиболее важными в данной ситуации и какое решение необходимо принять в соответствии с действующей нормативной и технической документацией.

Таким образом, решение ситуационных задач призвано вырабатывать следующие умения и навыки у студентов:

- работать с постоянно обновляющимся потоком информации в области товароведения, оценки качества, идентификации товаров, связанного с изменяющейся рыночной ситуацией и применением законодательной базы;
- высказывать и отстаивать свою точку зрения четко, уверенно и грамотно;
- вырабатывать собственное мнение на основе осмысления теоретических знаний и проведения экспериментальных исследований;
- самостоятельно принимать решения.

Технология выполнения ситуационных задач включает в себя организацию самостоятельной работы обучающихся с консультационной поддержкой преподавателя. На этапе ознакомления с задачей студент самостоятельно оценивает ситуацию, изложенную в тексте, исследует теоретический материал, устанавливает ключевые факторы и проводит анализ проблем, изложенных в условии задачи. Затем составляет план действий и оценивает возможности его реализации. По окончании самостоятельного анализа студент должен ответить на вопросы, выполнить задания и составить письменный отчет по данному заданию.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

- при выборе литературного источника теоретического материала лучше исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

– для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

– чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

– не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

При работе с учебной и научной литературой принципиально важно принимать во внимание момент развития. Ощутимое отставание характерно и для многих публикаций, связанных с курсом. В связи с этим в литературе по курсу студентам могут встречаться положения, которые уже не вполне отвечают новым тенденциям развития. В таких случаях следует, проявляя нужную критичность мысли, опираться не на устаревшие идеи того или другого издания, как бы авторитетно оно ни было, а на нормы, вытекающие из современных изданий, имеющих отношение к изучаемому вопросу.

Студент обязан знать не только рекомендуемую литературу, но и новые, существенно важные издания по курсу, вышедшие в свет после его публикации.

Рекомендации по подготовке к экзамену

Итоговым контролем при изучении дисциплины «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» является экзамен. На экзамене студенту предлагается ответить на вопросы экзаменационного билета. Цель экзамена – проверка и оценка уровня полученных студентом специальных познаний по учебной дисциплине, а также умения логически мыслить, аргументировать избранную научную позицию, реагировать на дополнительные вопросы, ориентироваться в массиве информации. Оценке подлежит также и

правильность речи студента. Дополнительной целью итогового контроля в виде экзамена является формирование у студента таких качеств, как организованность, ответственность, трудолюбие, самостоятельность. Таким образом, экзамен по дисциплине проверяет сложившуюся у студента систему знаний по данной отрасли и играет большую роль в подготовке будущего специалиста.

Подготовка к экзамену и его результативность требует у студентов умения оптимально организовывать свое время. Идеально, если студент ознакомился с основными положениями, определениями и понятиями курса в процессе аудиторного изучения дисциплины. Тогда подготовка к экзамену по контрольным вопросам позволит систематизировать изученный материал и глубже его усвоить.

Подготовку к экзамену лучше начинать с распределения предложенных контрольных вопросов по разделам и темам курса. Затем необходимо выяснить наличие теоретических источников (конспекта лекций, учебников, учебных пособий).

При изучении материала следует выделять основные положения, определения и понятия, можно их конспектировать. Выделение опорных положений даст возможность систематизировать представления по дисциплине и, соответственно, результативнее подготовиться к экзамену.

Студент в целях получения качественных и системных знаний должен начинать подготовку к экзамену задолго до его проведения, лучше с самого начала лекционного курса. Целесообразно при изучении курса пользоваться рабочей программой и учебно-методическим комплексом.

Самостоятельная работа по подготовке к экзамену во время сессии должна планироваться студентом, исходя из общего объема вопросов, вынесенных на экзамен и дней, отведенных на подготовку к экзамену. При этом необходимо, чтобы последний день или часть его, был выделен для дополнительного повторения всего объема вопросов в целом. Это позволяет студенту самостоятельно перепроверить уровень усвоения материала. Важно иметь в виду, что для целей воспроизведения материала учебного курса

большую вспомогательную роль может сыграть информация, которая содержится в рабочей программе курса.

VII. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Для осуществления образовательного процесса по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» необходимы:

- учебная аудитория с мультимедийным проектором и экраном;
- лаборатории кафедры товароведения и экспертизы товаров, оснащенные приборами и материалы для проведения идентификационной экспертизы продовольственных товаров (аналитические и технические весы, конические и мерные колбы, цилиндры, термометры, химические реактивы и др.);
- нормативная и техническая документация (ТР ТС, ГОСТы, ТУ и др.);
- образцы продовольственных товаров;
- наглядные пособия по изучению ассортимента продовольственных товаров (учебные ассортиментные карты, каталоги изделий, альбомы, муляжи и др.).

В читальных залах Научной библиотеки ДВФУ предусмотрены рабочие места для людей с ограниченными возможностями здоровья, оснащены дисплеями и принтерами Брайля, оборудованные портативными устройствами для чтения плоскочечатных текстов, сканирующими и читающими машинами, видеоувеличителем с возможностью регуляции цветовых спектров; увеличивающими электронными лупами и ультразвуковыми маркировщиками.

В целях обеспечения специальных условий обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья все здания ДВФУ оборудованы пандусами, лифтами, подъемниками, специализированными местами, оснащенными туалетными комнатами, табличками информационно-навигационной системы.



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по дисциплине «Идентификация и

фальсификация продовольственных товаров»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

**профиль «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»**

Форма подготовки очная

Владивосток
2018

План-график выполнения самостоятельной работы по дисциплине

№ п/п	Дата / сроки выполнения	Вид самостоятельной работы	Примерные нормы времени на выполнение	Форма контроля
1.	В течение семестра	Выполнение курсовой работы	20	Защита курсовой работы
2.	8 неделя 16 неделя	Выполнение творческого задания (реферата)	11	Защита творческого задания (презентация)
3.	В течение семестра	Подготовка к лабораторным занятиям	16	Устный опрос
4.	18 неделя	Подготовка к экзамену	27	Собеседование
ИТОГО			74	

Рекомендации по самостоятельной работе студентов

Особое значение для освоения теоретического материала и для приобретения и формирования умений и навыков имеет самостоятельная работа студентов.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» предусматривает изучение рекомендуемой основной и дополнительной литературы, написание рефератов (творческого задания) и курсовой работы, подготовку к выполнению и защите лабораторных работ и промежуточной аттестации – экзамену.

Для самопроверки усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена студентам предлагаются вопросы для самоконтроля.

Рекомендации по работе с литературой

При самостоятельной работе с рекомендуемой литературой студентам необходимо придерживаться определенной последовательности:

– при выборе литературного источника теоретического материала лучше всего исходить из основных понятий изучаемой темы курса, чтобы точно знать, что конкретно искать в том или ином издании;

– для более глубокого усвоения и понимания материала следует читать не только имеющиеся в тексте определения и понятия, но и конкретные примеры;

– чтобы получить более объемные и системные представления по рассматриваемой теме необходимо просмотреть несколько литературных источников (возможно альтернативных);

– не следует конспектировать весь текст по рассматриваемой теме, так как такой подход не дает возможности осознать материал; необходимо выделить и законспектировать только основные положения, определения и понятия, позволяющие выстроить логику ответа на изучаемые вопросы.

Методические указания к выполнению курсовой работы

Цели и задачи курсовой работы

Курсовая работа - представляет собой вид учебной работы обучающегося, в которой присутствуют элементы самостоятельного научного исследования.

Целями написания курсовой работы являются:

– проверка знаний, полученных студентом в ходе изучения предмета; - развитие навыков анализа изученного материала и формулирования собственных выводов по выбранному вопросу в письменной форме, научным, грамотным языком;

– закрепление и систематизация теоретических знаний с умением использовать их на практике;

– формирование умений самостоятельной работы с литературой, нормативными документами;

– умение сопоставлять мнения отечественных и зарубежных авторов, высказывая при этом свои суждения;

- формирование умений краткого изложения материала с использованием индивидуального стиля;

- контроль полученных знаний.

Задачами написания курсовой работы являются:

- научить студента максимально верно передать мнения авторов и свои, на основе работ которых студент пишет свою работу;

- подготовить студента к дальнейшему участию в научно-практических конференциях, семинарах и конкурсах;

- помочь студенту определиться с интересующей его темой, дальнейшее раскрытие которой возможно осуществить при написании курсовой работы или диплома.

Основные требования к содержанию курсовой работы

Курсовая работа должна быть написана каждым студентом самостоятельно. План (содержание) должен чётко отражать основное содержание работы и обеспечивать последовательность изложения.

Для составления окончательного содержания работы целесообразно ознакомиться как с рекомендуемым списком литературы, так и периодическими изданиями по теме исследования. В случае необходимости используются законодательные и нормативные материалы. Студент должен использовать только те литературные источники (научные статьи, монографии, пособия и т.д.), которые имеют прямое отношение к избранной им теме. Не допускаются отстраненные рассуждения, не связанные с анализируемой проблемой. Оглавление должно четко отражать основное содержание работы и обеспечивать последовательность изложения.

Изложение материала в работе строится от общего к частному: вначале излагаются теоретические аспекты (понятия, классификации, роль предмета исследования и т.п.). Во всех работах рассматриваются современные процессы и тенденции, происходящие в сфере идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров, поэтому данные, используемые в работе, должны быть новыми, т.е. за последние 5 лет, за исключением

вопросов, в которых указаны временные рамки. Не следует включать в работу материал, не имеющий прямого отношения к излагаемым вопросам.

Работа должна быть достаточно краткой, но раскрывающей все вопросы содержания и тему. Требования к работе – 18- 25 стр.

Работа должна иметь: титульный лист, содержание (план), введение (формулируется проблема, подлежащая анализу и исследованию), основной текст (последовательно раскрывается избранная тема), список использованных источников. В список использованных источников вносятся не только источники, на которые даются ссылки в тексте (источники таблиц, рисунков, статистических данных, цитат), но и все использованные автором при написании работы, в том числе нормативная, научная литература, периодические издания и электронные источники.

Оформление курсовой работы осуществляется в соответствии с Требованиями к оформлению письменных работ, выполняемых студентами и слушателями ДВФУ (2011 г.) или Методическими указаниями ШЭМ ДВФУ по выполнению и оформлению выпускных квалификационных и курсовых работ (сост. В.В. Лихачева, А.Б. Косолапов, Г.М. Сысоева, Е.П. Володарская, Е.С. Фищенко. – Владивосток: Издательский дом Дальневост. федерал. ун-та, 2014. – 43 с.).

Порядок сдачи курсовой работы и его оценка

Курсовая работа пишется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

При оценке работы учитываются соответствие содержания выбранной теме, четкость структуры работы, умение работать с научной литературой и нормативными и техническими документами, логически мыслить, владеть профессиональной терминологией, грамотность оформления.

По результатам проверки курсовой работы и его защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Критерии оценки курсовой работы

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Примерная тематика курсовых работ

1. Политика безопасности и качества продукции в Европе.
2. Прослеживаемость как новое направление в программе безопасности потребительских товаров.
3. Характеристика основных объектов идентификации.

4. Правовое регулирование при идентификации и фальсификации продовольственных товаров. Закон о защите прав потребителей.

5. Правовое регулирование при идентификации и фальсификации продовольственных товаров. Гражданский кодекс.

6. Инновационные методы идентификации и выявления фальсификации пищевой продукции в России и Евросоюзе.

7. Проблема выявления информационной фальсификации товаров контролируемых наименований по происхождению.

8. Современные технологии выявления фальсификатов в России и Евросоюзе.

9. Производственная и товарная маркировки как источники для идентификации продукции.

10. Современные технологии защиты этикеток и упаковки от фальсификации.

11. Методы идентификации продукции, полученной из ГМО.

12. Проблема идентификации свежих плодов (овощей).

13. Сравнительная характеристика потребительских свойств и идентификационных признаков тропических и субтропических плодов.

14. Ассортимент и методы идентификации меда.

15. Сравнительная характеристика идентификационных признаков виноградных вин в России и Евросоюзе.

16. Идентификация региона виноделия и сроков выдержки виноградных вин хроматографическим методом.

17. Международная система классификации и маркировки алкогольных напитков (на примере разных стран).

18. Основные виды фальсификации крепких алкогольных напитков (на выбор) и методы их обнаружения.

19. Сравнительная характеристика идентификационных признаков сычужных сыров, вырабатываемых в России и Евросоюзе.

20. Сравнительная характеристика розничной разделки туш убойных

животных в России и других странах.

21. Проблема идентификации и выявления фальсификации нерыбных объектов водного промысла.

22. Особенности жирнокислотного состава растительных масел как критерий идентификации вида и качества масложировой продукции.

Методические указания к выполнению творческого задания (реферата, в том числе в форме презентации)

Студенты (индивидуально или в группе) получают задание в начале семестра. Тема подбирается индивидуально и может быть связана с темой курсовой и выпускной квалификационной работы.

Выполнение задания включает следующие пункты:

1. Изучение основного ассортимента продовольственных товаров (на выбор), представленных на рынке г. Владивостока. Проведение классификации продукции. Выделение признаков, наиболее важных для идентификации выбранной группы товаров.

2. На основании предварительного изучения рынка проведение сравнительной оценки ассортимента товаров отечественных и зарубежных производителей и выявление случаев фальсификации (при отсутствии – спрогнозировать возможные варианты).

3. Проведение информационной идентификации образцов в соответствии с нормативной документацией.

Порядок сдачи творческого задания и его оценивание

Творческое задание выполняется студентами в сроки, устанавливаемые преподавателем по реализуемой дисциплине, и сдается преподавателю, ведущему дисциплину.

Результаты должны быть представлены в виде презентации в программе *Power Point* и реферата и состоять из 2 частей:

1. «Идентификация, классификационные признаки и экспертиза отдельных групп продовольственных товаров растительного происхождения (на выбор)».

2. «Идентификация, классификационные признаки и экспертиза отдельных групп продовольственных товаров животного происхождения (на выбор)».

При оценке творческого задания учитывается знание и владение навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования, грамотное использование технологии (Power Point и др.), отсутствие ошибок в представляемой информации. Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений.

По результатам проверки творческого задания и его защиты студенту выставляется определенное количество баллов, которое учитывается при общей оценке промежуточной аттестации.

Критерии оценки творческого задания (реферата)

– 100-86 баллов выставляется, если студент/группа выразили своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировали его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Продемонстрировано знание и владение навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

– 85-76 - баллов - работа студента/группы характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

– 75-61 балл - проведен достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимание базовых основ и теоретического обоснования выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы.

– 60-50 баллов - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок смыслового содержания раскрываемой проблемы.

Критерии оценки творческого задания (реферата) в форме презентации

– 100-86 - проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы. Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы технологии (Power Point и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений

– 85-76 баллов – Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы технологии Power Point. Не более 2 ошибок в представляемой информации. Ответы на вопросы полные и/или частично полные.

– 75-61 балл - Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина. Использованы технологии Power Point частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. Только ответы на элементарные вопросы.

– 60-50 баллов – Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. Не использованы технологии Power Point. Больше 4 ошибок в представляемой информации. Нет ответов на вопросы.

Темы для творческого задания (реферата)

1. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации хлеба, булочных изделий и сдобных изделий.
2. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации мучных кондитерских изделий.
3. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации сахаристых кондитерских изделий.
4. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации шоколада.
5. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации меда.
6. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации жевательной резинки.
7. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации овощей, фруктов и ягод (на выбор).
8. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации соковой продукции из фруктов и овощей.
9. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации кофе (в зернах, молотого, растворимого).
10. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации чая (черного, зеленого, плиточного).
11. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации мяса убойных животных.
12. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации мяса птицы.
13. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации колбасных изделий и паштетов.
14. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий.
15. Идентификация, классификационные признаки и выявление

фальсификации консервов мясных, из мяса птицы, субпродуктов, мясорастительных.

16. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации рыбы.

17. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации нерыбных объектов промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные).

18. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации икры, продуктов из нее и аналогов икры.

19. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации масла растительного.

20. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации майонезной продукции.

21. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации молока и молочных продуктов.

22. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации сыров и сырных продуктов.

23. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации кисломолочных продуктов.

24. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации биологически активных добавок к пище (БАД).

25. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации продуктов детского питания.

ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ

Вопросы для самоконтроля предназначены для самопроверки студентом усвоения теоретического материала, подготовки к выполнению и защите лабораторных работ и сдаче экзамена. Для удобства пользования вопросы для самоконтроля разбиты по разделам теоретической части курса дисциплины.

Раздел I. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров

1. Дайте определение идентификации товаров.
2. Охарактеризуйте основные виды идентификации.
3. Какие показатели качества товаров могут быть использованы в качестве критериев идентификации?
4. Обозначьте требования, предъявляемые к критериям идентификации.
5. Какие этапы включает в себя идентификация товара?
6. Существуют ли различия в подходах к идентификации товара в России и других странах (Евросоюзе, США, Японии и др.)?
7. Какие задачи могут ставиться при идентификационной экспертизе товаров?
8. Что такое ассортимент товаров и какими свойствами он характеризуется?
9. Какие потребительские свойства характеризуют продовольственные товары?
10. Охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям идентификационной экспертизы.
11. Дайте определение фальсификации товаров. Охарактеризуйте основные виды и способы фальсификации.
12. Приведите примеры последствий фальсификации. Предложите средства защиты от нее.
13. Каковы особенности законодательства в области идентификации и фальсификации продовольственных товаров в России и других странах?
14. Какие современные методы идентификации используются в настоящее время в России и других странах?
15. Какие товары и показатели исследуются с помощью органолептического метода?
16. Какие методы идентификации пищевой продукции, полученной из ГМО, являются максимально достоверными?

Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров

1. Охарактеризуйте идентификационные признаки муки и хлебобулочных изделий.
2. Приведите примеры фальсификации муки, встречающейся на рынке России и Евросоюза.
3. Как осуществляется качественная фальсификация муки, хлебобулочных изделий? Какими методами можно ее выявить?
4. Какие принципы положены в основу классификации круп?
5. Идентификацию каких круп можно провести по сравнительно высокому содержанию каротиноидов?
6. Каковы идентификационные признаки химического состава и пищевой ценности соевой муки?
7. Какие показатели пшеничной муки характеризуют её хлебопекарные свойства?
8. Чем отличаются бублики, баранки и сушки?
9. Конфетная масса, получаемая из растертых необжаренных орехов путем смешивания их с сахарной пудрой?
10. Вид печенья, имеющий проколы на поверхности?
11. Перечислите основные этапы при проведении экспертизы подлинности и идентификации жиросодержащих кондитерских изделий. Есть ли существенные отличия при проведении данной процедуры в России и других странах?
12. Как идентифицировать вид крахмала?
13. По каким показателям качества определяют сорт крахмала?
14. Какой показатель служит для определения ферментативной активности меда?
15. Какое вещество содержится в шоколаде и какао-порошке, оказывающее возбуждающее действие на центральную нервную систему?
16. Какие вещества количественно преобладают в плодах и овощах?

17. Какие вещества в плодах и овощах относятся к пищевым волокнам?
18. Какие вещества вызывают потемнение мякоти овощей?
19. Какие овощи богаты витамином С?
20. Какие вещества в плодах и овощах обладают А-витаминной активностью?
21. Из каких этапов складывается процедура идентификации свежих плодов?
22. Каким образом на проведение идентификационной экспертизы влияют разночтения в наименованиях ботанических сортов, используемых в разных странах?
23. Какие виды фальсификации наиболее характерны для экспортируемых овощей?
24. Какие показатели качества чая могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации?
25. Из каких этапов состоит процедура идентификации кофе?
26. Существуют ли различия в способах фальсификации кофе и методах их обнаружения, применяемых в России и других странах?
27. Какие пряности относятся к плодовым?
28. Какое вещество преобладает в поваренной соли?
29. Существуют ли различия при проведении экспертизы подлинности и идентификации водок и ликероводочных изделий в России и Евросоюзе?
30. Охарактеризуйте основные виды фальсификации водок и ликероводочных изделий и методы их обнаружения.
31. Дайте сравнительную характеристику идентификационных признаков виноградных вин в России и других странах.
32. Как осуществляется выявление информационной фальсификации товара с контролируемым наименованием по происхождению?
33. Охарактеризуйте возможность идентификации региона виноделия и сроков выдержки виноградных вин хроматографическим методом.
34. Дайте сравнительную характеристику идентификационных

признаков коньяков в России и Евросоюзе. Перечислите основные виды фальсификации данной группы продукции.

35. Перечислите идентификационные признаки состава и свойств различных видов молока.

36. Дайте характеристику основным способам и видам фальсификации молока.

37. Какие показатели качества сливочного масла могут использоваться в качестве критериев при идентификации по ассортиментной принадлежности?

38. Чем отличается масло сливочное Традиционное от других видов сливочного масла?

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

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

41. Какие признаки лежат в основе классификации мяса убойных животных?

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

43. Охарактеризуйте виды фальсификации мяса, наиболее часто встречающиеся в розничной сети.

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

45. Какие субпродукты относятся к I категории?

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

47. Охарактеризуйте основные идентификационные признаки рыбы и нерыбных объектов водного промысла.

48. Существуют ли различия в подходе к определению промыслового семейства рыбы в России и других странах?

49. Какими методами можно определить качественную и

ассортиментную фальсификации рыбных консервов?

50. Какие признаки лежат в основе классификации рыбы соленой?

51. Какие признаки лежат в основе классификации рыбы копченой?

52. Виды и пищевая ценность икры лососевых и осетровых.

53. Какие ненасыщенные жирные кислоты входят в состав жира продуктов?

54. Какие продукты относятся к эмульсионным жировым продуктам?

55. Классификация спредов и смесей топленых.

56. Чем отличается майонез от майонезного соуса?

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

58. Какие признаки лежат в основе деления растительных масел на сорта?

59. Опишите процедуру проведения экспертизы подлинности и идентификации растительных масел в России и других странах.

60. Назовите основные виды фальсификации растительных масел и методы их обнаружения.

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

62. Чем отличаются яйца диетические от столовых?

63. Какие идентификационные признаки лежат в основе деления яйца на категории?



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«Дальневосточный федеральный университет»
(ДВФУ)

ШКОЛА ЭКОНОМИКИ И МЕНЕДЖМЕНТА

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

профиль: «Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения
сельскохозяйственного сырья и продовольственных товаров»

Форма подготовки очная

Владивосток
2018

Паспорт фонда оценочных средств по дисциплине

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции	
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	Знает	классификацию, ассортимент и потребительские свойства продовольственных товаров; факторы, формирующие и сохраняющие их качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла
	Умеет	определять показатели ассортимента, потребительских свойств, качества и безопасности продовольственных товаров
	Владеет	методами и средствами определения и анализа показателей ассортимента, потребительских свойств, качества и безопасности продовольственных товаров
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	Знает	методы идентификации, оценки качества и безопасности продовольственных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
	Умеет	систематизировать и обобщать информацию о продовольственных товарах, их свойствах с целью предупреждения их фальсификации; проводить идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность продовольственных товаров; выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию; оценивать качество и безопасность товаров в соответствии с требованиями технических регламентов, стандартов и других документов; проводить диагностику дефектов товаров и выявлять причины их возникновения; учитывать и определять товарные потери
	Владеет	современными методами и средствами идентификации и установления ассортиментной принадлежности продовольственных товаров; навыками выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции; приемами по сокращению и предупреждению товарных потерь

№ п/п	Контролируемые разделы дисциплины	Коды и этапы формирования компетенций	Оценочные средства		
			текущий контроль	промежуточная аттестация	
1.	Раздел I. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров	ПК-8	знает	Собеседование (УО-1) Тест (ПР-1)	Вопросы к экзамену: 14-27

	Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров		умеет	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11) Курсовая работа (ПР-5)	Вопросы к экзамену: 14-27
			владеет	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11) Курсовая работа (ПР-5)	Вопросы к экзамену: 14-27
2	Раздел I. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров	ПК-9	знает	Тест (ПР-1) Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11)	Вопросы к экзамену: 1-13
			умеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11) Реферат (ПР-4) Курсовая работа (ПР-5)	Вопросы к экзамену: 1-13, 14-27
			владеет	Лабораторная работа (ПР-6) Ситуационные задачи (ПР-11) Реферат (ПР-4) Курсовая работа (ПР-5)	Вопросы к экзамену: 1-13, 14-27

Шкала оценивания уровня сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Этапы формирования компетенции		Критерии	Показатели
ПК-8 знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	знает (пороговый уровень)	классификацию, ассортимент и потребительские свойства продовольственных товаров; факторы, формирующие и сохраняющие их качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла	знание классификации и ассортимента однородных групп продовольственных товаров; факторы, формирующие и сохраняющие их качество и безопасность на всех этапах их жизненного цикла	способность дать классификацию продовольственных товаров, охарактеризовать их ассортимент; перечислить и охарактеризовать факторы, формирующие и сохраняющие качество товаров всех этапах их жизненного цикла показатели ассортимента и определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента товаров;

				применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля
	умеет (продвинутый)	определять показатели ассортимента, потребительских свойств, качества и безопасности продовольственных товаров	умение анализировать показатели ассортимента и определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента товаров; применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля	– способность анализировать показатели ассортимента и определять основные направления формирования эффективной структуры ассортимента товаров; применять методы контроля качества товаров и обрабатывать результаты контроля
	владеет (высокий)	методами и средствами определения и анализа показателей ассортимента, потребительских свойств, качества и безопасности продовольственных товаров	владение методами и средствами определения показателей ассортимента и качества однородных групп потребительских товаров и способами сохранения их качества	– способность владеть методами и средствами определения показателей ассортимента и качества однородных групп потребительских товаров и способами сохранения их качества
ПК-9 знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и	знает (пороговый уровень)	методы идентификации, оценки качества и безопасности продовольственных товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	знание методов идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	способность дать характеристику методов идентификации, оценки качества и безопасности потребительских товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь
	умеет (продвинутый)	систематизировать и обобщать информацию о продовольственных	умение обобщать информацию о потребительских товарах, их	– способность обобщать информацию о потребительских товарах, их свойствах с

		<p>товарах, их свойствах с целью предупреждения их фальсификации; проводить идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность продовольственных товаров; выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию; оценивать качество и безопасность товаров в соответствии с требованиями технических регламентов, стандартов и других документов; проводить диагностику дефектов товаров и выявлять причины их возникновения; учитывать и определять товарные потери</p>	<p>свойствах с целью предупреждения фальсификации; проводить идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность потребительских товаров; выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию; оценивать качество и безопасность товаров</p>	<p>целью предупреждения фальсификации; проводить идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность потребительских товаров; выявлять фальсифицированную и контрафактную продукцию; оценивать качество и безопасность товаров</p>
	<p>владеет (высокий)</p>	<p>классификацию, ассортимент и потребительские свойства продовольственных товаров; факторы, формирующие и сохраняющие их качество и безопасность на всех этапах жизненного цикла</p>	<p>владение основными и современными методами, средствами и приемами идентификации потребительских товаров</p>	<p>– способность владеть основными и современными методами, средствами и приемами идентификации потребительских товаров</p>

Зачетно-экзаменационные материалы

Оценочные средства для промежуточной аттестации

1. Вопросы к экзамену

1. Идентификация товаров: понятие, функции, виды, способы. Объекты и субъекты, средства и методы идентификации. Критерии идентификации.

2. Особенности законодательства в области идентификации и фальсификации товаров в России. Нормативные документы для целей идентификации. Оценка пригодности стандартов и ТУ для целей идентификации.

3. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная, партионная. Краткая характеристика отдельных видов идентификации.

4. Показатели (критерии) идентификации: органолептические, физико-химические; их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации. Критерии выбора достоверности показателей.

5. Методы идентификации: органолептические и измерительные, условия их применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации. Разновидности органолептического метода, их краткая характеристика. Общие условия проведения органолептической оценки.

6. Современные физико-химические методы идентификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно- абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез и др. Сущность методов, оценка возможностей и ограничений.

7. Прослеживаемость товаров: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости товаров.

8. Фальсификация товаров: понятие, объекты, виды и способы. Средства защиты от фальсификаций. Последствия фальсификации.

9. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации товаров. Пищевые и непищевые заменители, имитаторы. Пересортица.

10. Средства и способы качественной фальсификации товаров. Пищевые и непищевые добавки, вода и средства ее маскировки.

11. Средства и способы количественной фальсификации товаров. Основные нарушения работы с измерительными приборами.

12. Информационная фальсификация товаров: основные понятия, объекты, подгруппы.

13. Исторические аспекты фальсификации. Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.

14. Проведение экспертизы подлинности и идентификации зерна, крупы и пищевых концентратов. Основные виды фальсификации зерна, крупы и пищевых концентратов, методы ее обнаружения.

15. Проведение экспертизы подлинности и идентификации хлеба и хлебобулочных изделий, макаронных изделий. Основные виды фальсификации и методы ее обнаружения

16. Проведение экспертизы подлинности и идентификации жиросодержащих, сахаристых кондитерских, фруктово-ягодных и мучных кондитерских изделий. Основные виды фальсификации и методы обнаружения.

17. Проведение экспертизы подлинности и идентификации свежих плодов и овощей и продуктов их переработки. Основные виды фальсификации свежих плодов и овощей и продуктов их переработки и методы ее обнаружения.

18. Проведение экспертизы подлинности и идентификации чая, кофе, пряностей и приправ. Основные виды фальсификации чая, кофе, пряностей и приправ и методы ее обнаружения.

19. Проведение экспертизы подлинности и идентификации безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков. Основные виды фальсификации безалкогольных, слабоалкогольных и алкогольных напитков и методы ее обнаружения.

20. Проведение экспертизы подлинности и идентификации молока, кисломолочных продуктов и коровьего масла. Основные виды фальсификации молока, кисломолочных продуктов и коровьего масла и

методы ее обнаружения.

21.Проведение экспертизы подлинности и идентификации сыров. Основные виды фальсификации сыров и методы ее обнаружения.

22.Проведение экспертизы подлинности и идентификации мяса, мясных полуфабрикатов. Основные виды фальсификации мяса и мясных полуфабрикатов и методы ее обнаружения.

23.Проведение экспертизы подлинности и идентификации колбасных изделий, мясных изделий (копченостей) и мясных консервов. Основные виды фальсификации колбасных изделий, копченостей и мясных консервов и методы ее обнаружения.

24.Проведение экспертизы подлинности и идентификации рыбы, икорных товаров. Основные виды фальсификации рыбы и икорных товаров и методы ее обнаружения.

25.Проведение экспертизы подлинности и идентификации соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров. Основные виды фальсификации соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров и методы ее обнаружения.

26.Проведение экспертизы подлинности и идентификации рыбных консервов и пресервов. Основные виды фальсификации рыбных консервов и пресервов и методы ее обнаружения.

27.Проведение экспертизы подлинности и идентификации растительных масел, маргариновой продукции и майонеза. Основные виды фальсификации растительных масел, маргариновой продукции и майонеза и методы ее обнаружения.

2. Тестовые задания

Раздел 1 Общие положения об идентификации и фальсификации товаров

1. Идентификация – это:

а) установление соответствия испытуемых товаров аналогу (образцу) из

однородной группы;

б) определение места происхождения и связанные с этим характеристики конкретного продукта;

в) действия, направленные на обман покупателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью;

г) возможность отслеживания товародвижения.

2. Функция, не присущая идентификации:

а) указующая;

б) информационная;

в) подтверждающая соответствие;

г) контролирующая.

3. Функция, отождествляющая представленный образец товара к конкретному наименованию:

а) указующая;

б) информационная;

в) подтверждающая;

г) управляющая.

4. Сфера применения идентификации:

а) управление качеством продукции;

б) пересортица;

в) фальсификация;

г) метрология.

5. Значение идентификации:

а) защита прав потребителя;

б) обеспечение безопасности продукции для окружающей среды, жизни и здоровья потребителей;

в) защита прав производителей;

г) - установление подлинности товара.

6. Объектом идентификации являются:

а) потребители;

- б) посредники;
- в) рабочая сила;
- г) эксперты.

7. Субъектами идентификации не являются:

- а) изготовитель;
- б) рабочая сила;
- б) продавец;
- в) потребитель.

8. Вид идентификации, в процессе которого устанавливается соответствие требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией:

- а) ассортиментная;
- б) качественная;
- в) товарно-партионная;
- г) сортовая.

9. Основное требование к критериям идентификации:

- а) типичность;
- б) объективность и сопоставимость;
- в) трудность фальсификации;
- г) достоверность.

10. Показатели идентификации:

- а) микробиологические;
- б) безопасности;
- в) сертификационные;
- г) органолептические.

11. Средством идентификации не является:

- а) маркировка;
- б) упаковка;
- в) нормативные документы;
- г) товаросопроводительные документы.

12. В процессе ассортиментной идентификации устанавливается:

- а) соответствие показателей качества требованиям НД;
- б) соответствие наименования товара его ассортиментной принадлежности;
- в) соответствие представленной части товара конкретной товарной партии;
- г) возможность использования пищевого продукта для питания человека.

13. Причина приобретения фальсифицированных товаров потребителями:

- а) более низкая цена;
- б) более высокое качество;
- в) сходство с оригиналом;
- г) активная реклама.

14. Способы ассортиментной фальсификации:

- а) частичная замена продукта водой;
- б) добавление заменителя, имитирующего натуральный продукт;
- в) замена натурального продукта имитатором;
- г) замена дорогостоящего компонента менее дорогим.

15. Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок или нарушения рецептур называется:

- а) количественная фальсификация;
- б) качественная фальсификация;
- в) комплексная фальсификация;
- г) технологическая фальсификация.

16. Способы качественной фальсификации:

- а) искажение информации о составе продукта;
- б) пересортица;
- в) использование добавок, имитирующих улучшение качества;
- г) замена одного вида товара на другой.

17. При количественной фальсификации не используют:

- а) поддельные средства измерений;
- б) неточные измерительные технические устройства;
- в) неточную информацию о производителе товара;
- г) специальные приемы психологического воздействия на покупателя;
- д) неправильное измерение товара.

18. Информационная фальсификация товаров - это:

- а) неверное наименование страны происхождения;
- б) неправильная установка весов;
- в) фальшивое средство измерений;
- г) незаконное повышение цен.

19. Продукты, используемые для целей фальсификации, и специально разработанные для замены натуральных товаров называются:

- а) заменители;
- б) имитаторы;
- в) условно-пригодная продукция;
- г) контрафактная продукция.

20. Фальсификация продукции с помощью упаковки является:

- а) количественной фальсификацией;
- б) ассортиментной фальсификацией;
- в) качественной фальсификацией;
- г) информационной фальсификацией;
- д) комплексной фальсификацией.

21. Метод высокоэффективной жидкостной хроматографии позволяет:

- а) выявлять фальсификацию твердых сортов пшеницы;
- б) определять цветность пива;
- в) подтверждать присутствие в составе кофейных напитков натурального жареного кофе;

г) выявлять наличие органической примеси в крупе.

22. ПЦР не используется:

а) для определения видовой принадлежности мяса сельскохозяйственных животных;

б) для идентификации различных групп микроорганизмов;

в) для определения количества кофеина в кофейных напитках;

г) для выявления ГМИ в продуктах питания.

Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров

1. Сорт пшеничной муки можно идентифицировать:

а) по крупности помола;

б) по цвету и зольности;

в) по ферментативной активности;

г) по титруемой кислотности.

2. Какой сорт пшеничной муки содержит большее количество витаминов:

а) первый;

б) второй;

в) обойная.

3. Деление на номера является идентификационным признаком:

а) пшена;

б) перловой крупы;

в) ядрицы;

г) рисовой крупы.

4. Идентификационным признаком сорта крупы является:

а) содержание доброкачественного ядра;

б) размер дробленых частиц;

в) массовая доля металломагнитной примеси;

г) цвет крупы.

5. Градация на марки характерна для крупы:

- а) манной;
- б) перловой;
- в) овсяной;
- г) пшенной.

6. Манную крупу получают из:

- а) овса;
- б) проса;
- в) пшеницы;
- г) ячменя.

7. Какую крупу вырабатывают из зерна проса:

- а) пшено;
- б) полтавскую;
- в) перловую;
- г) ядрицу

8. Крупа с относительно высоким содержанием жира:

- а) гороховая;
- б) ячневая;
- в) манная;
- г) овсяная.

9. Укажите идентификационные признаки овсяной недробленой крупы высшего сорта:

- а) продукт, получаемый из овса, прошедшего выпаривание, шелушение и шлифование;
- б) продукт, получаемый в результате плющения овсяной недробленой крупы, предварительно прошедший пропаривание;
- в) продукт, получаемый из овсяной крупы высшего сорта путем ее шлифования, пропаривания, расплющивания и высушивания.

10. Группа макаронных изделий, изготовленных из хлебопекарной муки, обозначается буквой:

- а) А;
- б) Б;
- в) В;
- г) Г.

11. По каким критериям идентифицируют сорт хлеба:

- а) по способу выпечки;
- б) по сорту муки;
- в) по весу;
- г) по форме.

12. Сдобные хлебобулочные изделия – это:

- а) изделия массой 200 г и менее;
- б) изделия с влажностью менее 19 %;
- в) изделия, содержащие по рецептуре сахара и жиров в сумме 14 % и более;
- г) изделия, содержащие по рецептуре сахара и жира не более 7 %.

13. Пористость хлеба – это

- а) отношение объема пор мякиша к общему объему хлебного мякиша, выраженное в %;
- б) количество продукции, полученное из 100 кг муки, выраженное в %;
- в) отношение объема пор мякиша к массе хлеба, выраженное в %;
- г) процентное отношение массы остывшего хлеба к массе горячего хлеба.

14. Идентифицируйте вид бараночного изделия в виде кольца диаметром 4-6 см, толщиной жгута до 1-1,7 см, масса 1 изделия 6,5-12 г, влажностью 9-13%:

- а) бублики;
- б) баранки;
- в) сушки;

г) соломка.

15. Идентифицируйте макаронные изделия в виде прямой короткой трубки с косым срезом:

а) макароны;

б) рожки;

в) перья;

г) лапша.

16. Идентификационную принадлежность крахмала по виду исходного сырья выявляют:

а) по количеству крапин на 1дм^2 ;

б) по титруемой кислотности;

в) по размеру и форме крахмальных зерен;

г) по содержанию белка.

17. Фальсификацию рисового крахмала мелом определяют по реакции:

а) с йодистым калием;

б) с поваренной солью;

в) с водой;

г) с уксусной кислотой.

18. По какому показателю определяют сорт крахмала:

а) вкус;

б) количество крапин;

в) форма крахмального зерна;

г) размеры крахмального зерна

19. Укажите показатель, позволяющий выявить фальсификацию меда сахарным сиропом:

а) содержание сахарозы;

б) диастазное число;

в) содержание оксиметилфурфурола;

г) содержание редуцирующих веществ.

20. Замену какао – масла заменителями можно обнаружить:

- а) микроскопированием;
- б) органолептически;
- в) определением содержания жира;
- г) определением жирнокислотного состава.

21. Фальсифицировать шоколад можно добавлением:

- а) какао-масла;
- б) сахара;
- в) молока;
- г) какао-порошка;
- д) соевого шрота.

22. Вещество, содержащееся в какао-порошке и оказывающее возбуждающее действие на центральную нервную систему:

- а) танин;
- б) теобромин;
- в) сапонин;
- г) тиамин;
- д) кофеин.

23. Какой компонент отсутствует в белом шоколаде?

- а) какао – массы;
- б) какао – масло;
- в) сахар;
- г) молоко.

24. Кондитерское изделие, изготовленное из тонкоизмельченной кондитерской массы, получаемой из жиров-заменителей какао-масла с добавлением или без добавления какао-масла, сахара и различных вкусовых и ароматических веществ:

- а) шоколадная плитка;
- б) кондитерская плитка;
- в) сладкая плитка;

г) шоколадный батончик.

25. Конфеты, идентификационным признаком которых является студнеобразная структура с легко деформирующимся корпусом, называются:

- а) сбивные;
- б) кремовые;
- в) фруктовые;
- г) сливочные.

26. Слоисто - волокнистую структуру имеет:

- а) халва;
- б) драже;
- в) ирис;
- г) пат.

27. Марципановая начинка карамели – это:

- а) ореховая паста;
- б) растёртый сырой фундук с сахаром;
- в) растёртый жареный миндаль с сахаром;
- г) растёртый сырой миндаль с сахаром.

28. Конфетная масса из тонкоизмельченной смеси обжаренных ядер орехов или маслосодержащих семян с сахарной пудрой, жирами и другими добавками:

- а) грильяжная;
- б) помадная;
- в) пралине;
- г) фруктовая.

29. К фруктово-ягодным кондитерским изделиям относится:

- а) драже;
- б) шакер-лукум;
- в) пастила;
- г) монпасье.

30. Укажите продукт, идентификационным признаком которого является наличие густого сахарного сиропа и плодов в разваренном состоянии:

- а) варенье;
- б) повидло;
- в) джем;
- г) цукаты.

31. Зефир – это:

- а) клеевая резная пастила;
- б) заварная резная пастила;
- в) клеевая отсадная пастила;
- г) бесклеевая пастила.

32. Крекер отличается:

- а) повышенным содержанием сахара и жира;
- б) повышенным содержанием сахара и пряностей;
- в) повышенным содержанием жира и слоистой структурой;
- г) наличием изюма и орехов.

33. Ассортиментную фальсификацию яблок (подмена плодов в потребительской стадии зрелости на плоды технической стадии зрелости) можно обнаружить:

- а) по повышенному содержанию крахмала;
- б) по форме и размеру плодов;
- в) по румянцу;
- г) по отсутствию плодоножки.

34. Одним из идентификационных признаков тропических плодов является:

- а) химический состав;
- б) степень зрелости;
- в) место произрастания;
- г) размер плодов.

35. В каком примере перечислены только цитрусовые плоды:

- а) киви, манго, авокадо, грейпфрут;
- б) помело, карамбола, лимон, мангустан;
- в) бергамот, мандарин, лайм, кумкват;
- г) апельсин, лещина, хурма, гранат.

36. Показатель, с помощью которого можно идентифицировать помологический сорт яблок:

- а) размер плода по наибольшему поперечному диаметру
- б) цвет мякоти;
- в) содержание сахара;
- г) кислотность.

37. Мандарины привезли из Абхазии, а на этикетке было указано Марокко. К какому виду фальсификации относится?

- а) к ассортиментной;
- б) к количественной;
- в) к информационной;
- г) к партионной.

38. Дозаривание является обязательным этапом в подготовке к реализации плодов:

- а) бананов;
- б) апельсинов;
- в) яблок;
- г) лимонов.

39. Идентификационным признаком какой овощной культуры служит повышенное содержание витамина С:

- а) краснокочанная капуста;
- б) сладкий перец;
- в) томаты;
- г) картофель.

40. Какие вещества количественно преобладают в плодах и овощах:

- а) клетчатка;
- б) пектиновые вещества;
- в) вода;
- г) гемицеллюлозы.

41. Высокое содержание жира – это идентификационный признак:

- а) лимонов;
- б) миндаля;
- в) помело;
- г) патиссонов.

42. Какие овощи относятся к капустным:

- а) топинамбур;
- б) кольраби;
- в) батат;
- г) спаржа.

43. Какие овощи относятся к корнеплодам:

- а) картофель;
- б) батат;
- в) брюква;
- г) батун.

44. В каком примере приведены только названия пряностей:

- а) шафран, кунжут, уксус, сельдерей;
- б) имбирь, кайенский перец, гвоздика, корица;
- в) лавровый лист, майонез, тмин, соль;
- г) горчица, укроп, куркума, паприка.

45. Куркума - это:

- а) корнеплод;
- б) корневая пряность;
- в) клубнеплод;
- г) экзотический фрукт.

46 Байховый чай с завершённым циклом ферментации:

- а) красный;
- б) чёрный;
- в) жёлтый;
- г) зелёный.

47. Показатель, не позволяющий выявить замену высококачественного чая отходами чайного производства:

- а) морфологическое строение листа;
- б) содержание металлопримесей;
- в) качественный состав катехинов;
- г) содержание и состав сахаров.

48. Идентифицировать место произрастания чая можно:

- а) по количественному содержанию катехинов;
- б) по наличию «золотистого» типса;
- в) по присутствию огрубевших частей побегов;
- г) по наличию высевок и крошки.

49. Какой чай охарактеризован следующими признаками: все чайники имеют правильную округлую форму, легко отделяются друг от друга, полностью отсутствуют побеги чайного растения:

- а) байховый;
- б) экстрагированный;
- в) прессованный;
- г) гранулированный
- д) листовый.

50. Основное сырьё для получения чайных напитков:

- а) плоды, ягоды, лекарственные растения, овощи;
- б) зерновые культуры, плоды, ягоды, лекарственные растения;
- в) чай байховый чёрный и зелёный;
- г) цикорий, зерновые культуры, лекарственные растения.

51. Натуральный растворимый кофе – это:

а) сухой продукт, растворимый в воде, полученный из натурального жареного молотого кофе путем экстракции его водой с последующим высушиванием экстракта;

б) сухой продукт, растворимый в воде, полученный из жареного молотого кофе путем его измельчения до тонкодисперсного состояния;

в) растворимый в воде сухой продукт, полученный из жареного молотого кофе Робуста, путем его тонкого помола;

г) растворимый в воде сухой продукт, полученный из зеленого молотого кофе путем его тонкого помола.

52. Внешний вид и цвет, аромат и вкус, массовая доля влаги, кофеина, золы, экстрактивных веществ, степень помола, металлических примесей – показатели для квалиметрической идентификации:

а) чая;

б) натурального жареного молотого кофе;

в) натурального жареного кофе в зернах;

г) натурального растворимого кофе.

53. Для подмены натурального кофе при ассортиментной фальсификации не используют:

а) корни цикория и одуванчика;

б) винные ягоды;

в) семена бобовых;

г) горчичный порошок;

д) семена тмина.

54. Чем отличается водка обыкновенная от особой:

а) крепостью;

б) технологией производства;

в) сроками хранения;

г) рецептурой;

д) содержанием токсичных примесей.

55. К ликероводочным изделиям относятся:

- а) настойки, наливки, аперитивы, бальзамы, пунши, десертные напитки;
- б) водка, ликеры, настойки, аперитивы, наливки, бальзамы,
- в) водка, ликеры, коньяк, ром, виски, кальвадос;
- г) коньяк, настойки, наливки, бальзамы, десертные напитки, пунши.

56. С использованием спиртованных настоев из лекарственно-технического сырья получают:

- а) ликеры, бальзамы, настойки;
- б) бальзамы, пунши, коктейли;
- в) настойки, бальзамы, аперитивы;
- г) бальзамы, аперитивы, пунши.

57. Путем выдержки спирта из различного сырья в дубовых бочках или с использованием компонентов дуба вырабатывают:

- а) коньяк (бренди), ром, виски, кальвадос;
- б) коньяк (бренди), виски, ром, настойки;
- в) коньяк (бренди), виски, ром, бальзамы;
- г) коньяк (бренди), виски, ром, бальзамы.

58. Группы российских коньяков в зависимости от качества, сроков и способов выдержки коньячных спиртов:

- а) три звездочки, четыре звездочек, пять звездочек, столовые, КВ”, “КВВК”, “КС”, “ОС”;
- б) трехлетний, четырехлетний, пятилетний, “КВ”, “КВВК”, “КС”, “ОС”, коллекционные;
- в) столовые, марочные (КВ”, “КВВК”, “КС”, “ОС”) коллекционные;
- г) двухлетний, трехлетний, четырехлетний, пятилетний, марочные, коллекционные (КВ”, “КВВК”, “КС”, “ОС”).

59. Показатели идентификации вин при обязательной их сертификации:

- а) органолептические, крепость, массовая концентрация сахаров, сивушного масла, альдегидов;

б) органолептические, крепость, массовая концентрация сивушного масла, диоксида серы, кислот;

в) органолептические, крепость, массовая концентрация сахаров, сухих веществ, титруемых и летучих кислот;

г) органолептические, крепость, массовая концентрация сахаров, приведенного экстракта, титруемых и летучих кислот.

60. Вино, с объемной долей этилового спирта от 8,5 % до 15,0 %, изготовленное в результате полного или неполного спиртового брожения виноградного сусла:

- а) столовое;
- б) специальное;
- в) ароматизированное;
- г) игристое.

61. Отличительным признаком специальных вин является:

- а) повышенное содержание спирта;
- б) пониженное содержание сахара;
- в) высокое и постоянное качество;
- г) использование настоев трав.

62. Процесс, не применяемый для фальсификации натуральных вин:

- а) шеелизация;
- б) галлизация;
- в) гидрогенизация;
- г) шапталлизация.

63. Показатель, служащий для идентификации молока коровьего:

- а) плотность;
- б) степень гомогенизации
- в) массовая доля жира;
- г) СОМО.

64. Снижение плотности молока вызвано:

- а) наличием углекислоты;
- б) повышенным содержанием воды;
- в) повышенным содержанием минеральных веществ;
- г) высокой титруемой кислотностью

65. Идентификационным признаком нормализованного молока является:

- а) температурная обработка;
- б) доведение содержания жира до 3,2%;
- в) выработка из сухого молока;
- г) повышенное содержание минеральных веществ.

66. Пищевой продукт, изготавливаемый из молока и/или его составных частей, и/или вторичного молочного сырья и жиров и/или белков, и/или ингредиентов немолочного происхождения с массовой долей сухих веществ молока в сухих веществах продукта не менее 25%:

- а) питьевое молоко;
- б) питьевые сливки;
- в) молочный продукт;
- г) молокосодержащий продукт.

67. Что чаще всего подмешивают в молоко при фальсификации?

- а) воду;
- б) сливки;
- в) крахмал;
- г) мел.

68. Национальный кисломолочный продукт смешанного молочнокислого и спиртового брожения, изготавливаемый сквашиванием молока закваской, приготовленной на кефирных грибках без добавления чистых культур молочнокислых бактерий и дрожжей, содержание молочнокислых микроорганизмов в готовом продукте в конце срока годности составляет не менее 10^7 КОЕ в 1 г продукта, а дрожжей не менее

10⁴ КОЕ в 1 г продукта, без добавления немолочных компонентов:

- а) бифидопродукт;
- б) кисломолочный продукт;
- в) ацидофилин;
- г) кефир.

69. Признаком фальсификации сметаны кефиром является наличие:

- а) молочнокислых бактерий;
- б) бактерий группы кишечной палочки;
- в) дрожжей
- г) бифидобактерий.

70. Какие продукты получают из топленого молока?

- а) катык;
- б) кефир;
- в) кумыс;
- г) простокваша.

71. Укажите пример, где указаны только молочные продукты:

- а) йогурт, брынза, маргарин, творог;
- б) сметана, кумыс, кефир, простокваша;
- в) молоко, майонез, сливочное масло, айран;
- г) ацидофильное молоко, мягкий маргарин, сыр.

72. К сычужным сырам не относятся:

- а) рассольные сыры;
- б) твердые сыры;
- в) кисло-молочные сыры;
- г) терочные сыры.

73. Сычужные сыры с низкой температурой 2-го нагревания:

- а) Голландский, Костромской, Угличский;
- б) Голландский, Костромской, Советский;
- в) Голландский, Костромской, Алтайский;
- г) Голландский, Алтайский, Пошехонский.

74. Идентификационным признаком технологии терочных сыров не является:

- а) высокая температура второго нагревания;
- б) низкая температура второго нагревания;
- в) продолжительное созревание;
- г) использование в натертом виде.

75. Сладко-сливочное масло вырабатывают из:

- а) несквашенных сливок;
- б) сливок с добавлением сахара;
- в) сквашенных сливок;
- г) сливок с добавлением сахарной пудры.

76. При идентификации товарного сорта сливочного масла на руководствуются:

- а) органолептической оценкой;
- б) результатами физико-химической оценки качества;
- в) шкалой балльной оценки качества;
- г) значением кислотности плазмы масла.

77. Какое яйцо относится к первой категории:

- а) масса одного яйца более 50г;
- б) масса одного яйца 55г;
- в) масса одного яйца 65г;
- г) масса одного яйца 80г.

78. Пищевое растительное масло, которое в обязательном порядке подвергается дезодорации:

- а) арахисовое;
- б) горчичное;
- в) кукурузное;
- г) хлопковое.

79. Идентифицируйте масло, обладающее приятным запахом фиалки:

- а) буковое;
- б) маковое;
- в) кунжутное;
- г) пальмовое.

80. Идентификационным признаком оливкового масла является:

- а) влажность;
- б) цвет;
- в) содержание витамина Е;
- г) содержание олеиновой кислоты.

81. Незаменимая жирная кислота, содержащаяся в свином жире:

- а) олеиновая;
- б) стеариновая;
- в) арахидоновая;
- г) пальмитиновая.

82. Стойкость эмульсии – это идентификационный показатель

качества:

- а) растительного масла;
- б) кулинарного жира;
- в) майонеза;
- г) айрана;
- д) кумыса.

83. Идентификационным признаком сливочно-растительного спреда является:

- а) содержание менее 50% молочного жира;
- б) содержание более 50% молочного жира;
- в) жировая фаза состоит из растительного масла;
- г) жировая фаза состоит из маргарина.

84. Идентифицируйте вид продукции, к которой относится масло «Кремлёвское», если в его состав входят: молочное сырье, растительные жиры, эмульгатор:

- а) масло сливочное;
- б) маргарин;
- в) топленая смесь;
- г) спред.

85. В основу идентификации мяса по упитанности положено:

- а) термическое состояние;
- б) пол животного;
- в) степень развития мышечной ткани;
- г) вид животного;
- д) возраст животного.

86. Идентификационным показателем свежести мяса не является:

- а) состояние мышечной ткани;
- б) вкус мяса;
- в) прозрачность бульона;
- г) консистенция жировой ткани

87. Субпродукты – это:

- а) мясо пернатой дичи;
- б) внутренние органы и менее ценные части туши;
- в) мясные кулинарные изделия;
- г) мясо мелкого рогатого скота.

88. Идентификационным признаком замороженного мяса является температура в толще мышц:

- а) $-2^{\circ}\text{C} \dots -3^{\circ}\text{C}$;
- б) $3^{\circ}\text{C} \dots 5^{\circ}\text{C}$;
- в) $-8^{\circ}\text{C} \dots 0^{\circ}\text{C}$;
- г) не выше -8°C .

89. Категория мясного полуфабриката определяется:

- а) наличием панировки;
- б) термическим состоянием;
- в) массовой долей мышечной ткани в рецептуре;
- г) видом мяса.

90. В каком примере указаны только колбасные изделия:

- а) сосиски, ливерная колбаса, студень, зельц;
- б) мясной хлеб, корейка, паштет, сардельки;
- в) сервелат, колбасный сыр, грудинка, холодец;
- г) вареная колбаса, бекон, полукопченая колбаса.

91. Какой вид мясных консервов относится к мясорастительным:

- а) гуляш бараний;
- б) сосиски с капустой;
- в) свинина пряная;
- г) телятина в желе.

92. Чем принципиально отличаются консервы от пресервов:

- а) степенью измельчения сырья;
- б) способом закатки банки;
- в) использованием процесса стерилизации;
- г) формой банки.

93. Консервы в виде однородной тонко измельченной массы из рыбного сырья, морепродуктов:

- а) консервы из рыбы и морепродуктов;
- б) натуральные рыбные консервы;
- в) рыбные консервы паштеты;
- г) рыбные консервы в масле.

94. Укажите неверный ответ. Основными семействами промысловых рыб являются:

- а) осетровые;
- б) лососевые;

в) форелевые;

г) тресковые.

95. Идентификационным признаком семейства окуневых является:

а) наличие жирового плавника;

б) два спинных плавника, первый из которых – колючий;

в) три спинных плавника или сросшийся между собой один спиной плавник;

г) один спиной плавник, сдвинут к хвостовой части.

96. Какой физико-химический показатель характеризует качество маринованной рыбы

а) влажность;

б) кислотность;

в) пористость;

г) зольность.

97. Рыба специального посола – это:

а) рыба, обработанная поваренной солью или раствором поваренной соли в воде;

б) рыба, обработанная смесью поваренной соли, пряностей и сахара;

в) рыба, обработанная смесью поваренной соли, сахара, пряностей и уксусной кислоты;

г) рыба, обработанная смесью поваренной соли и сахара.

98. Что не является пороком сушеной рыбы:

а) ломкость;

б) шашел;

в) плесневение;

г) белобочка.

99. Внешний вид, разделка, цвет чешуйчатого (или кожного) покрова, консистенция, вкус и запах, массовая доля поваренной соли, %; массовая доля влаги, %; массовая доля жира, % – показатели для квалитметрической идентификации рыбы:

- а) горячего копчения;
- б) холодного копчения;
- в) соленой рыбы;
- г) маринованной рыбы.

100. Критерием выявления фальсификации натуральной икры не является:

- а) отсутствие зародыша;
- б) слабый запах рыбы;
- в) желеобразная консистенция;
- г) красный цвет.

**Вопросы для собеседования
по дисциплине «Идентификация и фальсификация
продовольственных товаров»**

Раздел I. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров

1. Дайте определение идентификации товаров. Охарактеризуйте основные виды идентификации.

2. Какова сфера применения идентификации?

3. Как называется функция, которая позволяет проверить подлинность товара, соответствие ассортиментной характеристики товара информации, указанной на маркировке и/или в товарно-сопроводительных документах?

4. Как называется функция идентификации продовольственных товаров, отождествляющая представленный образец товара с конкретным наименованием, сортом, маркой, типом, а также товарной партией?

5. Что такое средства идентификации?

6. Что такое ассортимент товаров, какими свойствами он характеризуется и как связан с идентификационной экспертизой?

7. Какие потребительские свойства характеризуют продовольственные товары?

8. Какие показатели качества товаров могут быть использованы в качестве критериев идентификации?

9. Обозначьте требования, предъявляемые к критериям идентификации.

10. Охарактеризуйте требования, предъявляемые к физико-химическим показателям идентификационной экспертизы.

11. Какие этапы включает в себя идентификация товара?

12. Существуют ли различия в подходах к идентификации товара в России и других странах (Евросоюзе, США, Японии и др.)?

13. Какие задачи могут ставиться при идентификационной экспертизе товаров?

14. Назовите и охарактеризуйте вид идентификации, который устанавливает соответствие наименования товара по ассортиментной принадлежности.

15. Дайте определение идентификации, которая устанавливает принадлежность представленной части товара конкретной товарной партии.

16. Какой вид идентификации устанавливает соответствие требованиям качества, предусмотренным нормативными документами?

17. Дайте определение фальсификации товаров. Охарактеризуйте основные виды и способы фальсификации.

18. Что такое пересортица и как она используется при фальсификации товаров?

19. Относятся ли к фальсифицированным товарам товары-заменители и дефектные товары?

20. Каковы основные причины приобретения фальсифицированных товаров потребителями?

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

22. Какой вид фальсификации характеризуется полной или частичной заменой товара заменителями с сохранением одного или нескольких признаков?

23. Что такое информационная фальсификация?

24. Как называется установление соответствия реквизитов маркировки, упаковки и товарно-сопроводительной документации?

25. Какая ответственность предусмотрена за производство, продажу и хранение фальсифицированной продукции?

26. Фальсифицированная и контрафактная продукция – что общего и в чем отличие?

27. Каковы особенности законодательства в области идентификации и фальсификации потребительских товаров в России и других странах?

28. Как называется метод установления подлинности продукта, прошедший проверку достоверности полученных данных в различных лабораториях и используемые при разрешения разногласий поставщиков и покупателей?

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

30. Какие товары и показатели исследуются с помощью органолептического метода?

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

Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров

1. Охарактеризуйте идентификационные признаки муки и хлебобулочных изделий.

2. На какие типы делится мука пшеничная общего назначения?

3. По каким показателям определяется сорт муки?

4. Каковы идентификационные признаки химического состава и пищевой ценности соевой муки?

5. Какие показатели пшеничной муки характеризуют её хлебопекарные свойства?

6. Приведите примеры фальсификации муки, встречающейся на рынке России и Евросоюза.

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

8. Какие принципы положены в основу классификации круп?

9. Какие крупы получают из зерна пшеницы?

10. Как классифицируется рисовая крупа в зависимости от способа обработки?

11. Идентификацию каких круп можно провести по сравнительно высокому содержанию каротиноидов?

12. Отличительные свойства макаронной пшеничной муки.

13. На какие группы делятся макаронные изделия?

14. На какие подтипы делятся трубчатые макаронные изделия?

15. Чем отличаются бублики, баранки и сушки?

16. Конфетная масса, получаемая из растертых необжаренных орехов путем смешивания их с сахарной пудрой?

17. Отличительные особенности сахарного и затяжного печенья.

18. Вид печенья, имеющий проколы на поверхности?

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

20. Как идентифицировать вид крахмала?

21. По каким показателям качества определяют сорт крахмала?

22. Какой показатель служит для определения ферментативной активности меда?

23. В чем отличие обыкновенного шоколада от десертного?

24. Особенности маркировки шоколада.

25. Какое вещество содержится в шоколаде и какао-порошке, оказывающее возбуждающее действие на центральную нервную систему?

26. Какие вещества количественно преобладают в плодах и овощах?
27. Какое вещество является отличительным признаком химического состава картофеля, моркови, свеклы, лука?
28. Какие вещества в плодах и овощах относятся к пищевым волокнам?
29. Какие вещества вызывают потемнение мякоти овощей?
30. Какие овощи богаты витамином С?
31. Какие вещества в плодах и овощах обладают А-витаминной активностью?
32. Какие виды фальсификации наиболее характерны для экспортируемых овощей?
33. Из каких этапов складывается процедура идентификации свежих плодов?
34. Каким образом на проведение идентификационной экспертизы влияют разночтения в наименованиях ботанических сортов, используемых в разных странах?
35. Сортоотличительные признаки свежих овощей и плодов.
36. Какие признаки внешнего вида учитываются стандартом при оценке различных овощей?
37. Характеристика товарных сортов яблок ранних и поздних сроков созревания.
38. Ассортимент летних, осенних и зимних сортов яблок.
39. Что лежит в основе классификации чая?
40. Назовите торговые сорта черного байхового чая и укажите их отличительные черты.
41. Какие показатели качества чая могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации?
42. Из каких этапов состоит процедура идентификации кофе?
43. Как формируются товарные сорта кофе натурального молотого с добавлениями и без добавлений?
44. Что используется в качестве добавлений в кофе натуральный; с какой

целью делаются добавки, какова их роль в фальсификации?

45. Существуют ли различия в способах фальсификации кофе и методах их обнаружения, применяемых в России и других странах?

46. Какие пряности относятся к корневым?

47. Какое вещество преобладает в поваренной соли?

48. Существуют ли различия при проведении экспертизы подлинности и идентификации водок и ликероводочных изделий в России и Евросоюзе?

49. Охарактеризуйте основные виды фальсификации водок и ликероводочных изделий и методы их обнаружения.

50. Дайте сравнительную характеристику идентификационных признаков виноградных вин в России и других странах.

51. Как осуществляется выявление информационной фальсификации товара с контролируемым наименованием по происхождению?

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

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

54. Перечислите идентификационные признаки состава и свойств различных видов молока.

55. Охарактеризуйте ассортимент молока питьевого. Выделите основные идентификационные критерии.

56. Дайте характеристику основным способам и видам фальсификации молока.

57. С какой целью определяют плотность молока?

58. Классификация сыров, какие признаки положены в основу их классификации?

59. На какие товарные сорта подразделяется сыр в зависимости от качества?

60. Какие показатели качества сливочного масла могут использоваться в

качестве критериев при идентификации по ассортиментной принадлежности?

61. Чем отличается масло сливочное Традиционное от других видов сливочного масла?

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

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

64. Какие признаки лежат в основе классификации мяса убойных животных?

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

66. Охарактеризуйте виды фальсификации мяса, наиболее часто встречающиеся в розничной сети.

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

68. Какие субпродукты относятся к I категории?

69. Классификация колбасных изделий по виду изделия, виду мяса, составу сырья, качеству сырья, виду оболочки, рисунку фарша и назначению.

70. С какой целью в вареные колбасы вводят крахмал или пшеничную муку?

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

72. Какие мясные изделия относятся к «копченостям»?

73. В чем разница между разными категориями мясных полуфабрикатов?

74. Мясные консервы, их классификация в зависимости от сырья, способа обработки, режима термической обработки, вида тары, назначения.

75. Ассортимент мясных консервов.

76. Особенности маркировки потребительской тары мясных консервов.

77. Приведите примеры качественной фальсификации «Говядины

тушеной» высшего сорта.

78. Основы систематизации рыбы и нерыбных гидробионтов.

79. Характеристика основных семейств промысловых рыб (отличительные признаки, основные представители, кулинарное назначение).

80. Охарактеризуйте основные идентификационные признаки рыбы и нерыбных объектов водного промысла.

81. Существуют ли различия в подходе к определению промыслового семейства рыбы в России и других странах?

82. Какими методами можно определить качественную и ассортиментную фальсификации рыбных консервов?

83. Какие признаки лежат в основе классификации рыбы соленой?

84. Какие признаки лежат в основе классификации рыбы копченой?

85. Виды и пищевая ценность икры лососевых и осетровых.

86. Какие ненасыщенные жирные кислоты входят в состав жира продуктов?

87. Какие продукты относятся к эмульсионным жировым продуктам?

88. Что является основным компонентом маргарина и как этот компонент получают?

89. На какие группы подразделяют маргарин и что положено в основу такого деления?

90. Классификация спредов и смесей топленых.

91. Чем отличается майонез от майонезного соуса?

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

93. Какие признаки лежат в основе деления растительных масел на сорта?

94. Опишите процедуру проведения экспертизы подлинности и идентификации растительных масел в России и других странах.

95. Назовите основные виды фальсификации растительных масел и

методы их обнаружения.

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

97. Чем отличаются яйца диетические от столовых?

98. Какие идентификационные признаки лежат в основе деления яйца на категории?

Критерии оценки:

– 100-85 баллов – если ответ показывает прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа; умение приводить примеры современных проблем изучаемой области;

– 85-76 баллов – ответ, обнаруживающий прочные знания основных процессов изучаемой предметной области, отличается глубиной и полнотой раскрытия темы; владение терминологическим аппаратом; умение объяснять сущность, явлений, процессов, событий, делать выводы и обобщения, давать аргументированные ответы, приводить примеры; свободное владение монологической речью, логичность и последовательность ответа. Однако допускается одна – две неточности в ответе;

– 75-61 балл – оценивается ответ, свидетельствующий в основном о знании процессов изучаемой предметной области, отличающийся недостаточной глубиной и полнотой раскрытия темы; знанием основных вопросов теории; слабо сформированными навыками анализа явлений, процессов, недостаточным умением давать аргументированные ответы и приводить примеры; недостаточно свободным владением монологической речью, логичностью и последовательностью ответа. Допускается несколько ошибок в содержании ответа; неумение привести пример развития ситуации,

провести связь с другими аспектами изучаемой области;

– 60-50 баллов – ответ, обнаруживающий незнание процессов изучаемой предметной области, отличающийся неглубоким раскрытием темы; незнанием основных вопросов теории, несформированными навыками анализа явлений, процессов; неумением давать аргументированные ответы, слабым владением монологической речью, отсутствием логичности и последовательности. Допускаются серьезные ошибки в содержании ответа; незнание современной проблематики изучаемой области.

**Тематика лабораторных работ
по дисциплине «Идентификация и фальсификация
продовольственных товаров»**

**Лабораторная работа № 1. Изучение общих положений об
идентификации и фальсификации товаров**

Занятие проводится в виде дискуссии.

1. Обсуждение понятия идентификации товаров (сравнить определения, данные в разных источниках). Охарактеризовать виды идентификации.
2. Выявление показателей качества товаров, которые могут быть использованы в качестве критериев идентификации (работа с НД и ТР).
3. Определение требований, предъявляемых к критериям идентификации.
4. Изучение этапов идентификации товаров.
5. Формулировка задач, которые могут ставиться при идентификационной экспертизе товаров.

**Лабораторная работа № 2. Идентификация, способы и методы
обнаружения фальсификации зерномучных**

1. Идентификация зерномучных товаров по маркировочным данным.
2. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной,

информационной фальсификации.

3. Проведение квалитетической идентификации зерномучных товаров.
4. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 3. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров

1. Идентификация кондитерских товаров по маркировочным данным.
2. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.
3. Проведение квалитетической идентификации меда, мучных кондитерских изделий, шоколада.
4. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 4. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации плодоовощной продукции

1. Идентификация плодоовощной продукции по маркировочным данным.
2. Проведение квалитетической идентификации свежих овощей и продуктов их переработки.
3. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.
4. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 5. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров

1. Идентификация вкусовых товаров по маркировочным данным.
2. Проведение квалитетической идентификации пива, чая, кофе, пряностей.
3. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.
4. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 6. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молочной продукции

1. Идентификация молочной продукции по маркировочным данным.
2. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.
3. Проведение квалитметрической идентификации молока, кисломолочных продуктов, сыра.
4. Решение ситуационных задач.

Лабораторная работа № 7. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации рыбных товаров

1. Определение промыслового семейства рыбы.
2. Идентификация рыбных товаров по маркировочным данным.
3. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.
4. Проведение квалитметрической идентификации рыбных консервов и пресервов, соленой и копченой рыбы.

Лабораторная работа № 8. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации мясных товаров

1. Классификация мясных (мясосодержащих) товаров.
2. Идентификация мясных товаров по маркировочным данным.
3. Обнаружение ассортиментной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации.
4. Проведение квалитметрической идентификации колбасных изделий, мясных консервов, полуфабрикатов мясных (мясосодержащих).

Лабораторная работа № 9. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров)

Сбор информации проводится в торговых сетях г. Владивостока и

используется для оформления творческого задания.

1. Изучить основной ассортимент продовольственных товаров (группа – на выбор), представленных на рынке г. Владивостока. Провести классификацию продукции. Выделить признаки, наиболее важные для идентификации выбранной группы товаров (каждая группа студентов из 2-3 человек получает от преподавателя индивидуальное задание).

2. На основании предварительного изучения рынка привести сравнительную оценку ассортимента выбранной группы товаров отечественных и зарубежных производителей и выявить случаи фальсификации (при отсутствии – спрогнозировать возможные варианты).

3. Проведение информационной идентификации образцов в соответствии нормативной документацией.

Лабораторная работа № 10. Защита индивидуальных заданий

Студенты получают индивидуальное задание в начале семестра. Тема подбирается индивидуально и может быть связана с темой курсовой и выпускной квалификационной работы. Задание должно быть выполнено в виде презентации в программе *Power Point* и реферата и состоит из 2 частей:

1. На тему «Идентификация, классификационные признаки и экспертиза отдельных групп продовольственных товаров растительного происхождения (на выбор)».

2. На тему «Идентификация, классификационные признаки и экспертиза отдельных групп продовольственных товаров животного происхождения (на выбор)».

Критерии оценки:

– 100-86 баллов выставляется студенту, если он выразил свое мнение по проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской

работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Ситуационные задачи

по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»

Раздел II. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров

1. На оптовую базу с крупозавода поступило 800 мешков пшена шлифованного. Дайте заключение о качестве и сорте крупы по следующим данным анализа: цвет крупы бледно-желтый, запах и вкус, свойственные пшенице; содержание (%): сорной примеси – 0,4; испорченных ядер – 0,5; нешелушенных зерен – 1,0. Какие из приведенных показателей могут быть

использованы для ассортиментной идентификации пшена.

2. На оптовую базу с крупозавода поступила партия крупы кукурузной – 20 мешков. Дайте заключение о качестве крупы по следующим данным анализа: крупа желтого цвета, запах и вкус, свойственные кукурузной крупе, без посторонних привкусов и запахов; содержание (%): влажность – 15,1; зольность – 0,9; семян растений – 0,24; песка – 0,36; испорченных ядер кукурузы – 0,04; зародышей – 0,9. Предложите алгоритм квалитетической идентификации образца.

3. На оптовую базу поступила партия перловой крупы расфасованной в бумажные пакеты по 2 кг и упакованного в ящики (50 ящиков). Дайте заключение о качестве крупы по следующим данным анализа: цвет крупы белый с желтоватыми и зеленоватыми оттенками; вкус, свойственный ячменной крупе, с кисловатым привкусом; запах, свойственный ячменной крупе; содержание (%): частиц колосков, оболочек – 0,2; песка и шлака – 0,03; семян дикорастущих растений – 0,02; обуглившихся ядер – 0,04; ядер с остатками цветочных пленок вне бороздки на половине поверхности ядра – 0,2; мучели – 0,1. Выявлена ли фальсификация у образца?

4. На оптовую базу поступила партия риса расфасованного в целлофановые пакеты, массой нетто 1 кг. При проверке фактическая масса нетто составила 980 г. Непосредственно на упаковку нанесена маркировка на английском и русском языках. Маркировка содержит следующую информацию: наименование продукта – рис длиннозерный; производитель и его адрес; энергетическая ценность – 330 ккал; пищевая ценность, г на 100 г продукта: белок – 9, жир – 1, углеводы – 75,8; ГОСТ 6992 – 93; масса нетто – 1 кг; способ приготовления; штрих код 4600002730019.

Пользуясь ГОСТ на представленный вид продукции: определите, соответствует ли масса нетто требованиям НД; рассчитайте теоретическую энергетическую ценность и сравните с данными маркировки; проведите информационную идентификацию; расшифруйте штрих-код.

5. В магазин поступила партия фасованной по 2 кг пшеничной муки

высшего сорта, в количестве 150 ящиков по 20 пакетов. При анализе объединенной пробы было обнаружено: зольность - 73 %, проход через сито 43 - 80 %, количество сырой клейковины - 28 %. Рассчитайте массу объединенной и средней пробы и проведите квалитетическую идентификацию продукта.

6. При приемке в магазине в ящике массой 20 кг с развесными макаронами из муки высшего сорта диаметром 4 мм обнаружено: 1 кг макарон длиной 10-13 см, 0,5 кг- 3,4 см. Идентифицируйте вид и качество данных макарон. Достоверно ли заключение о качестве, если качество определялось в одном случайно выбранном ящике из партии, состоящей из 25 ящиков макарон?

7. В магазин на реализацию поступили макаронные изделия производства АО ЭКСТРА- М; расфасованные в картонные коробки по 550г, 2 наименований: рожки, группа А, 1-й класс и макароны «Особые» группа А, 1-й класс. На упаковке имеется следующая информация: наименование изделия, наименование предприятия-изготовителя, его место нахождения; товарный знак; масса нетто дата выработки; информация о пищевой и энергетической ценности; номер стандарта; срок хранения.

При проведении инспекционного контроля качества сертифицированной продукции установлены показатели качества, представленные в табл. 1.

Таблица 1

Показатели качества макаронных изделий

Наименование показателей	Рожки		Макароны «Особые»	
	Фактические результаты	Требования ГОСТ	Фактические результаты	Требования ГОСТ
Цвет	Белый. Однородный с сероватым оттенком		Белый. Однородный с желтоватым оттенком	
Форма	Соответствующая наименованию		Соответствующая наименованию	
Вкус и запах	Свойственные макаронным изделиям		Свойственные макаронным изделиям	
Состояние после варки	Изделия не теряют форму		Наблюдается склеивание, образование комьев	

Кислотность, град.	3,9			
Массовая доля крошки, %	5,0		3,8	
Прочность макарон при диаметре 4,2 мм, н	-		2,0	
Массовая доля лома, %	-		2,0	
Массовая доля деформированных изделий, %	3,5		5,0	

Определите наличие фальсификации, ее виды и способы.

8. В магазин поступил картофельный крахмал экстра, фасованный в пачки по 250 гр. При оценке качества в объединенной пробе, состоящей из 2-х пачек, обнаружено: цвет белый с кристаллическим блеском; золы, не растворимой в 10 %-ной соляной кислоте – 0,3 %; масса одной пачки - 245 гр., другой - 247 гр. Дайте заключение о качестве крахмала. Каковы причины возникновения пересортицы?

9. В магазин «Пятерочка» поступила партия натурального полифлерного цветочного меда «Майский» высшего сорта, расфасованного в полимерную тару. Масса нетто одной упаковки – 180 г. Количество упаковок в одном ящике – 24 шт. Количество картонных ящиков – 25 шт. Дата выработки меда - 21.08.2012 г. При оценке качества полифлерного цветочного меда установлено: цвет – белый с янтарным оттенком; консистенция – жидкая; вязкость - высокая; аромат – приятный, нежный; вкус – сладкий; массовая доля воды – 19,8%; массовая доля редуцирующих сахаров (к абсолютно сухому веществу) – 82,1%; массовая доля сахарозы - 5,4%; диастазное число – 6,2 ед. Готе; качественная реакция на оксиметилфурфурол – отрицательная; в меде присутствуют кусочки воска и перги. Товаровед отказался принимать данную партию меда.

Определите, соответствует ли поступившая в магазин партия меда ассортиментному наименованию или имеет место фальсификация. Почему

товаровед отказался принимать данную партию меда? Ответ обоснуйте. Проведите идентификацию данного продукта.

10. В магазин поступила партия пива в количестве 70 ящиков по 20 бутылок в каждом. При оценке качества было обнаружено: солодовый привкус, высота пены - 21 мм, пеностойкость - 2,5 мм, содержание спирта – 4%, прозрачная с легким дрожжевым осадком, наблюдается легкая опалесценция. Идентифицируйте вид и дайте заключение о качестве согласно действующему нормативному документу.

11. В магазине «Продукты» на реализации находится водка. В сопроводительных документах и на маркировке бутылок указано: Водка «Русская»; крепость 40% об; вместимость – 0.5л и другая информация в соответствии с требованиями стандарта. При проверке качества водки контролирующими органами установлено: крепость водки после отгонки 37% об.; полнота налива 488см³. Определите наличие или отсутствие фальсификации, при наличии - вид и способ фальсификации.

12. Идентифицируйте тип Советского Шампанского, имеющего концентрацию сахара 4,3 г/100 см³. При оценке качества данного шампанского были установлены следующие показатели: шампанское прозрачное, светло-соломенного цвета, вкус характерный для шампанского с привкусом дрожжей. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную партию?

13. В магазин поступила партия яблок сорта Панировка в ящиках по 25 кг. Масса партии 1 т. В сопроводительных документах значилось качество: стандарт - 96 %, не стандарт - 4 %. При приемочном контроле в объединенной пробе обнаружено наличие 3 кг яблок неоднородных по форме; 0,5 кг плодов с нажимами площадью 1,5-2 см; 1,5 кг плодов поврежденных плодовой жоркой; 0,5 кг загнивших плодов. Рассчитайте фактическое качество (% стандартной, нестандартной продукции и отхода) и идентифицируйте товарный сорт яблок.

14. Проведите квалитетическую идентификацию позднего картофеля

хозяйственно ботанического сорта «Берлихинген», если установлено, что 15% составляют клубни с израстаниями, 4% увядших с легкой морщинистостью, 1,5% пораженных паршой на 1/4 поверхности клубней.

15. На склад оптовой базы поступила партия свежих бананов первого класса в количестве 200 ящиков по 20 кг. При проведении экспертизы по качеству свежих бананов установлено: плоды одного помологического сорта; плоды в кистях здоровые, свежие, слаборебристые, неуродливые, твердые, съемной степени зрелости; крона желтая; мякоть плотная, белая с трудно отделяемой кожурой; при разрезании плодов хорошо выделяется млечный сок; размеры плодов по наибольшему поперечному диаметру 3,6-3,9 см; по длине 28-30 см; количество плодов в кисти – 8-9 штук; содержание плодов с потеками латекса с площадью 12-15 см² в среднем образце - 4,5%.

Проведите анализ результатов экспертизы. Определите: соответствует ли партия бананов данному классу и наименованию или имеет место фальсификация? Если продукт фальсифицирован, то укажите виды и способы имеющейся фальсификации.

16. В реализацию поступило растительное масло, расфасованное в полиэтиленовые бутылки емкостью 1 дм³. В бутылках, судя по маркировке и сопроводительным документам – масло подсолнечное рафинированное «Олейна» производства Украины.

В результате инспекционного контроля сертифицированной продукции определены жирно-кислотный состав и физико-химические показатели реализуемого масла (табл. 2).

Таблица 2

Показатели качества растительного масла

Показатели	Результаты экспертизы	Теоретические данные	Требования ГОСТ
Содержание жирных кислот, % по массе			
Стеариновой	0,3		
Пальмитиновой	3		

Арахидиновой	3		
Олеиновой	25		
Линолевой	20		
Линоленовой	2		
Эруковой	48		
Йодной число	105		
Показатель преломления	1,472		
Плотность, кг/м ³	0,915		
Кислотное число, мг КОН	0,35		
Перекисное число, % J	0,10		

Проведите анализ результатов экспертизы (заполните табл. 3 до конца). Установите натуральность (соответствие масла маркировке), его вид по способу очистки, сорт, свежесть и возможность использования.

17. В магазине на реализации находятся мясные консервы «Фарш колбасный любительский», расфасованные в металлические банки №8 массой нетто 325 г. Консервы имеют следующие характеристики: вкус и запах - приятные, с ароматом пряностей и чеснока; консистенция - сочная. На разрезе фарш розового цвета, без серых пятен, без заметных частичек соединительной ткани, содержит кусочки шпика белого цвета. Консистенция плотная, не крошливая. Массовая доля соли 2,4%, массовая доля крахмала 3,4%, массовая доля влаги 66,5%. Фактическая масса нетто составила 315 г.

Определите, соответствуют ли находящиеся на реализации консервы указанному в сопроводительной документации ассортиментному наименованию или имеет место фальсификация. Предложите алгоритм идентификации данного вида консервов.

18. На реализации в магазине находится колбаса варено-копченая «Деликатесная». Колбаса имеет следующие характеристики потребительских свойств: батоны с чистой сухой поверхностью, без внешних дефектов, прямые, длиной 48-50 см, в искусственной оболочке диаметром 45 мм, имеет

по две перевязки на каждом конце батона. Консистенция плотная, на разрезе фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот, содержит кусочки грудинки или шпика размером 7-9 мм. Колбаса имеет приятный слегка острый вкус и запах, в меру соленая, имеет выраженный аромат пряностей и копчения, без постороннего вкуса и запаха. Содержание влаги 38% .

Определите: соответствует ли находящаяся на реализации варено-копченая колбаса данному наименованию или имеет место фальсификация? Если продукт фальсифицирован, то укажите виды и способы имеющейся фальсификации.

19. На реализации находится скумбрия курильская пряного посола слабосоленая, потрошенная обезглавленная. При этом рыба имеет следующие внешние признаки: у рыбы удалена голова с плечевыми костями, внутренности удалены без разреза по брюшку, в рыбе оставлена икра и молоки. Поверхность рыбы чистая, но четко различимо подкожное пожелтение и запах окислившегося жира, повреждены жаберные крышки, на теле имеются порезы длиной 1,5-2,0 см. Консистенция мяса характеризуется выраженной слоистостью. Длина рыб 16-18 см, содержание соли 9,5%, массовая доля жира 12,0%.

Проведите идентификацию разделки и определите наличие или отсутствие фальсификации.

20. В магазин поступила партия рыбных пресервов без литографической маркировки. Рыбные пресервы расфасованы в полимерные банки емкостью 1300 см. На транспортной таре имеется товарный ярлык со следующей информацией: "Хамса специального посола", Мурманский ПДПКЗ, ГОСТ 19588-74. Дата изготовления 15.02.2016 г. В результате оценки качества установлено: рыбки однородные по форме и размеру от 80 до 100 мм, имеют тело вытянутое удлиненное, покрытое очень мелкой чешуей, средняя линия выражена, за спинным плавником имеется небольшой жировой плавник, анальный плавник - равнолопастный, рот верхний. Рыба в банке уложена

безрядно, кольцеобразно. Некоторые рыбы имеют лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей, имеет место слипание отдельных рыбок. Консистенция сочная, слегка размягченная. В заливке отмечено присутствие взвешенных частичек и чешуек. Вкус и запах свойственный созревшей рыбе. Массовая доля поваренной соли 7%, массовая доля жира 7%, фактическая масса нетто составила 1275 г, массовая доля рыбы 1130 г, массовая доля заливки 145 г.

Проведите идентификацию предложенного вида рыбных пресервов, дайте заключение о качестве и наличии или отсутствии фальсификации.

Критерии оценки:

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные нормативных и технических документов. Студент знает и владеет навыком самостоятельной работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные нормативных и технических документов. Продемонстрированы практические умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы;

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены нормативные и технические документы. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой полностью

переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

**Примерная тематика курсовых работ
по дисциплине «Идентификация и фальсификация
продовольственных товаров»**

1. Политика безопасности и качества продукции в Европе.
2. Прослеживаемость как новое направление в программе безопасности потребительских товаров.
3. Характеристика основных объектов идентификации.
4. Правовое регулирование при идентификации и фальсификации продовольственных товаров. Закон о защите прав потребителей.
5. Правовое регулирование при идентификации и фальсификации продовольственных товаров. Гражданский кодекс.
6. Инновационные методы идентификации и выявления фальсификации пищевой продукции в России и Евросоюзе.
7. Проблема выявления информационной фальсификации товаров контролируемых наименований по происхождению.
8. Современные технологии выявления фальсификатов в России и Евросоюзе.
9. Производственная и товарная маркировки как источники для идентификации продукции.
10. Современные технологии защиты этикеток и упаковки от фальсификации.
11. Методы идентификации продукции, полученной из ГМО.
12. Проблема идентификации свежих плодов (овощей).
13. Сравнительная характеристика потребительских свойств и идентификационных признаков тропических и субтропических плодов.

14. Ассортимент и методы идентификации меда.
 15. Сравнительная характеристика идентификационных признаков виноградных вин в России и Евросоюзе.
 16. Идентификация региона виноделия и сроков выдержки виноградных вин хроматографическим методом.
 17. Международная система классификации и маркировки алкогольных напитков (на примере разных стран).
 18. Основные виды фальсификации крепких алкогольных напитков (на выбор) и методы их обнаружения.
 19. Сравнительная характеристика идентификационных признаков сычужных сыров, вырабатываемых в России и Евросоюзе.
 20. Сравнительная характеристика розничной разделки туш убойных животных в России и других странах.
 21. Проблема идентификации и выявления фальсификации нерыбных объектов водного промысла.
- Особенности жирнокислотного состава растительных масел как критерий идентификации вида и качества масложировой продукции.

Критерии оценки:

– 100-86 баллов выставляется студенту, если студент выразил свое мнение по сформулированной проблеме, аргументировал его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены данные отечественной и зарубежной литературы, статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Студент знает и владеет навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа теоретических и/или практических аспектов изучаемой области. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет; графически работа оформлена правильно;

– 85-76 баллов – работа характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации

приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет. Допущены одна-две ошибки в оформлении работы

– 75-61 балл – студент проводит достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимает базовые основы и теоретическое обоснование выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы, оформлении работы;

– 60-50 баллов – если работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст, без каких бы то ни было комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок в смысловом содержании раскрываемой проблемы, в оформлении работы.

Темы для творческого задания (реферата) по дисциплине

«Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»

1. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации хлеба, булочных изделий и сдобных изделий.

2. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации мучных кондитерских изделий.

3. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации сахаристых кондитерских изделий.

4. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации шоколада.

5. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации меда.

6. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации жевательной резинки.

7. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации овощей, фруктов и ягод (на выбор).

8. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации соковой продукции из фруктов и овощей.

9. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации кофе (в зернах, молотого, растворимого).

10. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации чая (черного, зеленого, плиточного).

11. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации мяса убойных животных.

12. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации мяса птицы.

13. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации колбасных изделий и паштетов.

14. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации мясных полуфабрикатов и кулинарных изделий.

15. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации консервов мясных, из мяса птицы, субпродуктов, мясорастительных.

16. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации рыбы.

17. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации нерыбных объектов промысла (моллюски, ракообразные и другие беспозвоночные).

18. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации икры, продуктов из нее и аналогов икры.

19. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации масла растительного.

20. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации майонезной продукции.

21. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации молока и молочных продуктов.

22. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации сыров и сырных продуктов.

23. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации кисломолочных продуктов.

24. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации биологически активных добавок к пище (БАД).

25. Идентификация, классификационные признаки и выявление фальсификации продуктов детского питания.

Критерии оценки творческого задания (реферата):

– 100-86 баллов выставляется, если студент/группа выразили своё мнение по сформулированной проблеме, аргументировали его, точно определив ее содержание и составляющие. Приведены статистические сведения, информация нормативно-правового характера. Продемонстрировано знание и владение навыком самостоятельной исследовательской работы по теме исследования; методами и приемами анализа. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

– 85-76 - баллов - работа студента/группы характеризуется смысловой цельностью, связностью и последовательностью изложения; допущено не более 1 ошибки при объяснении смысла или содержания проблемы. Для аргументации приводятся данные отечественных и зарубежных авторов. Продемонстрированы исследовательские умения и навыки. Фактических ошибок, связанных с пониманием проблемы, нет.

– 75-61 балл - проведен достаточно самостоятельный анализ основных этапов и смысловых составляющих проблемы; понимание базовых основ и теоретического обоснования выбранной темы. Привлечены основные источники по рассматриваемой теме. Допущено не более 2 ошибок в смысле или содержании проблемы.

– 60-50 баллов - работа представляет собой пересказанный или полностью переписанный исходный текст без каких бы то ни было

комментариев, анализа. Не раскрыта структура и теоретическая составляющая темы. Допущено три или более трех ошибок смыслового содержания раскрываемой проблемы.

Критерии оценки творческого задания (реферата) в форме презентации:

– 100-86 - проблема раскрыта полностью. Проведен анализ проблемы с привлечением дополнительной литературы. Выводы обоснованы. Представляемая информация систематизирована, последовательна и логически связана. Использовано более 5 профессиональных терминов. Широко использованы технологии (Power Point и др.). Отсутствуют ошибки в представляемой информации. Ответы на вопросы полные, с приведением примеров и/или пояснений

– 85-76 баллов – Проблема раскрыта. Проведен анализ проблемы без привлечения дополнительной литературы. Не все выводы сделаны и/или обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и последовательна. Использовано более 2 профессиональных терминов. Использованы технологии Power Point. Не более 2 ошибок в представляемой информации. Ответы на вопросы полные и/или частично полные.

– 75-61 балл - Проблема раскрыта не полностью. Выводы не сделаны и/или выводы не обоснованы. Представляемая информация не систематизирована и/или не последовательна. Использовано 1-2 профессиональных термина. Использованы технологии Power Point частично. 3-4 ошибки в представляемой информации. Только ответы на элементарные вопросы.

– 60-50 баллов – Проблема не раскрыта. Отсутствуют выводы. Представляемая информация логически не связана. Не использованы профессиональные термины. Не использованы технологии Power Point. Больше 4 ошибок в представляемой информации. Нет ответов на вопросы.

Методические рекомендации, определяющие процедуры оценивания результатов освоения

Текущая аттестация студентов. Текущая аттестация студентов по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Текущая аттестация по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» проводится в форме контрольных мероприятий (собеседование, выполнение курсовой и лабораторных работ, решение ситуационных задач, написание рефератов (выполнение творческого задания)) по оцениванию фактических результатов обучения студентов и осуществляется ведущим преподавателем.

Объектами оценивания выступают:

- учебная дисциплина (активность на занятиях, своевременность выполнения различных видов заданий, посещаемость всех видов занятий по аттестуемой дисциплине);
- степень усвоения теоретических знаний (собеседование);
- уровень овладения практическими умениями и навыками по всем видам учебной работы (выполнение курсовой и лабораторных работ, решение ситуационных задач);
- результаты самостоятельной работы (выполнение курсовой работы, написание рефератов, выполнение творческого задания).

Промежуточная аттестация студентов. Промежуточная аттестация студентов по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» проводится в соответствии с локальными нормативными актами ДВФУ и является обязательной.

Вид промежуточной аттестации – экзамен, состоящий из устного опроса в форме собеседования или тестирования и индивидуального зачетного задания (курсовой работы).

Краткая характеристика процедуры применения используемого оценочного средства. В результате посещения лекций, лабораторных занятий, семинаров студент последовательно осваивает материалы дисциплины и изучает ответы на вопросы к экзамену, представленные в структурном элементе ФОС IV.1. В ходе промежуточной аттестации студент готовит индивидуальное зачетное задание (индивидуальное зачетное задание размещено в структурном элементе ФОС IV.2). Критерии оценки студента на экзамене представлены в структурном элементе ФОС IV.3. Критерии оценки текущей аттестации – контрольная проверка знаний (лабораторная работа, творческое задание) представлены в структурном элементе ФОС V.

**Критерии выставления оценки студенту на экзамене по дисциплине
«Идентификация и фальсификация продовольственных товаров»**

Баллы (рейтинговой оценки)	Оценка экзамена (стандартная)	Требования к сформированным компетенциям
86-100	«отлично»	Оценка «отлично» выставляется студенту, если он глубоко и прочно усвоил программный материал, исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно его излагает, умеет тесно увязывать теорию с практикой, свободно справляется с задачами, вопросами и другими видами применения знаний, причем не затрудняется с ответом при видоизменении заданий, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач.
85-76	«хорошо»	Оценка «хорошо» выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, не допуская существенных неточностей в ответе на вопрос, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения.
75-61	«удовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала, испытывает затруднения при выполнении практических работ.

60-0	«неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями выполняет практические работы. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится студентам, которые не могут продолжить обучение без дополнительных занятий по соответствующей дисциплине.
------	-----------------------	---

Оценочные средства

для проверки сформированности компетенций

Код и формулировка компетенции	Задание
ПК-8 – знание ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	<p>На реализации в магазине находится колбаса вареная «Чайная» мясной продукт категории Б. Колбаса имеет следующие характеристики потребительских свойств: батоны с чистой сухой поверхностью, без внешних дефектов, прямые, длиной 52-55 см, в искусственной оболочке диаметром 45 мм, с двумя поперечными вязками на нижнем конце батона. Консистенция плотная, на разрезе фарш равномерно перемешан, цвет – розовый или светло-розовый, содержит кусочки шпика размером сторон 4-6 мм. Колбаса имеет приятный вкус и запах, в меру соленая, имеет выраженный аромат пряностей, без постороннего вкуса и запаха. Массовая доля белка – 10,0%, массовая доля жира – 25,0% .</p> <p>Определите наличие или отсутствие фальсификации, ее виды и способы.</p> <p>Примечание. Для решения задачи используйте ГОСТ Р 52196-2011 "Изделия колбасные вареные. Технические условия".</p>
ПК-9 – знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	