

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Железнов Лев Михайлович

Должность: ректор

Дата подписания: 19.01.2018

Уникальный программный ключ:

7f036de85c233e341493b4c0e48bb3a18c939f51

Федеральное государственное бюджетное
образовательное учреждение высшего образования
«Кировский государственный медицинский университет»
Министерства здравоохранения Российской Федерации

УТВЕРЖДАЮ

И.о. ректора Л.М. Железнов

«27» июня 2018 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) ОПОП - «Товароведение и экспертиза в области функциональных, специализированных продуктов питания, пищевых и биологически активных добавок»

Форма обучения заочная

Срок освоения ОПОП 5 лет

Кафедра менеджмента и товароведения

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана на основе:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного Министерством образования и науки РФ «04» декабря 2015 г., приказ № 1429.
- 2) Учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, одобренного ученым советом ФГБОУ ВО Кировский ГМУ Минздрава России «27» июня 2018г. протокол № 6.

Рабочая программа дисциплины (модуля) одобрена:

Кафедрой менеджмента и товароведения «27» июня 2018г. (протокол № 7)

Заведующий кафедрой Л.Н. Шмакова

Ученым советом социально-экономического факультета «27» июня 2018г. (протокол №6)

Председатель ученого совета факультета Л.Н. Шмакова

Центральным методическим советом «27» июня 2018г. (протокол № 1)

Председатель ЦМС Е.Н. Касаткин

Разработчики:

Доцент кафедры менеджмента и товароведения Е.В. Видякина

Рецензенты:

Зав. магазином ООО «Торговый дом «Вятушка»» розничный магазин № 3 Т.В. Шуракова

Доцент кафедры химии ФГБОУ ВО Кировский ГМУ Минздрава России И.В. Горева

ОГЛАВЛЕНИЕ

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1. Цель изучения дисциплины (модуля)	4
1.2. Задачи изучения дисциплины (модуля)	4
1.3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП	4
1.4. Объекты профессиональной деятельности	4
1.5. Виды профессиональной деятельности	4
1.6. Формируемые компетенции выпускника	5
Раздел 2. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы	6
Раздел 3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)	6
3.1. Содержание разделов дисциплины (модуля)	6
3.2. Разделы дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	7
3.3. Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий	8
3.4. Тематический план лекций	8
3.5. Тематический план практических занятий (семинаров)	8
3.6. Самостоятельная работа обучающегося	9
3.7. Лабораторный практикум	9
3.8. Примерная тематика курсовых проектов (работ), контрольных работ	9
Раздел 4. Перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения дисциплины (модуля)	10
4.1. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	10
4.2. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	10
4.2.1. Основная литература	10
4.2.2. Дополнительная литература	11
4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	11
4.4. Перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю), программного обеспечения и информационно-справочных систем	11
4.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	12
Раздел 5. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля)	13
Раздел 6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	14
Раздел 7. Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	14

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП

1.1. Цель изучения дисциплины (модуля)

Цель дисциплины – усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков в области идентификации продовольственных товаров и обнаружения возможной фальсификации.

1.2. Задачи изучения дисциплины (модуля)

- проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции;
- оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах.

1.3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП:

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» относится к блоку Б1. Дисциплины вариативной части, дисциплины по выбору.

Основные знания, необходимые для изучения дисциплины формируются при изучении дисциплин: Теоретические основы товароведения и экспертизы, Физико-химические методы исследования, Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Сенсорный анализ продовольственных товаров.

Является предшествующей для изучения дисциплин: Ветеринарно-санитарная экспертиза, Таможенная экспертиза, Товароведение и экспертиза функциональных продуктов питания.

1.4. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших рабочую программу дисциплины (модуля), являются:

потребительские товары на стадиях изучения спроса, проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации, использования (потребления или эксплуатации) и управления качеством;

сырье, материалы, полуфабрикаты, процессы производства, формирующие потребительские свойства товаров;

методы оценки потребительских свойств и установления подлинности товаров;

современные технологии упаковки, новые упаковочные материалы и маркировка товаров;

национальные и международные нормативные и технические документы, устанавливающие требования к безопасности и качеству потребительских товаров, условиям их хранения, транспортирования, упаковке и маркировке, реализации, утилизации, использованию (потреблению или эксплуатации), обеспечивающие процесс товародвижения;

оперативный учет поставки и реализации товаров, анализ спроса и оптимизация структуры ассортимента, товарооборота и товарного обеспечения, товарных запасов, инвентаризация товаров;

инновационные технологии хранения, подготовки к продаже, реализации, использованию (потреблению или эксплуатации) товаров, сокращения товарных потерь;

методы приемки по количеству и качеству, идентификации, оценки и подтверждения соответствия продукции установленным требованиям и заявленным характеристикам, анализа претензий, состояния и динамики спроса.

1.5. Виды профессиональной деятельности

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на подготовку к следующим видам профессиональной деятельности:

- оценочно-аналитическая деятельность;

1.6. Формируемые компетенции выпускника

Процесс изучения дисциплины (модуля) направлен на формирование у выпускника следующих компетенций:

№ п/п	Номер/индекс компетенции	Результаты освоения ОПОП (содержание компетенции)	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)			Оценочные средства	
			Знать	Уметь	Владеть	Для текущего контроля	Для промежуточной аттестации
1	2	3	4	5	6	7	8
1	ОПК-3	умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	3.1 Основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки	У.1 Использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	В.1 Методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	устный опрос, контрольная работа, лабораторная работа	тест, собеседование, решение ситуационных задач
2	ПК-8	знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	3.1 Ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров.	У.1 Определять показатели ассортимента и качества товаров.	В.1 Методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров.	устный опрос, контрольная работа, лабораторная работа	тест, собеседование, решение ситуационных задач
3	ПК-9	знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафакт-	3.1 Основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методы оценки качества и безопасности	У.1 Использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачествен-	В.1 Методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологиче-	устный опрос, контрольная работа, лабораторная работа	тест, собеседование, решение ситуационных задач

		ной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	товаров.	ной, фальсифицированной и контрафактной продукции.	ских методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.		
--	--	--	----------	--	---	--	--

Раздел 2. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 час.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		№ 6	№ 7		
1	2	3	4		
Контактная работа (всего)	16	2	14		
в том числе:					
Лекции (Л)	6	2	4		
Практические занятия (ПЗ)	-	-	-		
Семинары (С)	-	-	-		
Лабораторные занятия (ЛР)	10	-	10		
Самостоятельная работа (всего)	191	34	157		
В том числе:					
- Контрольная работа	80	-	80		
- Работа с рекомендуемой литературой	53	17	36		
- Поиск учебной информации в Интернете	53	17	36		
- Подготовка к промежуточной аттестации	5	-	5		
Вид промежуточной аттестации	Экзамен	контактная работа (ПА)	3	-	3
		самостоятельная работа	6	-	6
Общая трудоемкость (часы)	216	36	180		
Зачетные единицы	6	1	5		

Раздел 3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)

3.1. Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Код компетенции	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела (темы раздела)
1	2	3	4
1.	ОПК-3, ПК-8, ПК-9	Основы идентификационной деятельности	Понятие идентификации. Нормативная база идентификационной деятельности. Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством товаров. Структура и классификация идентификации. Критерии и показатели идентификации. Функции идентифика-

			ции. Прослеживаемость товаров: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости товаров
2.	ОПК-3, ПК-8, ПК-9	Методы идентификации	Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров. Методы идентификации: органолептические и измерительные, их характеристика и условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации. Современные физико-химические методы идентификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез и др. Сущность методов, оценка возможностей и ограничений
3.	ОПК-3, ПК-8, ПК-9	Виды и средства фальсификации	Понятие фальсификации. Виды фальсификации. Средства для разных видов фальсификации; особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей подделываемых товаров. Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители, их отличия. Заменители пищевые и непищевые. Способы обнаружения разных видов фальсификации. Градации фальсифицированного товара
4.	ОПК-3, ПК-8, ПК-9	Идентификация и методы обнаружения фальсификации продовольственного сырья и отдельных групп продовольственных товаров	Характеристика продовольственного сырья: группы, подгруппы, виды, наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья. Идентификация продовольственного сырья однородных групп: общие и специфичные показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы обнаружения. Характеристика продовольственных товаров: группы, подгруппы, виды, наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды. Идентификация однородных групп продовольственных товаров: общие и специфичные показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы обнаружения

3.2. Разделы дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин			
		1	2	3	4
1	Ветеринарно-санитарная экспертиза	+		+	+
2	Таможенная экспертиза	+	+	+	+
3	Товароведение и экспер-	+	+	+	+

	тиза функциональных продуктов питания				
--	---------------------------------------	--	--	--	--

3.3. Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Л	ПЗ	ЛЗ	Сем	СРС	Всего часов
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Основы идентификационной деятельности	2		2		34	38
2	Методы идентификации	2		2		50	54
3	Виды и средства фальсификации	2		2		50	54
4	Идентификация и методы обнаружения фальсификации продовольственного сырья и отдельных групп продовольственных товаров	-		4		57	61
	Вид промежуточной аттестации:	экзамен	контактная работа (ПА)				3
			самостоятельная работа				6
	Итого:	6		10		191	216

3.4. Тематический план лекций

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика лекций	Содержание лекций	Трудоемкость (час)	
				№ сем.6	№ сем.7
1	2	3	4	5	
1	Основы идентификационной деятельности	Введение в дисциплину. Виды идентификации	Понятие идентификации. Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством товаров. Функции идентификации. Структура и классификация идентификации. Виды идентификационной деятельности, их краткая характеристика. Прослеживаемость товаров: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости.	2	-
2	Методы идентификации	Методы идентификации	Методы идентификации: органолептические и измерительные, их характеристика и условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации. Общие условия проведения органолептической оценки. Современные физико-химические методы идентификации. Сущность методов, оценка возможностей и ограничений	-	2
3	Виды и средства фальсификации	Основные понятия и виды фальсификации. Средства фальсификации	Понятие фальсификации. Виды фальсификации в зависимости от заменяемых характеристик товара, места осуществления фальсификации. Основные понятия: фальсифицированный товар, товары-заменители, контрафактные товары, дефектные товары. Средства для разных видов фальсификации. Заменители пищевые и непищевые.	-	2
Итого:				2	4

3.5. Тематический план практических занятий (семинаров) – учебным планом не предусмотрены

3.6. Самостоятельная работа обучающегося

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4	5
1	6	Основы идентификационной деятельности	Работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет	34
Итого часов в семестре:				34
2	7	Методы идентификации	Контрольная работа, работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, подготовка к текущему и промежуточному контролю, курсовая работа	50
		Виды и средства фальсификации	Контрольная работа, работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, подготовка к текущему и промежуточному контролю, курсовая работа	50
		Идентификация и методы обнаружения фальсификации продовольственного сырья и отдельных групп продовольственных товаров	Контрольная работа, работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, подготовка к текущему и промежуточному контролю, курсовая работа	57
Итого часов в семестре:				157
Всего часов на самостоятельную работу:				191

3.7. Лабораторный практикум

Темы лабораторных работ:

Подлинность и фальсификация товаров (мед пчелиный)

Методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров

Виды и средства идентификации товаров (сгущенные молочные консервы)

Виды и средства идентификации товаров (шоколад)

Методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров (замороженные пельмени)

Фальсификация алкогольных и безалкогольных напитков, методы ее обнаружения (виноградные вина)

Фальсификация жировых продуктов, методы ее обнаружения (майонез)

Фальсификация сахара, кондитерских изделий, муки и макаронных изделий, методы ее обнаружения (мука и макаронные изделия)

Фальсификация мяса и мясных товаров, рыбы и рыбных товаров, методы ее обнаружения (рыбные консервы)

Идентификация молока и молочных продуктов

3.8. Примерная тематика курсовых работ, контрольных работ

Вопросы контрольной работы

1. Основные разновидности стоимостной фальсификации
2. Основные методы идентификации муки
3. Способы и средства качественной фальсификации

4. Основные методы идентификации водки
5. Основные способы информационной фальсификации
6. Основные методы идентификации коньяка
7. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительных документов
8. Идентификация ликеро-водочных изделий
9. Способы и средства количественной фальсификации
10. Основные методы идентификации вина виноградного
11. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией потребительских товаров
12. Основные методы идентификации плодовых вин
13. Способы обнаружения фальсификации чая
14. Основные методы идентификации игристых и газированных вин
15. Способы обнаружения фальсификации кофе
16. Основные методы идентификации пива
17. Способы обнаружения фальсификации обуви
18. Основные методы идентификации природной минеральной воды
19. Способы обнаружения фальсификации шоколада
20. Основные методы идентификации чая
21. Способы обнаружения фальсификации пищевых жиров
22. Основные методы идентификации кофе
23. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров)
24. Идентификация шоколада
25. Способы обнаружения фальсификации чая
26. Идентификация сливочного масла
27. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
28. Идентификация растительного масла
29. Способы обнаружения фальсификации водки
30. Идентификация меда
31. Основные виды идентификации товаров
32. Идентификация сыра
33. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
34. Идентификация мяса
35. Основные методы (измерительные и органолептические) идентификации. Преимущества и недостатки
36. Основные методы идентификации пива
37. Способы обнаружения фальсификации чая
38. Основные методы идентификации водки
39. Способы обнаружения фальсификации питьевой воды
40. Основные методы идентификации пива
41. Способы обнаружения фальсификации растительных масел

Раздел 4. Перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения дисциплины (модуля)

4.1. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля):

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся

Методические указания по выполнению контрольной работы

4.2. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)

4.2.1. Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров в библиотеке	Наличие в ЭБС
1	2	3	4	5	6
1	Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие для вузов.	Елисеева Л.Г. и др.	2013, М.: Инфра-М	15	-
2	Идентификация и обнаружение фальсификации прод. товаров: учебное пособие. –	Николаева М.А.	2013, М.: Инфра-М	10	-

4.2.2. Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров в библиотеке	Наличие в ЭБС
1	2	3	4	5	6
1	Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс]: учебное пособие	Заикина В.И.	2017, М.: Дашков и К	-	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
5. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
6. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» [Электронный ресурс].
7. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
8. www.konfop.ru – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].
9. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей. [Электронный ресурс].
10. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].
11. www.asq.org – Официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс].
12. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
13. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

14. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

4.4. Перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю), программного обеспечения и информационно-справочных систем

Для осуществления образовательного процесса используются: мультимедийные презентации

В учебном процессе используется лицензионное программное обеспечение:

1. Договор MicrosoftOffice (версия 2003) №0340100010912000035_45106 от 12.09.2012г. (срок действия договора - бессрочный),
2. Договор MicrosoftOffice (версия 2007) №0340100010913000043_45106 от 02.09.2013г. (срок действия договора - бессрочный),
3. Договор MicrosoftOffice (версия 2010) № 340100010914000246_45106 от 23.12.2014г. (срок действия договора - бессрочный).
4. Договор Windows (версия 2003) №0340100010912000035_45106 от 12.09.2012г. (срок действия договора - бессрочный)
5. Договор Windows (версия 2007) №0340100010913000043_45106 от 02.09.2013г. (срок действия договора - бессрочный),
6. Договор Windows (версия 2010) № 340100010914000246_45106 от 23.12.2014г. (срок действия договора - бессрочный),
7. Договор Антивирус KasperskyEndpointSecurity для бизнеса – Стандартный RussianEdition. 100-149 Node 1 yearEducationalRenewalLicense от 12.07.2018, лицензии 685В-МУ\05\2018 (срок действия – 1 год),
8. Автоматизированная система тестирования Indigo Договор № Д53783/2 от 02.11.2015 (срок действия бессрочный, 1 год технической поддержки),
9. ПО FoxitPhantomPDF Стандарт, 1 лицензия, бессрочная, дата приобретения 05.05.2016г.

Обучающиеся обеспечены доступом (удаленным доступом) к современным профессиональным базам данных и информационно-справочным системам:

- 1) Научная электронная библиотека e-LIBRARY. Режим доступа: <http://www.e-library.ru/>.
- 2) Справочно-поисковая система Консультант Плюс – ООО «КонсультантКиров».
- 3) «Электронно-библиотечная система Кировского ГМУ». Режим доступа: <http://elib.kirovgma.ru/>.
- 4) ЭБС «Консультант студента» - ООО «ИПУЗ». Режим доступа: <http://www.studmedlib.ru>.
- 5) ЭБС «Университетская библиотека онлайн» - ООО «НексМедиа». Режим доступа: <http://www.biblioclub.ru>.
- 6) ЭБС «Консультант врача» - ООО ГК «ГЭОТАР». Режим доступа: <http://www.rosmedlib.ru/>
- 7) ЭБС «Айбукс» - ООО «Айбукс». Режим доступа: <http://ibooks.ru>.

4.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)

В процессе преподавания дисциплины (модуля) используются следующие специальные помещения:

- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: №1-406, 1-407, г. Киров, ул. К.Маркса,137 (1 корпус);
- Лаборатории, оснащенные лабораторным оборудованием: №1-414, 1-415, 1-419, г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1корпус)- набор дегустационной и лабораторной посуды;
- учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций: № 1-407, г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус);
- учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации:

№1-414,1-415, г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус);

- помещения для самостоятельной работы: №1-418б, г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус);
1- читальный зал библиотеки г. Киров, ул. К.Маркса,137 (1 корпус);

помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: №1-418а, г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус).

Специальные помещения укомплектованы специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории.

Для проведения занятий лекционного типа предлагаются наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий, обеспечивающие тематические иллюстрации, соответствующие рабочей программе дисциплины (модуля).

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечены доступом в электронную информационно-образовательную среду организации.

Раздел 5. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля)

Процесс изучения дисциплины предусматривает: контактную (работа на лекциях и практических занятиях) и самостоятельную работу (*самоподготовка к лабораторным занятиям, подготовка к решению ситуационных задач и подготовка к тестированию, написание контрольной работы*).

Основное учебное время выделяется на самостоятельную работу.

В качестве основных форм организации учебного процесса по дисциплине выступают классические лекционные и лабораторные занятия (с использованием интерактивных технологий обучения), а также самостоятельная работа обучающихся.

При изучении учебной дисциплины (модуля) обучающимся необходимо освоить практические умения по идентификации и обнаружению фальсификации продовольственных товаров.

При проведении учебных занятий кафедра обеспечивает развитие у обучающихся навыков командной работы, межличностной коммуникации, принятия решений, лидерских качеств (путем проведения интерактивных лекций, групповых дискуссий, деловых игр, тренингов, анализа ситуаций на основе результатов научных исследований, проводимых Университетом, в том числе с учетом региональных особенностей профессиональной деятельности выпускников и потребностей работодателей).

Лекции:

Классическая лекция. Рекомендуется при изучении тем: Введение в дисциплину. Виды идентификации, Методы идентификации, Основные понятия и виды фальсификации. Средства фальсификации.

На лекциях излагаются темы дисциплины, предусмотренные рабочей программой, акцентируется внимание на наиболее принципиальных и сложных вопросах дисциплины, устанавливаются вопросы для самостоятельной проработки. Конспект лекций является базой при подготовке к практическим занятиям, к экзамену, а также для самостоятельной работы.

Изложение лекционного материала рекомендуется проводить в мультимедийной форме. Смысловая нагрузка лекции смещается в сторону от изложения теоретического материала к формированию мотивации самостоятельного обучения через постановку проблем обучения и показ путей решения профессиональных проблем в рамках той или иной темы. При этом основным методом ведения лекции является метод проблемного изложения материала.

Лабораторные занятия:

Лабораторные занятия по дисциплине проводятся с целью приобретения практически навыков в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.

Лабораторные занятия проводятся в виде проверки теоретической подготовленности обучающихся (собеседование, решение ситуационных задач, тестовых заданий), инструктирования обучающихся, выполнения практических заданий, оформление результатов, обсуждение итогов.

Выполнение лабораторной работы обучающиеся производят, выполняя индивидуальные задания, групповые задания, решение ситуационных задач.

Лабораторное занятие способствует более глубокому пониманию теоретического материала учебной дисциплины, закреплению теоретического курса путем практического изучения в лабораторных условиях изложенных в лекциях положений; приобретение навыков экспериментирования, анализе полученных результатов, а также развитию, формированию и становлению различных уровней составляющих профессиональной компетентности обучающихся.

При изучении дисциплины используются следующие формы лабораторных занятий: фронтальную, групповую, индивидуальную.

Самостоятельная работа:

Самостоятельная работа студентов подразумевает подготовку по всем разделам дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» и включает подготовку к занятиям, работу с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, написание контрольной работы, подготовку к промежуточной аттестации.

Работа с учебной литературой рассматривается как вид учебной работы по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» и выполняется в пределах часов, отводимых на её изучение (в разделе СРС). Каждый обучающийся обеспечен доступом к библиотечным фондам университета и кафедры. Во время изучения дисциплины обучающиеся (под контролем преподавателя) самостоятельно проводят лабораторные работы и представляют их на занятиях. Самостоятельная работа при выполнении лабораторной работы способствует формированию аккуратности, дисциплинированности. Написание контрольной работы способствует формированию навыков использования учебной и научной литературы, глобальных информационных ресурсов. Работа обучающегося в группе формирует чувство коллективизма и коммуникабельность.

Исходный уровень знаний обучающихся определяется тестированием, собеседованием.

Текущий контроль освоения дисциплины проводится в форме устного опроса в ходе занятий, решения типовых ситуационных задач, тестового контроля, отчета по лабораторной работе.

В конце изучения дисциплины (модуля) проводится промежуточная аттестация с использованием тестового контроля, собеседования, решения ситуационных задач. Для текущего контроля освоения дисциплины используется рейтинговая система.

Вопросы по дисциплине включены в государственную итоговую аттестацию выпускников.

Раздел 6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) (приложение А)

Изучение дисциплины следует начинать с проработки данной рабочей программы, методических указаний, прописанных в программе, особое внимание уделяется целям, задачам, структуре и содержанию дисциплины.

Успешное изучение дисциплины требует от обучающихся посещения лекций, активной работы на практических занятиях, выполнения всех учебных заданий преподавателя, ознакомления с базовыми учебниками, основной и дополнительной литературой. Лекции имеют в основном обзорный характер и нацелены на освещение наиболее трудных вопросов, а также призваны способствовать формированию навыков работы с научной литературой. Предполагается, что обучающиеся приходят на лекции, предварительно проработав соответствующий учебный материал по источникам, рекомендуемым программой.

Основным методом обучения является самостоятельная работа студентов с учебно-методическими материалами, научной литературой, Интернет-ресурсами.

Правильная организация самостоятельных учебных занятий, их систематичность, целесобразное планирование рабочего времени позволяют обучающимся развивать умения и навыки в усвоении и систематизации приобретаемых знаний, обеспечивать высокий уровень успеваемости в период обучения, получить навыки повышения профессионального уровня.

Основной формой промежуточного контроля и оценки результатов обучения по дисциплине является экзамен. На экзамене обучающиеся должны продемонстрировать не только теоретические знания, но и практические навыки, полученные на практических занятиях.

Постоянная активность на занятиях, готовность ставить и обсуждать актуальные проблемы дисциплины - залог успешной работы и положительной оценки.

Подробные методические указания к практическим занятиям и внеаудиторной самостоятельной работе по каждой теме дисциплины представлены в приложении А.

Раздел 7. Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) (приложение Б)

Оценочные средства – комплект методических материалов, нормирующих процедуры оценивания результатов обучения, т.е. установления соответствия учебных достижений запланированным результатам обучения и требованиям образовательной программы, рабочей программы дисциплины.

ОС как система оценивания состоит из трех частей:

1. Перечня компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
2. Показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах формирования, описание шкал оценивания.
3. Типовые контрольные задания и иные материалы.
4. Методических материалов, определяющих процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта профессиональной деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.

Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине представлен в приложении Б.

Приложение А к рабочей программе дисциплины

**Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины
«Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров»**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) ОПОП - «Товароведение и экспертиза в области функциональных, специализированных продуктов питания, пищевых и биологически активных добавок»

Раздел 1. Основы идентификационной деятельности

Тема 1.1: Подлинность и фальсификация товаров (мед пчелиный)

Цель: Способствовать формированию умений по установлению показателей идентичности продовольственных товаров, а также приобрести навыки распознавания фальсификации этих товаров.

Задачи:

1. Закрепить теоретический материал.
2. Изучить возможные виды, способы фальсификации меда;
3. Научиться идентифицировать его подлинность и обнаруживать фальсификацию
4. Оценивать качество предложенных образцов к испытанию.

Обучающийся должен знать:

- правила проведения экспертизы продовольственных товаров;
- ботаническое происхождение меда;
- условия и сроки хранения;
- информацию о сертификации;
- показатели качества и пищевую ценность;
- цели исследования при проведении экспертизы подлинности пчелиного меда;
- идентификационные признаки меда;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества в стандартах;
- освоить методики определения значений показателей качества, возможные способы фальсификации меда и методы их распознавания.

Обучающийся должен уметь:

- работать с НД, оборудованием, химикатами;
- проводить органолептическую оценку качества;
- определять значения физико-химических показателей качества продукта;
- оценивать качество образцов согласно НД и анализировать результаты исследований;
- решать ситуационные задачи;
- составлять отчет по практической работе.

Обучающийся должен владеть: навыками проведения идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

1. Монофлерные составляющие меда:
 - 1.1. По содержанию доминирующей пыльцы;
 - 1.2. По составу сахаров;
 - 1.3. По составу свободных аминокислот;
 - 1.4. По составу ароматических веществ;
2. Показатели установления места получения пчелиного меда.

2. Лабораторная работа.

Лабораторная работа № 1. Подлинность и фальсификация товаров (мед пчелиный)

Цель работы: освоить методику определения подлинности и выявления фальсификации (мед пчелиный).

Методика проведения работы:

- визуальное изучение упаковки и маркировки и определение массы нетто, результаты занести в таблицу № 1 по форме, предложенной в задании к лабораторной работе;
- оценка качества в соответствии с ГОСТом и определение информационной, количественной и качественной фальсификации. Данные испытаний занести в табл. № 2 предложенную в практическом задании;
- решить ситуационную задачу;

- оформить в тетради для проведения лабораторных работ отчет и сдать его на проверку.

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных нормативным данным
- сделать выводы

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

К какому сорту относится кукурузный крахмал, если при определении количества крапин на 1 дм² обнаружено в первом образце – 420 шт., а во втором – 290 шт. По какому показателю, кроме количества крапин, можно установить сорт крахмала? Определите теоретическую и практическую калорийность 300 г кукурузного крахмала, имеющего следующий состав: воды – 13%, белков – 1%, жиров – 0,6%, углеводов усвояемых – 85%.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и/или рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины.
2. Межпредметные связи с дисциплинами товароведного цикла, а также химией, физикой, правом, экономикой.
3. Основные понятия идентификация и фальсификация.
4. Исторические аспекты фальсификации.
5. Цели и задачи идентификации.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Станут ли нужными товароведение, экономика торговли, маркетинг, финансы, кредит и др. экономические надстройки, если убрать товар из процесса купли-продажи?

а) товар является связующим звеном между потребителем и производителем информирует вокруг себя различные экономические системы, которые являются лишь производными от него;

б) в разных экономических условиях формирования товарно-денежных отношений, товар является предметом только платежеспособного спроса.

2. Чем обусловлено появление проблемы идентификации товара?

а) появлением на российском рынке разнообразных товаров, о которых раньше покупатель не знал;

б) многие импортные товары и услуги ранее не были знакомы как покупателям, так и специалистам в области товароведения и на них отсутствовала НТД;

в) в условиях новых рыночных отношений у товара проявляются новые свойства как конкурентоспособность, идентичность, подлинность;

г) переходом от жесткой регламентации системы товарно-денежных отношений к свободным экономическим отношениям.

3. Что представляет собой фальсификация с правовой стороны?

а) разновидность торгового обмана;

б) мошенничество;

в) введение в заблуждение потребителя;

г) отсутствие представления у покупателя об истинном достоинстве покупки;

д) нормальные товарные отношения.

4. В каком веке были приняты Законы фальсификации пищевых продуктов в развитых европейских странах?

а) в XVIII;

б) в XIX.

5. Когда вопрос фальсификации товаров в России был впервые поднят на обсуждение?

а) в правление Павла I;

б) в правление Петра I.

6. Кем был разработан проект закона «О фальсификации пищевых продуктов» в начале 20 века?

а) профессором Несмеяновым;

б) профессором Таировым.

7. Что выявляют при идентификации товаров?

а) соответствие испытуемых товаров аналогам из однородной группы;

б) соответствие спецификации в приложении к товарно-сопроводительным документам;

в) соответствие определенным требованиям или информации о нем, указанной на маркировке.

8. Какие цели ставятся при проведении идентификационной экспертизы?

а) является ли данное изделие пищевым продуктом;

б) к какому классу или группе однородных товаров относится данный продукт;

в) является ли данный продукт изделием агропромышленного комплекса;

г) установление соответствия данного изделия качественным характеристикам и техническому описанию на него;

д) к какому классу относится данное изделие;

е) относится ли данное изделие к перечню запрещенных к реализации товаров.

4) *Решить ситуационные задачи:*

Каковы идентификационные признаки мяса, на его маркировке? Какими способами осуществляется качественная фальсификация мяса?

Рекомендуемая литература:

Основная

Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации прод. товаров: учебное пособие. – М.: Инфра-М, 2013

Елисеева Л.Г. и др. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие для вузов. – М.: Инфра-М, 2013

Дополнительная

Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс]: учебное пособие. - М.: Дашков и К, 2017. - 166 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 2: Методы идентификации

Тема 2.1. Методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров

Цель: Способствовать формированию умений по установлению показателей идентичности продовольственных товаров, а также приобрести навыки распознавания фальсификации этих товаров

Задачи:

1. Закрепить теоретический материал.
2. Изучить возможные виды, способы фальсификациипельменей.
3. Научиться идентифицировать их подлинность и обнаруживать фальсификацию
4. Оценивать качество предложенных образцов к испытанию.

Обучающийся должен знать:

- правила проведения экспертизы продовольственных товаров;
- сырье, из которого готовятся пельмени;
- технологию производства пельменей;
- показатели качества и пищевую ценность;
- цели исследования при проведении экспертизы подлинности пельменей;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества в стандартах;
- освоить методики определения значений показателей качества, возможные способы фальсификации пельменей и методы их распознавания.

Обучающийся должен уметь:

- работать с НД, оборудованием, химикатами;
- проводить органолептическую оценку качества;
- определять значения физико-химических показателей качества продукта;
- оценивать качество образцов согласно НД и анализировать результаты исследований;
- решать ситуационные задачи;
- составлять отчет по практической работе.

Обучающийся должен владеть: методикой идентификации и выявлением фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

1. Какие виды фальсификации характерны для замороженных пельменей?
2. В чем заключается сущность методики определения качества упаковки, массы нетто и объемной массы?
3. Методика определения содержания мясного фарша к массе полуфабриката.
4. Методика определения органолептических показателей пельменей.
5. Методика определения влаги, соли и количественное содержание жира в фарше пельменей.

Лабораторная работа

Лабораторная работа № 2. Методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.

Цель работы: освоить методику идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров

Методика проведения работы:

- визуальное изучение упаковки и маркировки и определение массы нетто, результаты занести в таблицу № 1 по форме, предложенной в задании к лабораторной работе;

- оценка качества в соответствии с ГОСТом и определение наличие информационной, количественной и качественной фальсификации. Данные испытаний занести в табл. № 2 предложенную в практическом задании;

- решить ситуационную задачу;

- оформить в тетради для проведения лабораторных работ отчет и сдать его на проверку.

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных нормативным данным
- сделать выводы

3) Задачи для самостоятельного разбора на занятии:

В магазин поступили бараночно-сухарные изделия: баранки и сухари ореховые. При определении качества баранок обнаружены следующие данные: у 15% изделий обнаружены трещины длиной $\frac{1}{4}$ поверхности, у 10% трещины длиной $\frac{1}{3}$ поверхности, кислотность 3°T , содержание влаги 15%. При оценке качества сухарей в объединенной пробе массой 1 кг обнаружен: 0,07 кг сухарей уменьшенного размера, 0,06 кг лома, 0,03 кг горбушек. Возможна ли реализация бараночно-сухарных изделий? Ваши действия как товароведа.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

1) Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и/или рекомендуемой учебной литературы.

2) Ответить на вопросы для самоконтроля

1. Методы идентификации, их группировка.
2. Органолептические методы, их преимущества и недостатки.
3. Измерительные методы и их подразделение на подгруппы, преимущества и недостатки.
4. Тестовые методы, их преимущества и недостатки.
5. Современные физико-химические методы идентификации.

3) Проверить свои знания с использованием тестового контроля

1. Методы, применяемые для целей идентификации:

- а) органолептические;
- б) звуковые;
- в) измерительные;
- г) тестовые.

2. Разновидности органолептических методов:

- а) визуальный;
- б) видовой;
- в) вкусовой;
- г) обонятельный;
- д) осязательный.

3. На какие подгруппы подразделяются измерительные методы определения значений показателей при идентификационной экспертизе?

- а) физические методы;
- б) химические и биохимические методы;
- в) косметологические;
- г) микробиологические методы;
- д) товароведно-технологические.

4. Преимущества органолептических методов:

- а) простота;
- б) удовольствие;
- в) доступность;
- г) быстрота;
- д) дешевизна.

5. Преимущества измерительных методов:

- а) необъективность;
- б) объективность;
- в) повторяемость;
- г) сопоставимость и воспроизводство результатов;
- д) выражение результатов в общепринятых единицах измерения.

6. Недостатки органолептических методов:

- а) субъективизм оценки;
- б) нелогичность;
- в) отсутствие сопоставимых результатов;
- г) описательный характер результатов измерений.

7. Недостатки измерительных методов:

- а) высокие материальные и временные затраты на измерение;
- б) потребность в квалифицированном персонале и испытательной базе;
- в) потребность в транспортной таре.

8. Когда применяются тестовые методы?

- а) для определения степени безопасности того или иного товара, по пределу чувствительности химической или биохимической реакции;
- б) в ядерной промышленности.

9. Современные физико-химические методы идентификации:

- а) хроматография;
- б) масс-спектральный анализ;
- в) рентген-флюоресцентная спектрография;
- г) фотграфия;
- д) сканирующий электронный микроскоп;
- е) термический анализ.

Ситуационная задача.

Как отличить настоящее оливковое масло от подделок и суррогатов в домашних условиях?

Рекомендуемая литература:

Основная

Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации прод. товаров: учебное пособие. – М.: Инфра-М, 2013

Елисева Л.Г. и др. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие для вузов. – М.: Инфра-М, 2013

Дополнительная

Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс]: учебное пособие. - М.: Дашков и К, 2017. - 166 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 3. Виды и средства идентификации

Тема 3.1: Виды и средства идентификации товаров (сгущенные молочные консервы)

Цель: способствовать формированию умений по установлению показателей идентичности продовольственных товаров, а также приобрести навыки распознавания фальсификации этих товаров.

Задачи:

1. Закрепить теоретический материал.
2. Изучить возможные виды, способы фальсификации сгущенных молочных консервов.
3. Научиться идентифицировать их подлинность и обнаруживать фальсификацию
4. Оценивать качество предложенных образцов к испытанию.

Обучающийся должен знать:

- правила проведения экспертизы продовольственных товаров;
- сырье, из которого готовятся сгущенные молочные консервы;
- технологию производства сгущенных молочных консервов;
- показатели качества и пищевую ценность;
- цели исследования при проведении экспертизы подлинности сгущенных молочных консервов;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества в стандартах;
- освоить методики определения значений показателей качества, возможные способы фальсификации сгущенных молочных консервов и методы их распознавания.

Обучающийся должен уметь:

- работать с НД, оборудованием, химикатами;
- проводить органолептическую оценку качества;
- определять значения физико-химических показателей качества продукта;
- оценивать качество образцов согласно НД и анализировать результаты исследований;
- решать ситуационные задачи;
- составлять отчет по практической работе.

Обучающийся должен владеть: методами идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

1. Какие виды фальсификации характерны для молочных консервов?
2. В чем заключается сущность методики определения качества упаковки, массы нетто и объемной массы?
3. Методика определения органолептических и физико-химических показателей сгущенных молочных консервов.

2. Лабораторная работа.

Лабораторная работа № 3. Виды и средства идентификации товаров (сгущенные молочные консервы).

Цель работы: освоить методику идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров.

Методика проведения работы:

- визуальное изучение упаковки и маркировки и определение массы нетто, результаты занести в таблицу № 1 по форме, предложенной в задании к лабораторной работе;
- оценка качества в соответствии с ГОСТом и определение наличия информационной, количественной и качественной фальсификации. Данные испытаний занести в табл. № 2 предложенную в практическом задании;
- решить ситуационную задачу;
- оформить в тетради для проведения лабораторных работ отчет и сдать его на проверку.

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных нормативным данным
- сделать выводы

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

. Возможно ли реализация молока 2,5 % жирности, если при оценке качества был отмечен незначительный отстой сливок; при определении кислотности на титрование 10 см³ молока пошло 2,2 см³ 0,1 н раствора щелочи; плотность молока при t 18,5⁰C – 1027,5 кг/м³. При установлении группы чистоты на фильтре видимое легкое загрязнение. Определите вид молока. Ваши действия как товароведа.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и/или рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Понятие фальсификации, «фальсифицированные товары» и суррогаты.
2. Взаимосвязь видов фальсификации товара с его характеристиками.
3. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации.
4. Способы и средства качественной фальсификации.
5. Средства и способы количественной фальсификации.
6. Информационная фальсификация.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Фальсификация продовольственных товаров - это:
 - а) умышленное изменение их качественного состава с целью скрыть дефекты или придать товар более привлекательный вид;
 - б) действия, направленные на обман потребителей путем подделки продукта с корыстной целью;
 - в) умышленное изменение цены продуктов в сторону повышения.
2. Относятся ли «товары-заменители» (суррогаты, имитаторы) к понятию «фальсифицированные товары»?
 - а) да;
 - б) нет.
3. Виды фальсификации:
 - а) ассортиментная (видовая);
 - б) количественная;
 - в) качественная;
 - г) техническая;
 - д) информационная;
 - е) комплексная.
4. Что является объектами фальсификации?
 - а) товары, услуги;
 - б) денежные знаки;
 - в) атласы;
 - г) документы;
 - д) информация;
 - е) маркировочные и идентификационные знаки;
 - ж) финансовые и бухгалтерские отчеты;
 - з) исторически факты, мнения.
5. Какие условия необходимы для ассортиментной фальсификации?
 - а) наличие в продаже товаров других групп, близких по потребительским свойствам;
 - б) подразделение качества товара на сорта;
 - в) расчет средней цены;
 - г) производство и реализация имитаторов данной группы товаров;
 - д) производство и реализация товаров, отличающихся по показателям качества и наличию дефектов;
 - е) унификация упаковки, используемой для разных групп товаров.
6. Какие существуют способы ассортиментной фальсификации?
 - а) пересортица;
 - б) замена высококачественного продукта низкоценным заменителем, имеющим сходные признаки;
 - в) по функциям регулирования вкуса;
 - г) подмена натурального продукта имитатором.
7. Какие условия необходимы для качественной фальсификации товаров в РФ?
 - а) наличие в продаже различных пищевых красителей, ароматизаторов, заменителей, загустителей, антиокислителей, консервантов и др. компонентов;
 - б) действие законодательных нормативов по применению различных пищевых добавок в продоволь-

ственные товары;

в) отсутствие надежного контроля за уровнем внесения тех или иных добавок;

г) установление критериев чистоты для продукта;

д) отсутствие законов и их недействие по информационному обольваниванию населения и распространению заведомо ложной информации о свойствах товара?

8. Какие существуют способы качественной фальсификации товаров?

а) добавление воды;

б) введение более дешевых компонентов за счет более дорогостоящих;

в) добавление глиноземных материалов;

г) частичная замена натурального продукта имитатором;

д) добавление или полная замена продукта чужеродными добавками;

е) введение различных пищевых добавок;

ж) частичная или полная замена продукта пищевыми отходами; I

з) повышенное содержание допустимых НТД некачественной продукции и компонентов;

и) введение консервантов, антиокислителей и антибиотиков без их указания на маркировке.

9. Что используют продавцы при количественной фальсификации товара?

а) поддельные средства измерения;

б) тарированные гири;

в) неточные измерительные технические устройства;

г) специальные и психологические приемы;

д) неправильное измерение товара.

4) *Решить ситуационные задачи:*

Что можно сказать о качестве молока, если при установлении группы чистоты на фильтре имелись отдельные частицы механических примесей, а при проведении качественной реакции на крахмал на дне пробирки обнаружены синие зерна? При определении титруемой кислотности на 10 см³ молока израсходовано 2,4 см³ 0,1 н раствора щелочи с коэффициентом 0,097.

1. О чем свидетельствует осадок при растворении сухого молока?

Рекомендуемая литература:

Основная

Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации прод. товаров: учебное пособие. – М.: Инфра-М, 2013

Елисеева Л.Г. и др. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие для вузов. – М.: Инфра-М, 2013

Дополнительная

Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс]: учебное пособие. - М.: Дашков и К, 2017. - 166 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 3. Виды и средства идентификации

Тема 3.2: Виды и средства идентификации товаров (шоколад)

Цель: способствовать формированию умений по установлению показателей идентичности продовольственных товаров, а также приобрести навыки распознавания фальсификации этих товаров.

Задачи:

1. Закрепить теоретический материал.

2. Изучить возможные виды, способы фальсификации шоколада;

3. Научиться идентифицировать их подлинность и обнаруживать фальсификацию

4. Оценивать качество предложенных образцов к испытанию.

Обучающийся должен знать:

- правила проведения экспертизы продовольственных товаров;

- сырье, из которого готовится шоколад;

- технологию производства шоколада и сроки хранения;

- показатели качества и пищевую ценность;

цели исследования при проведении экспертизы подлинности шоколада идентификационные признаки шоколада и какао-продуктов;

- основные органолептические и физико-химические показатели качества в стандартах;

- освоить методики определения значений показателей качества, возможные способы фальсификации шоколада и методы их распознавания.

Обучающийся должен уметь:

- работать с НД, оборудованием, химикатами;

- проводить органолептическую оценку качества;

- определять значения физико-химических показателей качества продукта;

- оценивать качество образцов согласно НД и анализировать результаты исследований;

- решать ситуационные задачи;

- составлять отчет по практической работе.

Обучающийся должен владеть: методикой идентификации и выявление фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

1. Химический состав шоколада и какао-продуктов;
2. Товароведная и ассортиментная классификация шоколада и какао-продуктов;
3. Методика определения органолептических и физико-химических показателей шоколада и какао-продуктов.
4. Правила маркировки и упаковки шоколада и какао-продуктов.

2. Лабораторная работа.

Лабораторная работа № 4. Виды и средства идентификации товаров (шоколад)

Цель работы: изучить виды и средства идентификации товаров (шоколад).

Методика проведения работы:

- визуальное изучение упаковки и маркировки и определение массы нетто, результаты занести в таблицу N!! 1 по форме, предложенной в задании к лабораторной работе;
- оценка качества в соответствие с ГОСТом и определение информационной, количественной и качественной фальсификации. Данные испытаний занести в табл. № 2 предложенную в практическом задании;
- решить ситуационную задачу;
- оформить в тетради для проведения лабораторных работ отчет и сдать его на проверку.

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных нормативным данным
- сделать выводы

3) Задачи для самостоятельного разбора на занятии

В магазин поступила партия шоколада «Аленка», упакованного в ящики по 5 кг, масса партии 250 кг. Масса плитки 100 г. В выборке оказалось 5 плиток массой 97 г; 2 плитки – 95 г; 10 плиток – 98 г; остальные – 100 г. Рассчитайте объем выборки. Укажите браковочное и приемочное числа для данной партии. Можно ли реализовать данную партию? Ваши действия как товароведа.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и/или рекомендуемой учебной литературы.

2) Ответить на вопросы для самоконтроля

1. На какие группы делятся риски потребителя от фальсификации товаров?
2. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией.
3. Возможные решения при обнаружении фальсификации товаров.

3) Проверить свои знания с использованием тестового контроля

1. Какие потери несут потребители от фальсификации товаров?

- а) нанесение вреда жизни;
 - б) нанесение вреда животноводству;
 - в) нанесение вреда здоровью, имуществу.
2. Какие потери от фальсификации товаров несет общество в целом?
- а) возникает риск утраты здоровья многими членами общества;
 - б) снижается продолжительность жизни;
 - в) увеличивается смертность от болезней и отравлений;
 - г) ухудшается культура общества;
 - д) нерационально используются природные, сырьевые и трудовые ресурсы;
 - е) ухудшается структура питания;
 - ж) повышается удельный вес низкокачественных и малоценных продуктов;
 - з) ухудшается качество жизни общества в целом.

3. Какие существуют меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией товаров?

- а) социальные;
 - б) политические;
 - в) административные;
 - г) правоохранные.
4. На чем основаны предупредительные меры социального характера?
- а) подготовка высококвалифицированных специалистов - товароведов, экспертов;
 - б) повышение информационного обеспечения потребителей и специалистов;
 - в) изучении основ экономики;
 - г) разработка методов идентификации и фальсификации.

5. Что относится к правоохранным мерам по предупреждению и борьбе с фальсификацией?

- а) разработка и исполнение законодательных актов;
- б) разработка перфорированных карт по сертификации товаров;
- в) разработка и внедрение нормативных документов.

6. Что относится к профилактическим административным мерам по предупреждению и борьбе с фальсификацией?

- а) совершенствование работы и создание новых органов по сертификации;
- б) усиление государственного контроля;
- в) усиление работы оптовых предприятий;
- г) создание органов независимой экспертизы;
- д) определение порядка прослеживаемости уничтожения опасных и переработки безопасных фальсифицированных товаров.

7. Какие меры наряду с разработкой законодательных актов, необходимо осуществить в целях идентификации и утверждения методов обнаружения фальсификации товаров?

- а) проектирование и разработку стандартов;
- б) в технических требованиях стандартов на продукцию целесообразно указать отдельно показатели для идентификации подлинности продукта;
- в) внести изменения в ГК РФ;
- г) широкая пропаганда методов идентификации товаров и обнаружения их фальсификации.

4) *Решить ситуационные задачи:*

В магазин поступила партия черного байхового чая, фасованного в коробки по 200 г. Масса партии 200 кг по 20 кг в ящике. При анализе объединенной пробы было обнаружено: достаточно нежный аромат, средней терпкости вкус, настой прозрачный «нижесредний», цвет разваренного листа неоднородный, темно-коричневый с зеленоватым оттенком, содержание мелочи – 60 г. при определении влаги масса бюкса с навеской после высушивания 33,49 г. Рассчитайте массу средней пробы. Определите товарный сорт чая. Можно ли реализовать данный сорт чая? Ответ обоснуйте.

Рекомендуемая литература:

Основная

Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации прод. товаров: учебное пособие. – М.: Инфра-М, 2013

Елисеева Л.Г. и др. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие для вузов. – М.: Инфра-М, 2013

Дополнительная

Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс]: учебное пособие. - М.: Дашков и К, 2017. - 166 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 4. Идентификация и методы обнаружения фальсификации продовольственного сырья и отдельных групп продовольственных товаров

Тема 4.1: Методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров (замороженные пельмени)

Цель: способствовать формированию умений по установлению показателей идентичности продовольственных товаров, а также приобрести навыки распознавания фальсификации этих товаров.

Задачи:

1. Закрепить теоретический материал.
2. Изучить возможные виды, способы фальсификации пельменей.
3. Научиться идентифицировать их подлинность и обнаруживать фальсификацию
4. Оценивать качество предложенных образцов к испытанию.

Обучающийся должен знать:

- правила проведения экспертизы продовольственных товаров;
- сырье, из которого готовятся пельмени;
- технологию производства пельменей;
- показатели качества и пищевую ценность;
- цели исследования при проведении экспертизы подлинности пельменей;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества в стандартах;
- освоить методики определения значений показателей качества, возможные способы фальсификации пельменей и методы их распознавания.

Обучающийся должен уметь:

- работать с НД, оборудованием, химикатами;
- проводить органолептическую оценку качества;
- определять значения физико-химических показателей качества продукта;
- оценивать качество образцов согласно НД и анализировать результаты исследований;
- решать ситуационные задачи;
- составлять отчет по практической работе.

Обучающийся должен владеть: методикой идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

1. Какие виды фальсификации характерны для замороженных пельменей?
2. В чем заключается сущность методики определения качества упаковки, массы нетто и объемной мас-

сы?

3. Методика определения содержания мясного фарша к массе полуфабриката.
4. Методика определения органолептических показателей пельменей.
5. Методика определения влаги, соли и количественное содержание жира в фарше пельменей.

2. Лабораторная работа.

Лабораторная работа № 5. Методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров (замороженные пельмени).

Цель работы: освоить методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.

Методика проведения работы:

- визуальное изучение упаковки и маркировки и определение массы нетто, результаты занести в таблицу № 1 по форме, предложенной в задании к лабораторной работе;
- оценка качества в соответствии с ГОСТом и определение наличие информационной, количественной и качественной фальсификации. Данные испытаний занести в табл. № 2 предложенную в практическом задании;

- решить ситуационную задачу;

- оформить в тетради для проведения лабораторных работ отчет и сдать его на проверку.

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных нормативным данным
- сделать выводы

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

При экспертизе консервов «Говядина тушеная» высшего сорта в лаборатории были получены следующие результаты: при извлечении кусков мяса из банки наблюдается частичное их распадение; при определении составных частей было обнаружено: масса консервов 401,36 г, масса банки – 55,66 г, масса сухожилий – 14,14 г, масса жира 161,69 г, содержание поваренной соли 1,65%, содержание олова 205 мг на 1 кг консервов. Дайте заключение о качестве консервов.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и/или рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Основные признаки идентификации мяса.
2. Идентификационные признаки мяса по его маркировке.
3. Органолептическая идентификация свежести мяса.
4. Фальсификация натурального мяса ненормальным.
5. Качественная фальсификация колбасных изделий.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Органолептическая идентификация свежести мяса по:

- а) внешний вид;
 - б) консистенции;
 - в) запаху;
 - г) остаткам внутренних органов;
 - д) состоянию жира, сухожилий;
 - е) состоянию костного мозга и качеству бульона.
2. Способы качественной фальсификации мяса:
- а) замена свежего мяса несвежим;
 - б) замена натурального мяса ненормальным;
 - в) замена обескровленным мясом;
 - г) замена части мяса водой, кровью;
 - д) увеличение объема мяса воздухом;
 - е) подкрашивание мяса морковью и другими желтыми красителями;
 - ж) обесцвечивания мяса содой;
 - з) введение чужеродных добавок.

3. Нетрадиционное сырье для производства колбасных изделий:

- а) молочный белок;
- б) соевый белок;
- в) соевые изоляты;
- г) эмульсия из свиной шкуры;
- д) подмены одного изделия другим;
- е) продукты гидролиза кости, пуха, пера, шерсти, обрезки шкур;
- ж) различные субпродукты, крахмал, кристаллическая целлюлоза;
- з) карратиан и его соли, камеди и др. пищевые добавки.

4. Способы качественной фальсификации колбасных изделий:

- а) повышенное содержание воды;
- б) замена свежего мяса несвежим;
- в) замена жира на растительное масло;
- г) замена натурального мяса «ненормальным»;
- д) введение различного нетрадиционного сырья;
- е) подкрашивание колбасных изделий свекольным соком;
- ж) нарушение рецептуры;
- з) введение чужеродных добавок, консервантов и антибиотиков;
- и) нарушение технологических процессов и режимов хранения.

5. На какие виды подразделяются консервы в зависимости от сырья?

- а) плодоовощные;
- б) молочные;
- в) мясомолочные;
- г) мясные;
- д) мясорастительные;
- е) рыбные;
- ж) консервы для животных.

6. Способы качественной фальсификации мясных консервов:

- а) замена высококачественного сырья низкокачественным;
- б) недоложение основного и вспомогательного сырья;
- в) применение неразрешенных добавок;
- г) пересортица;
- д) превышение удельной доли заливки сверх установленных стандартом норм.

7. Общие дефекты всех видов консервов:

- а) бомбаж;
- б) реализация с критическими и значительными дефектами их содержимого;
- в) недостаточность созревания;
- г) острота;
- д) пороки калибровки, разделки, скисания;
- е) старение консервов;
- ж) привкус и запах металла.

4) *Решить ситуационные задачи:*

Как можно обнаружить фальсификацию мясных консервов не вскрывая банку? На что следует обратить внимание?

Рекомендуемая литература:

Основная

Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации прод. товаров: учебное пособие. – М.: Инфра-М, 2013

Елисеева Л.Г. и др. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие для вузов. – М.: Инфра-М, 2013

Дополнительная

Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс]: учебное пособие. - М.: Дашков и К, 2017. - 166 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 4. Идентификация и методы обнаружения фальсификации продовольственного сырья и отдельных групп продовольственных товаров

Тема 4.2: Фальсификация алкогольных и безалкогольных напитков, методы ее обнаружения (виноградные вина)

Цель: способствовать формированию умений по установлению показателей идентичности продовольственных товаров, а также приобрести навыки распознавания фальсификации этих товаров.

Задачи:

1. Закрепить теоретический материал.
2. Изучить возможные виды, способы фальсификации виноградных вин.
3. Научиться идентифицировать его подлинность и обнаруживать фальсификацию
4. Оценивать качество предложенных образцов к испытанию.

Обучающийся должен знать:

- правила проведения экспертизы продовольственных товаров;
- классификацию ликероводочных изделий по крепости и массовой доли концентрации;
- сырье, идущее на производство виноградных вин;
- технологию производства виноградных вин;
- условия и сроки хранения;
- показатели качества и пищевую ценность.
- цели исследования при проведении экспертизы подлинности виноградных вин;
- идентификационные признаки виноградных вин;

- основные органолептические и физико-химические показатели качества в стандартах;
- освоить методики определения значений показателей качества, возможные способы фальсификации меда и методы их распознавания.

Обучающийся должен уметь:

- работать с НД, оборудованием, химикатами;
- проводить органолептическую оценку качества;
- определять значения физико-химических показателей качества продукта;
- оценивать качество образцов согласно НД и анализировать результаты исследований;
- решать ситуационные задачи;
- составлять отчет по практической работе.

Обучающийся должен владеть: навыками проведения идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

1. Пищевая ценность и химический состав виноградных вин;
2. Классификация виноградных вин.
3. Особенности маркировки и упаковки виноградных вин.
4. Сроки и условия хранения и транспортирования виноградных вин.

2. Лабораторная работа.

Лабораторная работа № 6. Фальсификация алкогольных и безалкогольных напитков, методы ее обнаружения (виноградные вина)

Цель работы: освоить методику выявления фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков и проведения идентификации.

Методика проведения работы:

- визуальное изучение упаковки и маркировки и определение полноты налива, результаты занести в таблицу № 1 по форме, предложенной в задании к лабораторной работе;
- оценка качества в соответствии с ГОСТом и определение информационной, количественной и качественной фальсификации. Данные испытаний занести в табл. № 2 предложенную в практическом задании;
- по результатам испытаний сделать вывод о наличии или отсутствии фальсификации;
- решить ситуационную задачу;
- оформить в тетради для проведения лабораторных работ отчет и сдать его на проверку.

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных нормативным данным
- сделать выводы

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

В универсам поступила партия пива «Вятич» в количестве 100 ящиков по 20 бутылок и 26 ящиков пива «Невское». При визуальном осмотре установлено легкое помутнение пива «Вятич», поэтому партия была подвергнута проверке качества по показателям первой группы. Какие показатели необходимо определить при этом? Какое количество бутылок необходимо отобрать для испытаний в той и другой партии? При приемке в выборке пива «Вятич» обнаружено 3 бутылки с осадком и 4 бутылки с мутью, а в двух бутылках пива «Невское» наблюдался перекося этикеток. Дайте заключение о качестве поступившего пива и возможности его реализации.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и/или рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Классификация:

- 1.1 Ликероводочных изделий;
 - 1.2 Вин по содержанию сахара и спирта;
 - 1.3 Шампанских вин;
 - 1.4 Оригинальных вин.
2. Основные виды фальсификации водки и вина.
3. Средства и способы фальсификации безалкогольных напитков.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Какие существуют разновидности «бренди»

- а) крепкий бренди;
- б) граппа;
- в) коньячный спирт;
- г) собственно бренди.

2. Разновидность крепких алкогольных напитков на международном рынке:

- а) «Коньяк» и «Арманьяк» - во Франции;
- б) «Виски» - в США;
- в) «Киршвассер» - в Германии и Швейцарии;
- г) «Виньяк» - в Румынии;
- д) «Ракия» - в Болгарии и т.п.

3. Основные виды фальсификации виноградных вин:

- а) разбавление малоценными продуктами;
- б) галлизация вина;
- в) шапталлизация вина;
- г) добавление виноградного сока;
- д) петлотизация вина;
- е) шеелизация;
- ж) применение консервантов;
- з) окрашивание;
- и) подделка букета вина.

4. Самые распространенные способы фальсификации слабоалкогольных напитков:

- а) разбавление водой;
- б) полной замены солода несоложенными материалами;
- в) использование некачественного сырья;
- г) некачественная укупорка;
- д) недолив;
- е) добавление пенообразователей;
- ж) нарушение технологического режима.

5. Способы фальсификации всех безалкогольных напитков:

- а) разбавление или полная замена их водой;
- б) подбор искусственных компонентов, имитирующих натуральные;
- в) отсутствие информации об используемом сырье и составе продукта;
- г) повышение содержания сухих веществ;
- д) ложная информация о натуральности продукта;
- е) недостаточное насыщение двуокисью углерода.

6. Информационная фальсификация безалкогольных напитков:

- а) искажения информации в товарно-сопроводительных документах, маркировке, рекламе; б) искажаются или неточно указываются данные: фирма-изготовитель, вводимые пищевые добавки;
- в) подделка сертификата качества, таможенных документов, штрихового кода, даты выработки;
- г) обман потребителя за счет занижения веса нетто упаковки.

Ситуационные задачи.

1. Вино смешано с водой. Как в домашних условиях можно определить фальсификацию поддельного вина.

2. Как определить в пиве горечь, естественная она или искусственного происхождения.

Рекомендуемая литература:

Основная

Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации прод. товаров: учебное пособие. – М.: Инфра-М, 2013

Елисева Л.Г. и др. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие для вузов. – М.: Инфра-М, 2013

Дополнительная

Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс]: учебное пособие. - М.: Дашков и К, 2017. - 166 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Раздел 4. Идентификация и методы обнаружения фальсификации продовольственного сырья и отдельных групп продовольственных товаров

Тема 4.3: Фальсификация жировых продуктов, методы ее обнаружения (майонез)

Цель: способствовать формированию умений по установлению показателей идентичности продовольственных товаров, а также приобрести навыки распознавания фальсификации этих товаров.

Задачи:

- 1. Закрепить теоретический материал.
- 2. Изучить возможные виды, способы фальсификациипельменей.
- 3. Научиться идентифицировать их подлинность и обнаруживать фальсификацию
- 4. Оценивать качество предложенных образцов к испытанию.

Обучающийся должен знать:

- правила проведения экспертизы продовольственных товаров;
- сырье, из которого готовятсяпельмени;
- технологию производствапельменей;
- показатели качества и пищевую ценность;
- цели исследования при проведении экспертизы подлинностипельменей;

- основные органолептические и физико-химические показатели качества в стандартах;
- освоить методики определения значений показателей качества, возможные способы фальсификации пельменей и методы их распознавания.

Обучающийся должен уметь:

- работать с НД, оборудованием, химикатами;
- проводить органолептическую оценку качества;
- определять значения физико-химических показателей качества продукта;
- оценивать качество образцов согласно НД и анализировать результаты исследований;
- решать ситуационные задачи;
- составлять отчет по практической работе.

Обучающийся должен владеть: методикой идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

1. Пищевая ценность майонеза.
2. Виды майонезов.
3. Особенности маркировки и упаковки майонезов.
4. Сроки и условия хранения и транспортирования майонезов.

2. Лабораторная работа.

Лабораторная работа № 7. Фальсификация жировых продуктов, методы ее обнаружения (майонез)

Цель работы: освоить методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.

Методика проведения работы:

- визуальное изучение упаковки и маркировки и определение массы нетто, результаты занести в таблицу № 1 по форме, предложенной в задании к лабораторной работе;

- оценка качества в соответствии с ГОСТом и определение наличие информационной, количественной и качественной фальсификации. Данные испытаний занести в табл. № 2 предложенную в практическом задании;

- решить ситуационную задачу;
- оформить в тетради для проведения лабораторных работ отчет и сдать его на проверку.

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных нормативным данным
- сделать выводы

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

Согласно договору поставки в магазин «Универсам» поступила сметана 20% жирности. При приемке сметаны установлено, что сметана имеет недостаточно густую консистенцию; вкус и запах чистые, кисло-молочные; цвет белый. Проба сметаны была направлена в лабораторию ГСЭН. Результаты анализа: содержание жира - 17,2%, при определении кислотности на титрование 5 г сметаны пошло 4,6 см³ щелочи, при микроскопировании обнаружены кефирные грибки. Проведите идентификацию продукции и опишите действия товароведа в данной ситуации.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и/или рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Виды и сорта растительного масла.
2. Порядок расположения растительных масел по степени пригодности к употреблению и биологической ценности.

3. Способы фальсификации растительных масел.

4. Идентификация маргарина.

5. Качественная фальсификация кулинарных жиров.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Классификация растительных масел по виду жиросодержащего сырья:

- а) подсолнечное;
- б) кукурузное;
- в) техническое;
- г) горчичное;
- д) хлопковое;
- е) соевое;
- ж) арахисовое;
- з) оливковое;
- и) кунжутное;

к) кокосовое, пальмоядровое;

л) рапсовое.

2. Идентификационные показатели различных сортов растительных масел:

а) цветное число;

б) кислотное число;

в) методу термообработки;

г) содержание влаги;

д) наличие фосфоросодержащих и неомыляемых веществ;

е) отстой по массе.

3. Классификация растительных масел по степени очистки:

а) нерафинированное;

б) гидратированное;

в) рафинированное недезодорированное;

г) деревянное масло;

д) рафинированное дезодорированное;

е) нейтрализованное недезодорированное;

ж) нейтрализованное дезодорированное.

4. По каким показателям можно идентифицировать маргарин?

а) обязательному присутствию антиокислителей;

б) гидрированными полезными жирными кислотами;

в) присутствие лактозы;

г) введением дополнительных эмульгаторов и воды;

д) присутствием химически измененных жирных кислот, консервантов;

е) добавление сахарозы или глюкозы и ароматизаторов.

5. Способы фальсификации животных жиров:

а) нарушение технологии производства;

б) введение ароматизаторов;

в) нарушение рецептурного состава;

г) введение чужеродных добавок;

д) введение повышенных доз антиокислителей.

4) *Решить ситуационные задачи:*

1. Почему основное производство кулинарных жиров направлено не в розничную продажу, а для общественного питания, хлебопекарной и кондитерской промышленности?

2. Как в домашних условиях отличить настоящее оливковое масло от подделок и суррогатов?

Рекомендуемая литература:

Основная

Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации прод. товаров: учебное пособие. – М.: Инфра-М, 2013

Елисеева Л.Г. и др. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие для вузов. – М.: Инфра-М, 2013

Дополнительная

Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс]: учебное пособие. - М.: Дашков

Раздел 4. Идентификация и методы обнаружения фальсификации продовольственного сырья и отдельных групп продовольственных товаров

Тема 4.4: Фальсификация сахара, кондитерских изделий, муки и макаронных изделий, методы ее обнаружения (мука и макаронные изделия)

Цель: способствовать формированию умений по установлению показателей идентичности продовольственных товаров, а также приобрести навыки распознавания фальсификации этих товаров.

Задачи:

1. Закрепить теоретический материал.

2. Изучить возможные виды, способы фальсификациипельменей.

3. Научиться идентифицировать их подлинность и обнаруживать фальсификацию

4. Оценивать качество предложенных образцов к испытанию.

Обучающийся должен знать:

- правила проведения экспертизы продовольственных товаров;

- сырье, из которого готовятсяпельмени;

- технологию производствапельменей;

- показатели качества и пищевую ценность;

- цели исследования при проведении экспертизы подлинностипельменей;

- основные органолептические и физико-химические показатели качества в стандартах;

- освоить методики определения значений показателей качества, возможные способы фальсификациипельменей и методы их распознавания.

Обучающийся должен уметь:

- работать с НД, оборудованием, химикатами;
- проводить органолептическую оценку качества;
- определять значения физико-химических показателей качества продукта;
- оценивать качество образцов согласно НД и анализировать результаты исследований;
- решать ситуационные задачи;
- составлять отчет по практической работе.

Обучающийся должен владеть: методикой идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

1. Идентификационные признаки муки и макаронных изделий.
2. Качественная и количественная фальсификация муки и макаронных изделий.
3. Методика определения органолептических и физико-химических показателей зерномучных товаров.

2. Лабораторная работа.

Лабораторная работа № 8. Фальсификация сахара, кондитерских изделий, муки и макаронных изделий, методы ее обнаружения (мука и макаронные изделия)

Цель работы: освоить методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.

Методика проведения работы:

- визуальное изучение упаковки и маркировки и определение массы нетто, результаты занести в таблицу № 1 по форме, предложенной в задании к лабораторной работе;

- оценка качества в соответствии с ГОСТом и определение наличие информационной, количественной и качественной фальсификации. Данные испытаний занести в табл. № 2 предложенную в практическом задании;

- решить ситуационную задачу;
- оформить в тетради для проведения лабораторных работ отчет и сдать его на проверку.

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных нормативным данным
- сделать выводы

3) Задачи для самостоятельного разбора на занятии

В магазин поступила партия макарон обыкновенных группы А класс 1, расфасованных в 20 ящиках массой нетто по 20 кг. Сертификат соответствия подтверждает качество и безопасность товара. Однако при вскрытии ящиков было обнаружено наличие крошки и деформированных изделий, поэтому была проведена повторная экспертиза качества и обнаружено следующее: в 3-х ящиках крошки 4,6 кг, в остальных деформированных изделий 6 кг. При определении влажности масса бьюкса с навеской после высушивания 35,20 г, масса бьюкса 30,60 г. При определении кислотности на титрование пошло 1,6 см³ щелочи. Цвет изделий, вид в изломе, вкус и запах соответствуют требованиям стандарта. Дайте заключение о качестве макаронных изделий.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и/или рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Требования к качеству муки и макаронных изделий.
2. Органолептические показатели муки и макаронных изделий.
3. Физико-химические показатели муки и макаронных изделий.
4. Виды и методы идентификации и фальсификации муки и макаронных изделий.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Органолептические показатели качества муки:

- а) цвет;
- б) запах;
- в) минеральные элементы;
- г) вкус.

2. Физико-химические показатели качества муки:

- а) влажность;
- б) расчет объема выборки от партии муки;
- в) зольность;
- г) крупность помола;
- д) металломагнитная примесь;
- е) зараженность муки вредителями;
- ж) количество и качество сырой клейковины.

3. Органолептические показатели качества макаронных изделий:

- а) цвет;
- б) поверхность;
- в) однородность партии;
- г) вкусы запах.

4. Физико-химические показатели качества макаронных изделий:

- а) влажность;
- б) кислотность;
- в) количество упаковочных единиц;
- г) прочность;
- д) массовая доля лома, крошки, деформированных изделий;
- е) металломагнитные примеси;
- ж) наличие вредителей.

5. Идентификационные признаки пшеничной муки:

- а) измельченность;
- б) наличие хорошо отмываемой клейковины;
- в) способность клейковины растягиваться;
- г) низкое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.

6. Способы качественной фальсификации муки:

- а) добавление других видов муки;
- б) подмена более дорогой мукой;
- в) добавление чужеродных пищевых добавок;
- г) введение улучшителей муки.

7. Способы качественной фальсификации макаронных изделий:

- а) повышенным содержанием соды;
- б) добавлением других сортов муки;
- в) введением пищевых добавок;
- г) обман за счет недовеса;
- д) введением пищевых красителей.

8. Идентификационные признаки отдельных макаронных изделий:

- а) форма;
- б) неточное указание веса;
- в) вид;
- г) характерные размеры.

4) *Решить ситуационные задачи:*

1. Как в домашних условиях проверить, что в макаронах повышенное содержание влаги?

2. Как в домашних условиях проверить качественную фальсификацию муки в виде добавления или замены муки мелом, известью, гипсом и другими непищевыми заменителями с щелочной реакцией среды?

Рекомендуемая литература:

Основная

Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации прод. товаров: учебное пособие. – М.: Инфра-М, 2013

Елисеева Л.Г. и др. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие для вузов. – М.: Инфра-М, 2013

Дополнительная

Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс]: учебное пособие. - М.: Дашков

Раздел 4. Идентификация и методы обнаружения фальсификации продовольственного сырья и отдельных групп продовольственных товаров

Тема 4.5: Фальсификация мяса и мясных товаров, рыбы и рыбных товаров, методы ее обнаружения (рыбные консервы)

Цель: способствовать формированию умений по установлению показателей идентичности продовольственных товаров, а также приобрести навыки распознавания фальсификации этих товаров.

Задачи:

1. Закрепить теоретический материал.
2. Изучить возможные виды, способы фальсификациипельменей.
3. Научиться идентифицировать их подлинность и обнаруживать фальсификацию
4. Оценивать качество предложенных образцов к испытанию.

Обучающийся должен знать:

- правила проведения экспертизы продовольственных товаров;
- сырье, из которого готовятсяпельмени;
- технологию производствапельменей;
- показатели качества и пищевую ценность;
- цели исследования при проведении экспертизы подлинностипельменей;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества в стандартах;

- освоить методики определения значений показателей качества, возможные способы фальсификации пельменей и методы их распознавания.

Обучающийся должен уметь:

- работать с НД, оборудованием, химикатами;
- проводить органолептическую оценку качества;
- определять значения физико-химических показателей качества продукта;
- оценивать качество образцов согласно НД и анализировать результаты исследований;
- решать ситуационные задачи;
- составлять отчет по практической работе.

Обучающийся должен владеть: методикой идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

1. Пищевая ценность и химический состав рыбных консервов.
2. Классификация рыбных консервов.
3. Особенности маркировки и упаковки рыбных консервов.
4. Сроки и условия хранения и транспортирования рыбных консервов.

2. Лабораторная работа.

Лабораторная работа № 9. Фальсификация мяса и мясных товаров, рыбы и рыбных товаров, методы ее обнаружения (рыбные консервы)

Цель работы: освоить методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.

Методика проведения работы:

- визуальное изучение упаковки и маркировки и определение массы нетто, результаты занести в таблицу № 1 по форме, предложенной в задании к лабораторной работе;

- оценка качества в соответствии с ГОСТом и определение наличия информационной, количественной и качественной фальсификации. Данные испытаний занести в табл. № 2 предложенную в практическом задании;

- решить ситуационную задачу;
- оформить в тетради для проведения лабораторных работ отчет и сдать его на проверку.

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание нормативных документов
- установить соответствие фактических данных нормативным данным
- сделать выводы

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

Определите товарный сорт консервов «Шпроты в масле», если в банке массой 160 г обнаружено: шпроты имеют нежную консистенцию, темно-золотистый цвет кожных покровов с единичными чешуйками, 45 г рыбок имеют частично сползшую кожицу и лопнувшее брюшко, масса рыбы 115 г, масса масла 20 г. Возможно ли реализация данных консервов? Ваши действия как товароведа. Составить маркировку консервов «Шпроты в масле», выработанных в 1 смену 15 декабря т.г. заводом.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и/или рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Цели исследования при проведении экспертизы подлинности рыбы.
2. Наиболее распространенные съедобные промысловые рыбные семейства.
3. Виды фальсификации рыбы.
4. Методы ее определения.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Идентификационные признаки представителей семейства лососевых:

- а) тело продолговатое, сельдеобразное, покрытое плотно сидящей чешуей, на голове чешуи нет;
- б) по телу проходит боковая линия светлая или окрашенная;
- в) хвостовой плавник разделен неравномерно;
- г) голова маленькая;
- д) рот конечный, большой;
- е) имеют 2 спинных плавника.

2. Идентификационные признаки представителей семейства карповых:

- а) тело плоское, продолговато-удлиненное, покрытое гладкой чешуей;
- б) тело веретенообразное, удлиненное, сжатое с боков, покрытое легко спадающей чешуей;
- в) боковая линия проходит по телу, прямая или прогнутая книзу;
- г) голова средняя;
- д) рот конечный, по краям 2 ушка;

- е) спинной плавник один, посередине тела;
 - ж) хвостовой плавник выемчатый.
3. Идентификационные признаки снулой рыбы:
- а) не плавает, или плавает на боку иливерху животом;
 - б) нормальное движение жаберных крышек;
 - в) поверхность покрывается слизью;
 - г) движение жаберных крышек спонтанное.
4. Отличительные особенности мороженой рыбы второго сорта:
- а) потускневшая поверхность;
 - б) кисловатый запах в жабрах;
 - в) запах окисленного жира на поверхности рыбы;
 - г) по массе тела соответствует нормам;
 - д) ослабевшая, но не дряблая консистенция.
5. Способы качественной фальсификации рыбы:
- а) добавление воды;
 - б) пересортица;
 - в) использование некачественного сырья;
 - г) введение чужеродных добавок;
 - д) введение консервантов и антибиотиков.
6. Идентификационные показатели соленой рыбы второго сорта:
- а) не нормируется сбитость чешуи;
 - б) потускневшая поверхность;
 - в) пожелтение на поверхности;
 - г) плотная упругая консистенция;
 - д) слабый запах окислившегося жира на поверхности.
7. Качественная фальсификация рыбных консервов:
- а) повышенное содержание воды;
 - б) нарушение рецептуры;
 - в) пересортица;
 - г) замена свежего мяса рыбы несвежим;
 - д) неправильная укладка рыбы;
 - е) введение различного нетрадиционного сырья;
 - ж) введение чужеродных добавок;
 - з) нарушение технологических процессов и режимов хранения.
8. Ассортиментная фальсификация икры:
- а) пересортица;
 - б) нарушение рецептурного состава;
 - в) подмена одного сорта другим.
- 4) Решить ситуационные задачи:

1. Как фальсификаторы использовали научные разработки по производству искусственной белковой икры?

2. Какие параметры определяют, что неоткрытая банка икры - подделка?

Рекомендуемая литература:

Основная

Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации прод. товаров: учебное пособие. – М.: Инфра-М, 2013

Елисеева Л.Г. и др. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие для вузов. – М.: Инфра-М, 2013

Дополнительная

Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс]: учебное пособие. - М.: Дашков

Раздел 4. Идентификация и методы обнаружения фальсификации продовольственного сырья и отдельных групп продовольственных товаров

Тема 4.6: Идентификация молока и молочных продуктов

Цель: способствовать формированию умений по установлению показателей идентичности продовольственных товаров, а также приобрести навыки распознавания фальсификации этих товаров.

Задачи:

1. Закрепить теоретический материал.
2. Изучить возможные виды, способы фальсификациипельменей.
3. Научиться идентифицировать их подлинность и обнаруживать фальсификацию
4. Оценивать качество предложенных образцов к испытанию.

Обучающийся должен знать:

- правила проведения экспертизы продовольственных товаров;
- сырье, из которого готовятся пельмени;

- технологию производства пельменей;
- показатели качества и пищевую ценность;
- цели исследования при проведении экспертизы подлинности пельменей;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества в стандартах;
- освоить методики определения значений показателей качества, возможные способы фальсификации пельменей и методы их распознавания.

Обучающийся должен уметь:

- работать с НД, оборудованием, химикатами;
- проводить органолептическую оценку качества;
- определять значения физико-химических показателей качества продукта;
- оценивать качество образцов согласно НД и анализировать результаты исследований;
- решать ситуационные задачи;
- составлять отчет по практической работе.

Обучающийся должен владеть: методикой идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

1. Пищевая ценность и химический состав молока и молочных товаров.
2. Классификация молока и молочных товаров.
3. Особенности маркировки и упаковки молока и молочных товаров.
4. Сроки и условия хранения и транспортирования молока и молочных товаров.

2. Лабораторная работа.

Лабораторная работа № 10. Идентификация молока и молочных продуктов

Цель работы: освоить методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.

Методика проведения работы:

- визуальное изучение упаковки и маркировки и определение массы нетто, результаты занести в таблицу № 1 по форме, предложенной в задании к лабораторной работе;
- оценка качества в соответствии с ГОСТом и определение наличие информационной, количественной и качественной фальсификации. Данные испытаний занести в табл. № 2 предложенную в практическом задании;

- решить ситуационную задачу;
- оформить в тетради для проведения лабораторных работ отчет и сдать его на проверку.

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи
- изучить содержание технического регламента на молоко и молочную продукцию
- установить соответствие фактических данных нормативным данным
- сделать выводы

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

В магазин поступила партия Крестьянского сладкосливочного масла в количестве 30 коробок по 20 кг в каждой. Возможна ли реализация сливочного масла, если экспертизой установлено: вкус и запах, характерные для сливочного масла, но недостаточно чистые, консистенция при температуре 10-12⁰С плотная, однородная, слабоблестящая, цвет светло-желтый, неоднородный по всей массе монолита; на поверхности монолита вмятины. При определении влажности масса навески после высушивания -13,78 г, масса пустого бьюкса -10,02 г. Ваши действия как товароведа.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

1) *Ознакомиться с теоретическим материалом по теме занятия с использованием конспектов лекций и/или рекомендуемой учебной литературы.*

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Цели исследования подлинности молока при проведении экспертизы подлинности.
2. Идентификационные признаки состава и свойств различных видов молока.
3. Идентификационные признаки основных видов мороженого.
4. Способы выявления качественной фальсификации молока и молочных продуктов.
5. Ассортиментная фальсификация кисломолочных товаров.
6. Качественная фальсификация сыров.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Качественная фальсификация масла коровьего и сыров:

- а) применение неразрешенных пищевых добавок;
- б) пересортица;
- в) реализация после 60 суток хранения;
- г) прогоркание жира;
- д) снижение содержания жира;
- е) недовложение компонентов.

2. Ассортиментная фальсификация молочных продуктов:

- а) подмена одного вида другим;
- б) удалением большей части казеина, кальция;
- в) подмена цельного молока нормализованным или обезжиренным;
- г) подмена одного вида молочного мороженого другим;
- д) подмена одного вида сгущенного молока другим.

3. Что относится к молочным продуктам смешанного брожения?

- а) кефир;
- б) кумыс;
- в) продукты с добавлением бифидобактерий;
- г) обыкновенная простокваша;
- д) сметана;
- е) творог.

4. На какие виды подразделяются сыры в зависимости от формы, содержания воды и процесса созревания?

- а) твердые;
- б) полутвердые;
- в) жидкообразные;
- г) мягкие;
- д) рассольные;
- е) плавленые;
- ж) кисломолочные.

5. Способы качественной фальсификации сыров:

- а) уменьшением содержанием жира;
- б) повышенное содержание воды;
- в) выдерживание в естественных пещерах;
- г) подмена молочных белков соевыми;
- д) нарушение рецептуры;
- е) нарушение технологических режимов созревания;
- ж) введение консервантов и антибиотиков.

4) *Решить ситуационные задачи:*

1. Как простым методом определить, добавлена ли в молоко вода, а также, если к натуральному молоку добавлено восстановленное?

2. Относится ли «Рама» к маслу коровьему? И как определить фальсификацию сливочного масла растительными маслами, сыром или творогом? .

3. Если Вы на упаковке с фасованным сыром видите, что срок его хранения более 2-х месяцев, что это означает?

Рекомендуемая литература:

Основная

Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации прод. товаров: учебное пособие. – М.: Инфра-М, 2013

Елисеева Л.Г. и др. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие для вузов. – М.: Инфра-М, 2013

Дополнительная

Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс]: учебное пособие. - М.: Дашков

Кафедра менеджмента и товароведения

Приложение Б к рабочей программе дисциплины

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

«Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) ОПОП - «Товароведение и экспертиза в области функциональных, специализированных продуктов питания, пищевых и биологически активных добавок»

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Код компетенции	Содержание компетенции	Результаты обучения			Разделы дисциплины, при освоении которых формируется компетенция	Номер семестра, в котором формируется компетенция
		<i>Знать</i>	<i>Уметь</i>	<i>Владеть</i>		
ОПК-3	умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	3.1 Основные нормативные и правовые документы в соответствии с направлением и профилем подготовки	У.1 Использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	В.1 Методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	Разделы 1,2,3,4	8,9 семестры
ПК-8	знанием ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих их качество	3.1 Ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров	У.1 Определять показатели ассортимента и качества товаров.	В.1 Методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров.	Разделы 1,2,3,4	8,9 семестры
ПК-9	знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некаче-	3.1 Основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсифика-	У.1 Использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики де-	В.1 Методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических,	Разделы 1,2,3,4	8,9 семестры

	ственной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	ции. Методы оценки качества и безопасности товаров.	фектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции.	химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения		
--	---	---	--	---	--	--

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

Показатели оценивания	Критерии и шкалы оценивания				Оценочное средство	
	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично	для текущего контроля	для пром аттестации
ОПК-3						
Знать	Фрагментарные знания основных нормативных и правовых документов в соответствии с направлением и профилем подготовки	Общие, но не структурированные знания основных нормативных и правовых документов в соответствии с направлением и профилем подготовки	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных нормативных и правовых документов в соответствии с направлением и профилем подготовки	Сформированные систематические знания основных нормативных и правовых документов в соответствии с направлением и профилем подготовки	устный опрос, контрольная работа, лабораторная работа	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Уметь	Частично освоенное умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	Сформированное умение использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности	устный опрос, контрольная работа, лабораторная работа	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Владеть	Фрагментарное применение навыков методологии поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	В целом успешное, но не систематическое применение навыков методологии поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков методологии поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	Успешное и систематическое применение навыков методологии поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	устный опрос, контрольная работа, лабораторная работа	тест, собеседование, решение ситуационных задач
ПК-8						
Знать	Фрагментарные знания ассортимента и потребительских свойств това-	Общие, но не структурированные знания ассортимента и потребитель-	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания ассор-	Сформированные систематические знания ассортимента и потребитель-	устный опрос, контрольная работа, лабораторная	тест, собеседование, решение ситуационных за-

	ров, факторов, формирующих и сохраняющих качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров	ских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров	тимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров	ских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров	работа	дач
Уметь	Частично освоенное умение определять показатели ассортимента и качества товаров	В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение определять показатели ассортимента и качества товаров	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение определять показатели ассортимента и качества товаров	Сформированное умение определять показатели ассортимента и качества товаров	устный опрос, контрольная работа, лабораторная работа	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Владеть	Фрагментарное применение навыков классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров.	В целом успешное, но не систематическое применение навыков классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров.	Успешное и систематическое применение навыков классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров.	устный опрос, контрольная работа, лабораторная работа	тест, собеседование, решение ситуационных задач
ПК-9						
Знать	Фрагментарные знания основных методов идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методов оценки качества и безопасности товаров	Общие, но не структурированные знания основных методов идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методов оценки качества и безопасности товаров	Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных методов идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методов оценки качества и безопасности товаров	Сформированные систематические знания основных методов идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методов оценки качества и безопасности товаров	устный опрос, контрольная работа, лабораторная работа	тест, собеседование, решение ситуационных задач
Уметь	Частично освоенное умение	В целом успешное, но не	В целом успешное, но	Сформированное умение ис-	устный опрос, кон-	тест, собеседование,

	использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	систематически осуществляемое умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	содержащее отдельные пробелы умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	пользовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	контрольная работа, лабораторная работа	решение ситуационных задач
Владеть	Фрагментарное применение навыков идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения	В целом успешное, но не систематическое применение идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения	В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения	Успешное и систематическое применение навыков идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения	устный опрос, контрольная работа, лабораторная работа	тест, собеседование, решение ситуационных задач

3. Типовые контрольные задания и иные материалы

3.1. Примерные вопросы к экзамену, к устному опросу, критерии оценки (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

4. Понятие показателя идентификации. Критерии идентификации
5. Общие и специфические показатели ассортиментной идентификации макаронных изделий
6. Способы квалитметрической фальсификации растительных масел. Методы обнаружения
7. Классификация видов идентификационной деятельности
8. Специфические показатели ассортиментной идентификации молочных товаров
9. Общие идентификационные показатели пищевых жиров
10. Идентификация, оценка и контроль качества товара
11. Идентификация и способы обнаружения фальсификации вспомогательных товаров
12. Современные измерительные методы идентификации
13. Цель, задачи и структура идентификационной деятельности
14. Понятие ассортиментной фальсификации товаров. Способы ассортиментной фальсификации продовольственных товаров
15. Информационно-аналитические методы идентификации
16. Понятие квалитметрической идентификации. Виды квалитметрической идентификации
17. Общие и специфические показатели ассортиментной и квалитметрической идентификации мясных товаров.
18. Характеристика объектов и субъектов идентификации

19. Экспертиза при проведении идентификации продовольственных товаров
20. Понятие ассортиментной фальсификации товаров. Способы ассортиментной фальсификации
21. Характеристика критериев идентификации
22. Понятие фальсификации. Классификация способов фальсификации
23. Ассортиментная идентификация чая
24. Методы обнаружения фальсификации вспомогательных товаров
25. Квалиметрическая идентификация чая. Способы ассортиментной и квалиметрической фальсификации чая
26. Классификация методов идентификации
27. Специфические показатели идентификации молочных товаров
28. Ассортиментная идентификация кофе
29. Контроль и оценка качества продовольственных товаров
30. Идентификационные показатели и способы фальсификации крупы
31. Виды оценки соответствия товара
32. Способы ассортиментной и квалиметрической фальсификации молочных товаров
33. Идентификация и способы фальсификации безалкогольных напитков
34. Основные виды фальсификации потребительских товаров.
35. Средства и методы идентификации потребительских товаров.
36. Основные методы идентификации: органолептические и измерительные. Преимущества и недостатки этих методов идентификации.
37. Необходимость защиты от недобросовестной конкуренции в условиях современного рынка.
38. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.
39. Контрафакция интеллектуальной собственности : сущность контрафакции, меры борьбы против контрафакции.
40. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации кофе.
41. Основные методы и способы обнаружения фальсификации минеральной воды.
42. Основные способы обнаружения количественной фальсификации.
43. Основные методы и способы обнаружения фальсификации сыра.
44. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией потребительских товаров.
45. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мёда.
46. Идентифицирующая функция маркировки потребительских товаров.
47. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации шоколада.
48. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации.
49. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации колбасных изделий.
50. Способы и средства качественной фальсификации.
51. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации растительного масла.
52. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации коньяка.
53. Основные виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая).
54. Основные разновидности стоимостной фальсификации.
55. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации питьевой воды.
56. Фальсификация товаров: понятие «фальсифицированные товары», цели фальсификации.
57. Штриховое кодирование как один из способов автоматизированной идентификации.
58. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации.
59. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации чая.
60. Основные методы идентификации: органолептические и измерительные. Преимущества и недостатки этих методов идентификации.
61. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации водки.
62. Основные виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая).
63. Основные методы идентификации сливочного масла и методы обнаружения фальсификации.
64. Основные функции идентификации: указующая, информационная, управляющая.
65. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительной документации и сертификата соответствия.
66. Основные показатели идентификации потребительских товаров: органолептические, физико-механические, физико-химические.
67. Основные методы идентификации безалкогольных напитков и методы обнаружения фальсификации.
68. Структура идентификации: определение, объекты, субъекты, виды.
69. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации пива.
70. Идентификация потребительских товаров: цель и задачи.
71. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока и продуктов его переработки.
72. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мяса.
73. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мясных консервов.
74. Основные методы и способы обнаружения фальсификации рыбных консервов.
75. Основные методы и способы обнаружения фальсификации соков.

Критерии оценки

Оценки «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание учебно-программного материала, умение свободно выполнять задания, предусмотренные программой, усвоивший основную и знакомый с дополнительной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «отлично» выставляется обучающимся, усвоившим взаимосвязь основных понятий дисциплины в их значении для приобретаемой профессии, проявившим творческие способности в понимании, изложении и использовании учебно-программного материала.

Оценки «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание учебно-программного материала, успешно выполняющий предусмотренные в программе задания, усвоивший основную литературу, рекомендованную в программе. Как правило, оценка «хорошо» выставляется обучающимся, показавшим систематический характер знаний по дисциплине и способным к их самостоятельному пополнению и обновлению в ходе дальнейшей учебной работы и профессиональной деятельности.

Оценки «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший знания основного учебно-программного материала в объеме, необходимом для дальнейшей учебы и предстоящей работы по специальности, справляющийся с выполнением заданий, предусмотренных программой, знакомый с основной литературой, рекомендованной программой. Как правило, оценка «удовлетворительно» выставляется обучающимся, допустившим погрешности в ответе на экзамене и при выполнении экзаменационных заданий, но обладающим необходимыми знаниями для их устранения под руководством преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, обнаружившему пробелы в знаниях основного учебно-программного материала, допустившему принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий. Как правило, оценка «неудовлетворительно» ставится обучающимся, которые не могут продолжить обучение в образовательной организации высшего образования и приступить к изучению последующих дисциплин.

3.2. Примерные тестовые задания, критерии оценки

1 уровень

1. К идентификации в зависимости от цели не относится: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)
 - 1) потребительская;
 - 2) сортовая;
 - 3) специальная;
 - 4) технологическая
2. Установление возможности использования данного пищевого продукта для питания человека является целью: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)
 - 1) потребительской идентификации;
 - 2) сортовой идентификации;
 - 3) специальной идентификации;
 - 4) технологической идентификации;
3. Установление принадлежности данного изделия к перечню запрещенных к реализации товаров или товаров, имеющих ограничение к использованию, является целью: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)
 - 1) потребительской идентификации;
 - 2) сортовой идентификации;
 - 3) специальной идентификации;
 - 4) технологической идентификации;
4. К видам идентификации в зависимости от характеристики товара не относится: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)
 - 1) ассортиментная;
 - 2) квалиметрическая;
 - 3) информационная;
 - 4) потребительская;
5. Установление тождественности товара наиболее существенным признакам ассортиментных характеристик является целью: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)
 - 1) групповой идентификации;
 - 2) компонентной идентификации;
 - 3) видовой идентификации;
 - 4) марочной идентификации;
6. Установление страны происхождения товара относится к: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)
 - 1) ассортиментной идентификации;
 - 2) марочной идентификации;
 - 3) квалиметрической идентификации;
 - 4) потребительской идентификации;
7. Установление соответствия действительных значений показателей качества требованиям, предъявляемым к определенной градации качества, осуществляется при проведении: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)
 - 1) потребительской идентификации;

- 2) категорийной идентификации;
- 3) марочной идентификации;
- 4) конструкционной идентификации;

8. И видам информационной идентификации не относится: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) партионная идентификация;
- 2) идентификация упаковки;
- 3) идентификация маркировки;
- 4) марочная идентификация;

9. К основным показателям ассортиментной идентификации вспомогательных товаров не относятся: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) содержание сухих веществ;
- 2) состав сырья;
- 3) состав и соотношение органических кислот;
- 4) кислотность;

10. К основным показателям квалитметрической идентификации вспомогательных товаров не относится: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) кислотность;
- 2) стойкость;
- 3) содержание диоксида углерода
- 4) состав сырья

11. Содержание сухих веществ в экстрактах должно составлять: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) не менее 50 %;
- 2) не менее 44 – 62 %;
- 3) не менее 57 %;
- 4) менее 68 %;

12. В сокосодержащих напитках содержание пюре или сока должно составлять: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) не менее 10 %;
- 2) не более 10 %;
- 3) не менее 50 %;
- 4) не более 50 %;

13. К показателям группы А (обязательным), используемым для контроля фальсификации плодовых и ягодных соков не относится: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) относительная плотность;
- 2) содержание макро- и микроэлементов: натрия, калия, магния;
- 3) содержание яблочной кислоты;
- 4) содержание аскорбиновой кислоты

14. К критериям, используемым для оценки натуральности и соответствия наименованию плодовых и ягодных соков, не относится: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) титруемая кислотность;
- 2) относительная плотность;
- 3) содержание макро- и микроэлементов: натрия, калия, магния;
- 4) массовая доля глюкозы и фруктозы;

15. Компонентом кваса не является: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) зерновое сырье;
- 2) дрожжи;
- 3) этиловый спирт;
- 4) сахарозаменители;

16. К способам ассортиментной фальсификации вспомогательных товаров не относится: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) исключение части наиболее ценных компонентов сырья;
- 2) применение более дешевого сырья, бедного биологически активными веществами;
- 3) использование синтетических пищевых добавок;
- 4) использование имитаторов;

17. Зерна крахмала изображены на рисунке: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)



1)



2)



3)



4)

18. К показателям квалитметрической идентификации крахмала относится: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) форма крахмальных зерен
- 2) размер крахмальных зерен;
- 3) отсутствие клейковины;

4) количество крапин на 1 дм²
19. К показателям ассортиментной идентификации крахмала относится: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) форма крахмальных зерен
- 2) размер крахмальных зерен;
- 3) отсутствие клейковины;
- 4) люстр;

20. К группе пищевых жиров не относится: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) растительные масла;
- 2) маргариновая продукция;
- 3) майонезы;
- 4) масло коровье;

21. К общим показателям жировых товаров не относится: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) жирнокислотный состав;
- 2) вкус и запах;
- 3) массовая доля жира;
- 4) влажность;

22. Массовая доля жира растительных масел составляет: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) до 99,2 %;
- 2) до 99,7%;
- 3) от 6,0 до 82,5
- 4) до 55 %;

23. Триглицериды растительных масел содержат преимущественно: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) непредельные жирные кислоты;
- 2) предельные жирные кислоты (исключение: рыбий и китовый жир);
- 3) восстановленные гидрогенизированные жирные кислоты;
- 4) смешанные жирные кислоты;

24. К общим показателям ассортиментной идентификации растительных масел не относится: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) степень прозрачности;
- 2) наличие или отсутствие осадка;
- 3) массовая доля витамина Е;
- 4) показатель преломления;

25. К общим показателям квалитетической идентификации растительных масел не относится: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) степень прозрачности;
- 2) показатель преломления;
- 3) цветное число;
- 4) кислотное число;

26. Способами ассортиментной фальсификации жировых товаров является: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) подмена вида, наименования и торговой марки;
- 2) использование при производстве некачественного сырья;
- 3) пересортица;
- 4) использование заменителей или добавок, не предусмотренных рецептурой;

27. Для местного производства используется кофе ботанических сортов: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) Арабика;
- 2) Робуста;
- 3) Канифора;
- 4) Либерика;

28. К классификационной группе растворимого кофе не относится: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) порошкообразный;
- 2) гранулированный;
- 3) сублимированный;
- 4) молотый;

29. К показателям ассортиментной идентификации кофе не относится: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) внешний вид;
- 2) анатомо-морфологические признаки;
- 3) цвет;
- 4) содержание кофеина;

30. Зерна кофе ботанического вида Робуста изображены на рисунке: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)



1)



2)

31. Целью ассортиментной идентификации кофе не является: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) установление принадлежности к определенному ботаническому виду;
- 2) установление химического состава;
- 3) установление принадлежности к определенному торговому наименованию;
- 4) определение классификационных признаков;

32. К физико-химическим показателям ассортиментной идентификации кофе не относится: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) содержание кофеина;
- 2) состав алкалоидов;
- 3) экстрактивность;
- 4) аромат и вкус и напитка;

33. Жареный кофе второго сорта не изготавливают из ботанического сорта: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) Арабика;
- 2) Робуста;
- 3) Караколь;
- 4) Арабуста;

2 уровень

1. Соотнесите, вид идентификации и ее определение: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

1) потребительская идентификация	а) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативными документами для того или иного сорта товара
2) товарно-партионная идентификация	б) установление отношения данного изделия к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения
3) ассортиментная идентификация	в) установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обусловливающей предъявляемые к нему требования
4) сортовая идентификация	г) устанавливается принадлежность представленной части товара конкретной товарной партии
5) специальная идентификация	д) проводится с целью установления возможности использования того или иного пищевого продукта для питания человека

2. Соотнесите методы идентификации и их преимущества: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

1) органолептические методы	а) объективность, повторяемость, сопоставимость и воспроизводимость результатов в общепринятых единицах измерения
2) измерительные методы	б) объективность, повторяемость, сопоставимость и воспроизводимость результатов
3) тестовые методы	в) простота, доступность, быстрота, дешевизна

3. Соотнесите вид фальсификации и определение: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9), (ОПК-3, ОПК-5, ПК-8, ПК-9)

1) ассортиментная фальсификация	а) два или более отдельных видов подделок товаров
2) качественная фальсификация	б) обман потребителя путем реализации некачественных товаров по ценам высококачественных или товаров с меньшими количественными характеристиками
3) количественная фальсификация	в) обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о состав и/или свойствах товара
4) стоимостная фальсификация	г) обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины) от предельно допустимых норм отклонений
5) информационная фальсификация	д) подделка подлинных товаров с помощью различного рода пищевых или непищевых добавок или нарушений рецептур для изменения качественных показателей органолептических и других свойств продуктов
6) комплексная фальсификация	е) полная замена товара его заменителями другого сорта, вида или наименования с охранением сходства одного или нескольких признаков

4. Соотнесите виды и классы идентификации: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

1) ассортиментная	а) компонентная, рецептурная, конструкционная, технологическая, категорийная, комплектная
2) квалитметрическая	б) партионная, упаковки, маркировки, идентификация информации в СМИ
3) информационная	в) групповая, видовая, страна происхождения, марочная

5. Соотнесите: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

1) критерии идентификации	а) обобщенные существенные признаки, предназначенные для установления тождественности и/или подлинности товаров
2) показатели идентификации	б) характеристики товаров, позволяющие отождествлять ассортиментные и квалитметрические характеристики представленного товара

3 уровень

1. В овощной магазин на реализацию поступила морковь свежая в количестве 500 кг. В сопроводительной документации наименование сорта моркови «Лосиноостровская». Морковь имеет следующие характеристики: запах, свойственный свежей моркови; содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров на 0,5 см составляет 12%. Содержание корнеплодов с допустимыми дефектами – 4%. Содержание корнеплодов загнивших, запаренных, подмороженных, увядших с признаками морщинистости составляет 2%. Наличие земли, прилипшей к корнеплодам – 1%. Определить, соответствует ли находящаяся на реализации морковь указанным в сопроводительных документах сортовому наименованию или имеет место фальсификация данного сорта моркови (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) наименование соответствует
- 2) присутствует информационная фальсификация
- 3) квалитметрическая фальсификация
- 4) ассортиментная фальсификация

2. В магазине на реализации находятся овоще-плодовые консервы для детского питания «Морковь с абрикосовым пюре», расфасованные в стеклянные банки вместимостью 0,25 л. Консервы имеют следующие характеристики: вкус и запах – свойственные моркови, внешний вид – смесь измельченной моркови, цвет – натуральный, свойственный корнеплодам моркови, консистенция – морковь мягкая. Массовая доля сухих веществ 10%, массовая доля каротина – 0,0025%. Фактическая масса нетто составила 200 г. Определить, соответствует ли находящиеся на реализации консервы указанному в сопроводительных документах ассортиментному наименованию или имеет место фальсификация. (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) наименование соответствует
- 2) присутствует информационная фальсификация
- 3) квалитметрическая фальсификация
- 4) ассортиментная фальсификация

3. В представленном образце яиц средняя масса одного яйца - 57 г; на маркировке не указана дата снесения, высота воздушной камеры 10 мм. Укажите вид, категорию и соответствие требованиям стандарта: (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

- 1) столовое 1 категории, нестандартное
- 2) столовое 1 категории, стандартное
- 3) диетическое 1 категории, стандартное
- 4) столовое 2 категории, стандартное

Критерии оценки (примеры):

- «зачтено» - не менее 71% правильных ответов;
- «не зачтено» - 70% и менее правильных ответов.

3.3. Примерные ситуационные задачи, критерии (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

Задача 1. В магазин на реализацию поступили макаронные изделия производства АО «ЭКСТРА-М», расфасованные в картонные коробки по 550 г двух 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 следующие показатели качества:

1. Цвет	Белый, с сероватым оттенком	Белый, однородный, с желтоватым оттенком
2. Форма	Короткие, соответствующей формы	Длинные, соответствующей формы
3. Вкус и запах	Соответствующие	Соответствующие макаронным изделиям, с ха-

	макаронным изделиям, без посторонних	рактерным вкусом яичного желтка
4. Состояние изделий после варки	Частичная потеря формы, склеивание	Полное сохранение формы, без склеивания
5. Кислотность, °К	3,9	3,9
6. Массовая доля деформированных изделий, %	1,5	0

Определите наличие фальсификации, ее виды и способы.

Задача 2. В магазин поступила партия Крестьянского сладкосливочного масла в количестве 30 коробок по 20 кг в каждой. Возможна ли реализация сливочного масла, если экспертизой установлено: вкус и запах, характерные для сливочного масла, но недостаточно чистые, консистенция при температуре 10-12°C плотная, однородная, слабоблестящая, цвет светло-желтый, неоднородный по всей массе монолита; на поверхности монолита вмятины. При определении влажности масса навески после высушивания -13,78 г, масса пустого бьюкса -10,02 г. Ваши действия как товароведа.

Задача 3. В гастроном поступила партия молока 4%-ой жирности. В результате экспертизы установлено, что молоко имеет чистый вкус и запах, без выраженного вкуса пастеризации, по внешнему виду и консистенции – однородная жидкость без отстоя сливок; цвет – белый с желтоватым оттенком. На титрование 10 см³ пошло 2,45 см³ 0,1 н раствора щелочи (K = 0,981). Плотность при 20°C 1,023. Определите вид молока в зависимости от массовой доли жира. Возможна ли реализация молока? Ваши действия как товароведа.

Покупатель приобрел в магазине 12.03 сыр, а 13.03 обратился в магазин с жалобой о некачественном сыре. 13.03 государственным инспектором по качеству товаров установлено: сыр Костромской жирность 45%, выработанный заводом № 26 кировской области 14.01 т.г. варка № 3, имеет следующие показатели: хороший вкус, но слабовыраженный аромат, рыхлую, крошливую консистенцию, губчатый рисунок, поврежденную корку и частично осыпавшийся парафин. Сделайте вывод об обоснованности жалобы покупателя. Какое решение должен принять директор на основании Закона РФ «О защите прав потребителей»? Укажите возможные причины дефектов.

Задача 4. В магазин поступила партия фасованной по 2 кг пшеничной муки в количестве 150 ящиков (в ящике по 20 пакетов). При анализе объединенной пробы было обнаружено: цвет белый с желтоватым оттенком, вкус нормальный, после сжигания навески массой 2 г образовалось 0,015 г золы, проход через сито 43-80%. При замесе теста из 25 г образовалось 7,5 г сырой клейковины. Качество и безопасность муки подтверждены сертификатом. Определите вид и сорт муки.

Задача 5. Что можно сказать о качестве молока, если при установлении группы чистоты на фильтре имелись отдельные частицы механических примесей, а при проведении качественной реакции на крахмал на дне пробирки обнаружены синие зерна? При определении титруемой кислотности на 10 см³ молока израсходовано 2,4 см³ 0,1 н раствора щелочи с коэффициентом 0,097.

Задача 6. На базу поступила партия гречневой крупы ядрица в количестве 260 ящиков по 50 кг. При проверке качества гречневой крупы установлено: сорной примеси – 0,1 г, испорченных ядер – 0,075 г, колотых ядер – 0,3 г. Определите объем выборки, массу объединенной и средней проб, массу навески. Сделайте заключение о фактическом качестве крупы, ее товарном сорте. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан I сорт? Дайте обоснованный ответ.

Задача 7. Возможно ли реализация молока 2,5 % жирности, если при оценке качества был отмечен незначительный отстой сливок; при определении кислотности на титрование 10 см³ молока пошло 2,2 см³ 0,1 н раствора щелочи; плотность молока при t 18,5°C – 1027,5 кг/м³. При установлении группы чистоты на фильтре видимое легкое загрязнение. Определите вид молока. Ваши действия как товароведа.

Задача 8. В магазин поступила партия макарон обыкновенных группы А класс 1, расфасованных в 20 ящиках массой нетто по 20 кг. Сертификат соответствия подтверждает качество и безопасность товара. Однако при вскрытии ящиков было обнаружено наличие крошки и деформированных изделий, поэтому была проведена повторная экспертиза качества и обнаружено следующее: в 3-х ящиках крошки 4,6 кг, в остальных деформированных изделий 6 кг. При определении влажности масса бьюкса с навеской после высушивания 35,20 г, масса бьюкса 30,60 г. При определении кислотности на титрование пошло 1,6 см³ щелочи. Цвет изделий, вид в изломе, вкус и запах соответствуют требованиям стандарта. Дайте заключение о качестве макаронных изделий.

Задача 9. В магазин поступила партия вермишели. В документах указано, что вермишель высшего сорта, паутинка. При приемке было обнаружено: цвет однотонный, без следов непромеса, поверхность гладкая, вкус и запах свойственный данному виду. Влажность 13%, размер поперечного сечения 1,5 мм. При определении варочных свойств масса сваренных изделий 106 г, масса сухих изделий 50 г. При определении сухих веществ, перешедших в варочную воду масса чашки с сухим остатком 116,69 г, масса пустой чашки 115,71 г, общий объем варочной жидкости 127 см³, масса сухих изделий, взятых на варку 50 г. На маркировке указано: группа Б класс 2. Дайте заключение о качестве вермишели.

Критерии оценки:

- «зачтено» - обучающийся решил задачу в соответствии с алгоритмом, дал полные и точные от-

веты на все вопросы задачи, представил комплексную оценку предложенной ситуации, сделал выводы, привел дополнительные аргументы, продемонстрировал знание теоретического материала с учетом междисциплинарных связей, нормативно-правовых актов; предложил альтернативные варианты решения проблемы;

- «не зачтено» - обучающийся не смог логично сформулировать ответы на вопросы задачи, сделать выводы, привести дополнительные примеры на основе принципа межпредметных связей, продемонстрировал неверную оценку ситуации.

3.4. Примерные задания для выполнения контрольной работы (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)

Вопросы контрольной работы

42. Основные разновидности стоимостной фальсификации
43. Основные методы идентификации муки
44. Способы и средства качественной фальсификации
45. Основные методы идентификации водки
46. Основные способы информационной фальсификации
47. Основные методы идентификации коньяка
48. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительных документов
49. Идентификация ликеро-водочных изделий
50. Способы и средства количественной фальсификации
51. Основные методы идентификации вина виноградного
52. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией потребительских товаров
53. Основные методы идентификации плодовых вин
54. Способы обнаружения фальсификации чая
55. Основные методы идентификации игристых и газированных вин
56. Способы обнаружения фальсификации кофе
57. Основные методы идентификации пива
58. Способы обнаружения фальсификации обуви
59. Основные методы идентификации природной минеральной воды
60. Способы обнаружения фальсификации шоколада
61. Основные методы идентификации чая
62. Способы обнаружения фальсификации пищевых жиров
63. Основные методы идентификации кофе
64. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров)
65. Идентификация шоколада
66. Способы обнаружения фальсификации чая
67. Идентификация сливочного масла
68. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
69. Идентификация растительного масла
70. Способы обнаружения фальсификации водки
71. Идентификация меда
72. Основные виды идентификации товаров
73. Идентификация сыра
74. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
75. Идентификация мяса
76. Основные методы (измерительные и органолептические) идентификации. Преимущества и недостатки
77. Основные методы идентификации пива
78. Способы обнаружения фальсификации чая
79. Основные методы идентификации водки
80. Способы обнаружения фальсификации питьевой воды
81. Основные методы идентификации пива
82. Способы обнаружения фальсификации растительных масел

Критерии оценки:

оценка «зачтено» выставляется студенту, если вовремя сдал контрольную работу, оформление соответствует предъявляемым требованиям; овладел опорной системой знаний на уровне осознанного применения учебных действий, в том числе при решении нестандартных задач; полностью успешное решение задач.

оценка «не зачтено» если контрольную работу сдал без соблюдения сроков, нарушение логики, неполнота, нераскрываемость вопросов; неправильное решение задач.

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта профессиональной деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

4.1. Методика проведения тестирования

Целью этапа промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме тестирования, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины).

Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:

Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенным в действие приказом от 08.02.2018 № 61-ОД.

Субъекты, на которых направлена процедура:

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль). В случае, если обучающийся не прошел процедуру без уважительных причин, то он считается имеющим академическую задолженность.

Период проведения процедуры:

Процедура оценивания проводится по окончании изучения дисциплины (модуля) на последнем занятии. В случае проведения тестирования на компьютерах время и место проведения тестирования преподаватели кафедры согласуют с информационно-вычислительным центром и доводят до сведения обучающихся.

Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:

Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль).

Требования к банку оценочных средств:

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк тестовых заданий. Преподаватели кафедры разрабатывают задания для тестового этапа экзамена, утверждают их на заседании кафедры и передают в информационно-вычислительный центр в электронном виде вместе с копией рецензии. Минимальное количество тестов, составляющих фонд тестовых заданий, рассчитывают по формуле: трудоемкость дисциплины в з.е. умножить на 50.

Тесты включают в себя задания 3-х уровней:

- ТЗ 1 уровня (выбрать все правильные ответы)
- ТЗ 2 уровня (соответствие, последовательность)
- ТЗ 3 уровня (ситуационная задача)

Соотношение заданий разных уровней и присуждаемые баллы

	Вид промежуточной аттестации
	экзамен
Количество ТЗ 1 уровня (выбрать все правильные ответы)	30
Кол-во баллов за правильный ответ	1
Всего баллов	30
Количество ТЗ 2 уровня (соответствие, последовательность)	15
Кол-во баллов за правильный ответ	2
Всего баллов	30
Количество ТЗ 3 уровня (ситуационная задача)	5
Кол-во баллов за правильный ответ	8
Всего баллов	40
Всего тестовых заданий	50
Итого баллов	100
Мин. количество баллов для аттестации	70

Описание проведения процедуры:

Тестирование является обязательным этапом экзамена независимо от результатов текущего контроля успеваемости. Тестирование может проводиться на компьютере или на бумажном носителе.

Тестирование на бумажном носителе:

Каждому обучающемуся, принимающему участие в процедуре, преподавателем выдается бланк индивидуального задания. После получения бланка индивидуального задания обучающийся должен выбрать правильные ответы на тестовые задания в установленное преподавателем время.

Обучающемуся предлагается выполнить 50 тестовых заданий на экзамене. Время, отводимое на тестирование, составляет не более полутора академических часов на экзамене.

Тестирование на компьютерах:

Для проведения тестирования используется программа INDIGO. Обучающемуся предлагается выполнить 550 тестовых заданий разного уровня сложности на экзамене. Время, отводимое на тестирование, составляет не более полутора академических часов на экзамене.

Результаты процедуры:

Результаты тестирования на компьютере или бумажном носителе имеют качественную оценку «зачтено» – «не зачтено». Оценки «зачтено» по результатам тестирования являются основанием для допуска обучающихся к собеседованию. При получении оценки «не зачтено» за тестирование обучающийся к собеседованию не допускается и по результатам промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) выставляется оценка «неудовлетворительно».

Результаты проведения процедуры в обязательном порядке проставляются преподавателем в экзаменационные ведомости в соответствующую графу.

4.2. Методика проведения устного собеседования

Целью процедуры промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме устного собеседования, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины).

Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:

Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенным в действие приказом от 08.02.2018 № 61-ОД.

Субъекты, на которые направлена процедура:

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль). В случае, если обучающийся не проходил процедуру без уважительных причин, то он считается имеющим академическую задолженность.

Период проведения процедуры:

Процедура оценивания проводится по окончании изучения дисциплины (модуля) в соответствии с приказом о проведении промежуточной аттестации (если промежуточная аттестация проводится в форме экзамена). Деканатом факультета, может быть составлен индивидуальный график прохождения промежуточной аттестации для обучающегося при наличии определенных обстоятельств.

Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:

Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль), как правило, проводящий занятия лекционного типа.

Требования к банку оценочных средств:

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк оценочных материалов для оценки знаний, умений, навыков. Банк оценочных материалов включает вопросы, как правило, открытого типа, перечень тем, выносимых на опрос, типовые задания. Из банка оценочных материалов формируются печатные бланки индивидуальных заданий (билеты). Количество вопросов, их вид (открытые или закрытые) в бланке индивидуального задания определяется преподавателем самостоятельно.

Описание проведения процедуры:

Каждому обучающемуся, принимающему участие в процедуре, преподавателем выдается бланк индивидуального задания. После получения бланка индивидуального задания и подготовки ответов обучающийся должен в меру имеющихся знаний, умений, навыков, сформированности компетенции дать устные развернутые ответы на поставленные в задании вопросы и задания в установленное преподавателем время. Продолжительность проведения процедуры определяется преподавателем самостоятельно, исходя из сложности индивидуальных заданий, количества вопросов, объема оцениваемого учебного материала, общей трудоемкости изучаемой дисциплины (модуля) и других факторов.

Собеседование может проводиться по вопросам билета и (или) по ситуационной(ым) задаче(ам). Результат собеседования при проведении промежуточной аттестации в форме экзамена определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Результаты процедуры:

Результаты проведения процедуры в обязательном порядке проставляются преподавателем в зачетные книжки обучающихся и экзаменационные ведомости и представляются в деканат факультета, за которым закреплена образовательная программа.

По результатам проведения процедуры оценивания преподавателем делается вывод о результатах промежуточной аттестации по дисциплине.

4.3. Методика проведения контрольных работ

Целью процедуры промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме проведения контрольной работы, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины), получение информации о характере познавательной деятельности, уровне самостоятельности и активности.

Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:

Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Положением о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, введенным в действие приказом от 08.02.2018 № 61-ОД.

Субъекты, на которые направлена процедура:

Процедура оценивания должна охватывать всех обучающихся, осваивающих дисциплину (модуль), по которой предусмотрено выполнение контрольной работы. В случае, если обучающиеся не предоставили контрольную работу или не имеют оценки «зачтено» за контрольные работы по данной дисциплине, до зачета по соответствующей дисциплине не допускаются.

Период проведения процедуры:

Процедура оценивания проводится в соответствии с учебным планом и расписанием учебных занятий.

Требования к помещениям и материально-техническим средствам для проведения процедуры:

Требования к аудитории для проведения процедуры и необходимость применения специализированных материально-технических средств определяются преподавателем.

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль).

Требования к банку оценочных средств:

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк оценочных материалов для оценки знаний, умений, навыков. Банк оценочных материалов включает в себя вопросы и задания контрольных работ.

В целях организации выполнения контрольных работ разрабатываются методические рекомендации по написанию соответствующих контрольных работ.

Описание проведения процедуры:

Контрольные работы должны быть представлены на кафедру не менее чем за неделю до начала промежуточной аттестации (для почтовых пересылок дата отправления определяется по штампу отправления).

Все контрольные работы должны быть проверены преподавателями до начала промежуточной аттестации. На контрольную работу, выполненную на оценку «не зачтено», преподаватель оформляет рецензию с изложением отмеченных ошибок. Неаттестованную контрольную работу с рецензией передают в деканат для направления ее в адрес обучающегося для исправления. После исправления замечаний обучающийся направляет контрольную работу на повторную проверку.

Результаты процедуры:

Контрольная работа оценивается оценками «зачтено», «не зачтено».