

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ АКАДЕМИЯ»

Рег. № Б-52-017

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
Л.Б. Акмаров./
« 26 » 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки – **Технология продукции и организация
общественного питания**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения – **очная, заочная**

Ижевск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ.....	3
2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП.....	3
3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	6
4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	8
5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	15
6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ.....	17
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	24
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	27
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	28
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	49

1. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1 Целью изучения дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков потребительских товаров и обнаружения их фальсификации.

Задачи дисциплины:

- изучение видов идентификации и фальсификации потребительских- товаров;
- установление идентифицирующих признаков потребительских товаров;
- ознакомление со средствами фальсификации потребительских товаров и методами их обнаружения;
- изучение последствий фальсификации потребительских товаров и мер по ее предотвращению.

Студент должен знать:

- основные понятия, назначение и виды идентификации и фальсификации пищевых продуктов;
- нормативно-правовую базу идентификации потребительских товаров;
- показатели идентификации потребительских товаров;
- средства фальсификации потребительских товаров и методы их обнаружения;
- правовые, социальные и моральные последствия фальсификации потребительских товаров;

должен уметь:

- проводить идентификацию потребительских товаров при товароведной оценке;
- выявлять фальсификацию потребительских товаров с помощью принятых методов;
- распознавать разные виды фальсификации потребительских товаров.

приобрести навыки:

- анализа, позволяющие идентифицировать отдельные виды потребительских товаров;
- обнаружения фальсификации товаров.

владеть:

- информацией о методах идентификации потребительских товаров;
- методами обнаружения фальсифицированными товарами.

иметь опыт:

- работы с нормативными документами;
- осуществлять идентификацию потребительских товаров;
- выявить фальсификацию потребительских товаров.

2. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП

Учебная дисциплина (модуль) Идентификация и фальсификация пищевых продуктов относится в соответствии с ФГОС ВО и учебным планом к профессиональному циклу вариативная часть (дисциплины по выбору).

Реализация дисциплины возможна с применением дистанционных образовательных технологий.

Для изучения данной учебной дисциплины (модуля) необходимы следующие знания, умения и навыки, формируемые предшествующими дисциплинами (модулями):

1. Аналитическая химия и физико-химические методы анализа (2 семестр)

Знания: основ качественного анализа, физико-химических методов анализа, методов количественного анализа и т.д.

Умения: выбирать способы, методы для решения задач курса; осуществлять самоконтроль до, в ходе и после выполнения лабораторного эксперимента

Навыки: работы с лабораторным оборудованием; ставить познавательные задачи и выдвигать гипотезы; описывать результаты, формулировать выводы;

3. Физическая и коллоидная химия

Знания: общие условия равновесия систем; фазовые равновесия однокомпонентных (вода) и двухкомпонентных систем; свойства растворов электролитов и неэлектролитов; адсорбция, закономерности адсорбции при хранении, приготовлении пищевых продуктов, очистке воды и т.д.; дисперсные системы (золи, суспензии, эмульсии, порошки, пены, пасты) их устойчивость и применение в пищевой отрасли; структурообразование в коллоидных системах; белки как коллоиды, их физико-химические свойства, набухаемость и вязкость и т.д.

Умения: выдвигать гипотезы о причинах изменения физических и химических свойств углеводов, белков, жиров в пищевых продуктах; выбирать способы, методы для решения задач курса; осуществлять самоконтроль до, в ходе и после выполнения лабораторного эксперимента.

Навыки: работы с лабораторным оборудованием; ставить познавательные задачи и выдвигать гипотезы; описывать результаты, формулировать выводы.

4. Общие принципы переработки сырья и введение в технологии производства продуктов питания

Знания: знать состав, свойства и характеристику сырья, используемого в пищевых технологиях, химические, физико-химические, биохимические, микробиологические и коллоидные процессы пищевой технологии, а также знать оценку пищевых продуктов, способы рационального использования, сырьевых и других видов ресурсов; знать технологические схемы переработки продовольственного сырья (мясо, молоко, зерно, яйцо, птица, рыба, овощи, фрукты)

Умения: рассчитывать % отходов и потерь при механической, тепловой и др. видах обработки, рассчитывать выход готового продукта в условиях малого бизнеса, изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания; использовать основные законы естественнонаучных дисциплин в профессиональной деятельности; устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продуктов питания; оценивать и планировать внедрение инноваций в производство

Навыки: организовать ресурсосберегающее производство, его оперативное планирование и обеспечение надежности технологических процессов производства продукции питания, измерять и составлять описание проводимых экспериментов, подготавливать данные для составления отчетов, владения статистическими методами и средствами обработки экспериментальных данных проведенных исследований; обоснования принятия готового конкретного решения при разработке новых технологических процессов производства продуктов питания; решения проблемы создания и реализации машинной технологии на пищевом предприятии; определения классификации технологические линии по функциональным признакам; строении, функционировании и развитии технологического потока как системы процессов; оценки качества продукции; составления технологических по-

токов при производстве продукции с учетом химических, физико-химических, биохимических, микробиологических и коллоидных процессов.

Знания, умения и навыки, полученные студентом при изучении курса Идентификация и фальсификация пищевых продуктов обеспечивают успешное усвоение материала по курсам дисциплин (модулей), таких как

1. Технология продуктов общественного питания (5...6 семестры): физические и химические процессы, происходящие с пищевым сырьем, полуфабрикатами при кулинарной обработке; потери массы, витаминов, минеральных веществ и т.п. при тепловой и механической обработке пищевых продуктов и полуфабрикатов; факторы, влияющие на изменение цвета, водоудерживающей способности, консистенции продуктов, продолжительность тепловой обработки и т.д.

2. Товароведение продовольственных товаров (6 семестр): состав, свойства пищевого сырья; химический состав продуктов питания; пищевая и биологическая ценность пищевого сырья

3. Химические основы безопасности продовольственного сырья, продуктов питания (7 семестр): физико-химические процессы, в результате которых образуются мутагенные и канцерогенные вещества, представляющие потенциальную опасность для человека

Таблица 2.1 - Содержательно-логические связи дисциплины (модуля) «Физико-химические основы процессов переработки продуктов питания»

Код дисциплины (модуля)	Содержательно-логические связи	
	коды и название учебных дисциплин (модулей), практик	
	на которые опирается содержание данной учебной дисциплины (модуля)	для которых содержание данной учебной дисциплины (модуля) выступает опорой
Б1.В.ДВ.05.02	Б1.Б.14 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Б1.Б.15 Физическая и коллоидная химия Б1.В.15 Общие принципы переработки и производства продуктов питания	Б1.Б.20 Технология продуктов общественного питания Б1.Б.23 Товароведение продовольственных товаров Б1.В.ДВ.01.01 Химические основы безопасности продуктов питания

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

В процессе освоения дисциплины студент осваивает и развивает следующие компетенции:

- способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения (ОПК-2);

- способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам (ОПК-3);

- способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания (ПК-25).

3.1 Перечень общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций

Но- мер/ин- декс ком- петен- ции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОПК- 2	Способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	-знать химический состав, свойства пищевую и биологическую ценность мяса и морепродуктов, бобовых и крупяных продуктов, картофеля, овощей, грибов, фруктов и ягод, молочных продуктов - знать основные закономерности структурообразования в пищевых средах - знать физические и химические процессы, происходящие с белками, жирами, углеводами, витаминами и водой, содержащимися в пищевом сырье и полуфабрикатах при кулинарной обработке; - знать потери массы, содержание витаминов (%), минеральных веществ (%), изменения влажности, активности воды и т.п. при тепловой и механической обработке пищевых продуктов и полуфабрикатов;	выполнять предварительные расчеты для определения критериев контроля за ходом технологических процессов, согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и продуктов, оценивать погрешность проводимых измерений; осуществлять решение поставленных задач с использованием современных технических средств;	Навыками выполнения процедуры, методических приемов и способов проведения лабораторного исследования объектов контроля; специальной технической и технологической терминологией; навыками работы с компьютером как средством управления информацией

ОПК-3	Способность осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам	<ul style="list-style-type: none"> -знать химический состав, свойства пищевую и биологическую ценность мяса и морепродуктов, бобовых и крупяных продуктов, картофеля, овощей, грибов, фруктов и ягод, молочных продуктов - знать физические и химические процессы, происходящие с белками, жирами, углеводами, витаминами и водой, содержащимися в пищевом сырье и полуфабрикатах при кулинарной обработке; - знать факторы, влияющие на изменение цвета, вододерживающей способности, консистенции продуктов, продолжительность тепловой обработки и т.д. - виды фальсификации, - методы идентификации пищевых продуктов, - правила работы с лабораторным оборудованием и химическими реактивами, - физико-химические методы анализа продовольственного сырья и пищевых продуктов 	<ul style="list-style-type: none"> - выполнять предварительные расчеты для определения критериев контроля за ходом технологических процессов, - согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и продуктов, - оценивать погрешность проводимых измерений; - описывать решаемые проблемы, их структуру, способность найти решение этих проблем с учетом существующих ограничений; - описывать результаты анализа конкретных ситуаций на основании полученной информации; - осуществлять решение поставленных задач с использованием современных технических средств; – обосновывать и четко формулировать выводы и независимое мнение о достоверности полученных данных; 	<ul style="list-style-type: none"> – навыками логического, творческого и системного мышления; - навыками работы с лабораторным оборудованием, – выполнения процедуры, методических приемов и способов проведения лабораторного исследования объектов контроля; - анализа информации о конкретных ситуациях, связанных с объектами технологии общественного питания;
ПК-25	Способность изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания	<ul style="list-style-type: none"> - знать факторы, влияющие на изменение цвета, вододерживающей способности, консистенции продуктов, продолжительность тепловой обработки и т.д. - знать основные закономерности структурообразования в пищевых средах - знать взаимосвязь технологических режимов обработки и консистенции пищевых продуктов, пищевой ценности - знать физико-химические процессы, в результате которых образуются мутагенные и канцерогенные вещества, представляющие потенциальную опасность для человека - источники поиска информации 	<ul style="list-style-type: none"> - согласовывать параметры процесса с характеристиками сырья и продуктов, оценивать погрешность проводимых измерений; - описывать результаты анализа конкретных ситуаций на основании полученной информации; – осуществлять решение поставленных задач с использованием современных технических средств; - осуществлять патентный поиск - работать в электронно-библиотечных системах 	<ul style="list-style-type: none"> Навыками - логического, творческого и системного мышления; – выполнения процедуры, методических приемов и способов проведения лабораторного исследования объектов контроля; - самостоятельной работы с научно-технической и периодической литературой для поиска информации

4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Общая трудоемкость составляет 4 зачетных единицы (144 часов) – очная форма обучения

Вид учебной работы, часов	Семестр
	4 (очное отделение)
1.Аудиторная работа, всего:	70
Лекции	34
Лабораторные занятия	36
2.Самостоятельная работа студентов (СРС):	47
Промежуточный контроль: экзамен	27
Общая трудоемкость дисциплины	144
Зачетные единицы	4

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетные единицы, 144 часа – заочная форма обучения

Курс (сессия)	Всего часов	Аудиторных	Лекций	Лабораторных	Практических	Самостоятельная работа	Контроль	ЗЕТ
2 (2)	72	16	8	8	-	56	-	2
3 (1)	72	-	-	-	-	63	Экзамен, (9)	2
всего	144	16	8	8	-	119	9	4

4.1 Структура дисциплины (4 зачетных единицы)

4.1.1. Структура дисциплины (очное отделение)

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)					Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); -промежуточной аттестации (по семестрам)
				всего	лекция	лаб. занятия	СРС	контроль	
1	4	1	Введение. История фальсификации и идентификации продовольственных товаров	5	2		3		Проверочная работа (лекция).

2		2	Фальсификация товаров. Идентификация товаров	7	4		3		Проверочная работа (лекция) Тест
3		3	Органолептический метод анализа продовольственных товаров	7	2	2	3		Проверочная работа (лекция) Защита отчета (л/р) Тест
4		4	Экспертиза качества чая, кофе	5	2	-	3		Проверочная работа (лекция)
5		5	Питьевые очищенные, минерализованные и природные минеральные воды	9	2	4	3		Проверочная работа (лекция) Защита отчета (л/р)
6		6	Экспертиза качества безалкогольных напитков	9	2	4	3		Проверочная работа (лекция) Защита отчета (л/р)
7		7	Экспертиза качества алкогольных напитков	9	2	4	3		Проверочная работа (лекция) Защита отчета (л/р)
8		8	Экспертиза качества меда	9	2	4	3		Проверочная работа (лекция) Защита отчета (л/р)
9		9	Экспертиза качества зерномучных товаров	5	2		3		Проверочная работа (лекция)
10		10	Экспертиза качества молока и молочных продуктов	15	2	8	5		Проверочная работа (лекция) Защита отчета (л/р)
11		11	Экспертиза качества мяса и мясных продуктов	15	4	8	3		Проверочная работа (лекция) Защита отчета (л/р)
12		12	Консервы	5	2		3		Проверочная работа (лекция)
13		13	Рыба и рыбные продукты	5	2		3		Проверочная работа (лекция)
14		14	Экспертиза качества растительных масел	5	2		3		Проверочная работа (лекция)
15		15	Экспертиза качества яйца. Экспертиза качества вспомогательных материалов	7	2	2	3		Проверочная работа (лекция) Защита отчета (л/р)
			Промежуточная аттестация	27				27	Экзамен
Итого			ИТОГО по дисциплине	144	34	36	47	27	

4.1.2. Структура дисциплины (заочное отделение)

№ п/п	Семестр	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)					Форма: -текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра);- промежуточной аттестации (по семестрам)
			всего	лекция	лаб. занятия	СРС	контроль	
1	4	Введение. История фальсификации и идентификации продовольственных товаров	4	2		2		Блиц-опрос
2		Фальсификация товаров. Идентификация товаров	11	2		9		Блиц-опрос
3		Органолептический метод анализа продовольственных товаров	4	2		2		Блиц-опрос
4		Экспертиза качества чая, кофе	9			9		
5		Питьевые очищенные, минерализованные и природные минеральные воды	9			9		
6		Экспертиза качества безалкогольных напитков	9			9		
7		Экспертиза качества алкогольных напитков	9			9		
8		Экспертиза качества меда	11		2	9		Защита отчета (л/р)
9		Экспертиза качества зерномучных товаров	9			9		
10		Экспертиза качества молока и молочных продуктов	11		2	9		Защита отчета (л/р)
11		Экспертиза качества мяса и мясных продуктов	11		2	9		Защита отчета (л/р)
12		Консервы	11	2		9		Блиц-опрос
13		Рыба и рыбные продукты	9			9		
14		Экспертиза качества растительных масел	9			9		
15		Экспертиза качества яйца. Экспертиза качества вспомогательных материалов	9		2	7		Защита отчета (л/р)
		Промежуточная аттестация	9				9	Экзамен
Итого		ИТОГО по дисциплине	144	8	8	119	9	

4.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций

№	Разделы и темы дисциплины	Количество часов	Компетенции (вместо цифр – шифр и номер компетенции из ФГОС ВПО)			
			ОП К-2	ОП К-3	ПК -25	общее количество компетенций
1	Введение. История фальсификации и идентификации продовольственных товаров	5	-	-	+	1
2	Фальсификация товаров. Идентификация товаров	7	-	-	+	1
3	Органолептический метод анализа продовольственных товаров	7	+	+	+	3
4	Экспертиза качества чая, кофе	5	+	+	+	3
5	Питьевые очищенные, минерализованные и природные минеральные воды	9	+	+	+	3
6	Экспертиза качества безалкогольных напитков	9	+	+	+	3
7	Экспертиза качества алкогольных напитков	9	+	+	+	3
8	Экспертиза качества меда	9	+	+	+	3
9	Экспертиза качества зерномучных товаров	5	+	+	+	3
10	Экспертиза качества молока и молочных продуктов	15	+	+	+	3
11	Экспертиза качества мяса и мясных продуктов	15	+	+	+	3
12	Консервы	5	+	+	+	3
13	Рыба и рыбные продукты	5	+	+	+	3
14	Экспертиза качества растительных масел	5	+	+	+	3
15	Экспертиза качества яйца. Экспертиза качества вспомогательных материалов	7	+	+	+	3
	Промежуточная аттестация	27	+	+	+	3
	ИТОГО	144				

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1.	Введение. История фальсификации и идентификации продовольственных товаров	Понятие о фальсификации и идентификации. Законы о фальсификации. Трактовка «фальсификации» в различных европейских странах. Последствия фальсификации.
2.	Фальсификация товаров. Идентификация товаров	Основные понятия и определения. Причины фальсификации, ее объекты, виды, способы. Взаимосвязь характеристик товара с видами фальсификации. Ассортиментная, качественная, количественная, информационная, технологическая, предреализационная фальсификация. Методы обнаружения фальсификации.

		Оценка качества. Контроль качества. Задачи, цели, субъекты идентификации. Виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая), товарно-партионная (товарной партии). Функции идентификации: указующая, информационная, подтверждающая, управляющая. Средства идентификации. ИСО в отношении идентификации продукции.
3.	Органолептический метод анализа продовольственных товаров	Органолептические показатели: внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция. Методы определения. Оборудование дегустационных залов.
4.	Экспертиза качества чая, кофе	Определения. Классификация чая в зависимости от технологии, от вида чайного полуфабриката, степени скручивания. Деление кофе по сортам. Ассортимент кофе. Маркировка Упаковка. Сортность. Качественная, ассортиментная фальсификация. Оценочная шкала качества чая, кофе, способы фальсификации чая, кофе, методы выявления.
5.	Питьевые очищенные, минерализованные и природные минеральные воды	Маркировка готовой продукции. Информация на этикетке, НД. Тип минеральных вод. Классификация. Сравнительные характеристики минеральных вод.
6.	Экспертиза качества безалкогольных напитков	Подразделение на виды, типы, по способу обработки. Экспертиза напитков по внешнему виду, физико-химическим показателям, балльная оценка качества. Напитки: газированные, негазированные, напитки брожения, вод искусственно-минерализованных, концентратов напитков. Деление газированных безалкогольных напитков. Порошкообразные газированные и негазированные напитки. Квас и напитки из хлебного сырья. Напитки из хлебного сырья. Физико-химические методы контроля качества безалкогольных газированных напитков. Фруктово-ягодные соки. Сиропы плодово-ягодные натуральные и на синтетической основе. Возможные средства и способы фальсификации.
7.	Экспертиза качества алкогольных напитков	Деление на группы. Этиловый спирт. Водка и ликероводочные изделия. Коньяки. Физико-химические показатели, характеристики, показатели качества, марки коньяков. Вина виноградные, подразделение по химическому составу, по цвету, по составу сырья. Пиво. Балльная оценка светлого пива, качества пива. Методы обнаружения фальсификации пива. Органолептическая оценка. Способы фальсификации. Способы определения качества алкогольных напитков. Маркировка, нанесение информации на этикетку.
8.	Экспертиза качества меда	Органолептическое исследование. Определение консистенции, вкуса, аромата. Суррогаты. Фальсификация меда и методы их выявления
9.	Экспертиза качества зерномучных товаров	Классификация. Фальсификация зерна, крупы, муки, хлебобулочных изделий, сухарных, бараночных и макаронных изделий, методы их выявления.
10.	Экспертиза качества молока и молочных	Молоко: состав, определение количества добавляемой в молоко воды, связь кислотности с органолептической

	продуктов	оценкой молока. Кисломолочные продукты: кисломолочные напитки, сметана, творог и творожные изделия. Мороженое. Масло коровье. Молочные консервы. Сыры. Оценочная шкала качества, методы выявления фальсификации.
11.	Экспертиза качества мяса и мясных продуктов	Способы и средства фальсификации, методы обнаружения мяса и мясных продуктов. Способы фальсификации по виду мяса, методы ее обнаружения. Качественная, ассортиментная фальсификация.
12.	Консервы	Подразделение. Индексы и обозначения. Маркировка. Качественная, ассортиментная фальсификация.
13.	Рыба и рыбные продукты	Средства и способы фальсификации, методы ее обнаружения. Товарные подразделения рыбы. Экспертиза качества мороженой рыбы. Качественная, ассортиментная фальсификация
14.	Экспертиза качества растительных масел	Растительные масла жидкие и твердые. Пересортица. Ассортиментная и качественная фальсификация.
15.	Экспертиза качества яйца	Категория, маркировка, идентификация яйца. Экспертиза качества соли поваренной пищевой. Классификация соли, подразделение по способу производства. Оценочная шкала качества, методы выявления фальсификации

4.4 Лабораторный практикум

№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1,3	Изучение общих правил проведения идентификации продовольственных товаров. Органолептический метод анализа продовольственных товаров	2
5	Способы фальсификации безалкогольных напитков	4
6	Экспертиза подлинности и методы обнаружения фальсификации натуральных соков и нектаров	4
7	Способы фальсификации алкогольной продукции и методы ее обнаружения	4
8	Экспертиза подлинности и методы обнаружения фальсификации меда	4
10	Изучение видов фальсификации молока/молочных продуктов и методов ее обнаружения	8
11	Изучение видов фальсификации мяса и мясных полуфабрикатов и методов ее обнаружения	8
15	Экспертиза и способы фальсификации яичных продуктов	2
	итого	36

4.5 Практические занятия (семинары)

Практические занятия по дисциплине учебным планом не предусмотрены

4.6 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

Самостоятельная работа студентов с целью углубления знаний по дисциплине заключается:

1. в обработке материала, вынесенного на самостоятельное изучение и/или повторение с использованием:
 - основной и дополнительной литературы;
 - периодической литературы;
 - методических разработок к лабораторным занятиям;
 - других информационных источников (поисковые системы Интернета, справочно-информационный диск);
2. в подготовке к проверочным работам (проработка лекций), тестированию, выполнению индивидуальных и групповых заданий
3. в учебно-исследовательской работе (выступление на ежегодной студенческой конференции)

№ п/п	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1	Терминологию по идентификации и фальсификации потребительских товаров; исторические аспекты фальсификации. Провести сравнительный анализ: каковы меры по предупреждению фальсификации в России и за рубежом.	Работа с учебной и периодической литературой с использованием информационных технологий. Составление рабочей таблицы	Проверочная работа, Проверка рабочей таблицы
2	Основные критерии идентификации	Работа с учебной и периодической литературой с использованием информационных технологий	Проверочная работа,
3	Товары фальсифицированные, товары-заменители, дефектные товары.	Работа с учебной и периодической литературой с использованием информационных технологий	Проверочная работа, Проверка рабочей таблицы
4	Все разделы	Работа с учебной, периодической литературой с использованием информационных технологий	Защита отчетов по лабораторным работам, проверочная работа, тест
		Учебно-исследовательская работа	Выступление с докладом на студенческой конференции

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Сегодня наиболее актуальны подходы, связанные с развитием критического мышления и творческих способностей человека. Главное направление высшей школы не осуществление заключительного профессионального этапа образования, а закладывание профессиональных основ, сопряженное с задачей научить непрерывно учиться и развиваться самостоятельно – в профессиональном и личностном направлениях. Идет переход от информативных к активным методам и формам обучения через включение в учебную деятельность элементов проблематизации, научного поиска, разнообразных форм самостоятельной работы (переход от школы воспроизведения к школе понимания, школе мышления).

Применение мультимедийного оборудования на лекциях. компьютерных программ MICROSOFT OFFICE, справочно- информационных систем для самостоятельной работы.

Семестр	Вид занятия (Л, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
4	Л	- проблемное обучение - дискуссия (с «мозговым штурмом» и без него) - мультимедийные презентации	34
	ЛР	- инициирование самостоятельного поиска студентом знаний через проблематизацию преподавателем учебного материала; - увеличение доли практической работы студента (с акцентом на прикладную); - интеграция различных видов деятельности студентов (учебной, научной, практической) и создание условий, максимально приближенных к реальным	36
Итого:			70

Главное направление лекционных/лабораторных занятий по дисциплине «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» не осуществление заключительного профессионального этапа образования, а закладывание профессиональных основ, сопряженное с задачей научить непрерывно учиться и развиваться самостоятельно – в профессиональном и личностном направлениях. На занятиях применяются активные методы и формы обучения через включение в учебную деятельность элементов проблематизации, научного поиска, разнообразных форм самостоятельной работы (переход от школы воспроизведения к школе понимания, школе мышления).

Модель обучения выстраивается в основном на основе концепции развивающего обучения (в русле так называемого личностно-ориентированного подхода) и интенсивнее опирается на активную познавательную позицию учащегося (в русле деятельностного подхода). Одной из развиваемых характеристик является внимание студентов на фикса-

ции результатов обучения, ключевая особенность данной характеристики - разработка вариантов достижения учебных результатов (на основе изменения параметров условий обучения) для учащихся с разными способностями.

Ключевые особенности лекционных занятий: Инициирование самостоятельного поиска студентом знаний через проблематизацию преподавателем учебного материала (беседа с элементами проблематизации, рассказ с элементами поисковой беседы) с использованием новейших информационно-коммуникационных средств и технологий (мультимедийные презентации).

Краткая характеристика модели обучения на лабораторных занятиях по дисциплине «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов»

Целевой акцент	Процесс обучения (научить учиться)
Роль студента	Преимущественно активная
Роль преподавателя	Консультативная (менеджер, режиссер)
Форма предъявления знаний	Разнообразные и преимущественно активные формы (проблемные ситуации, инициирование самостоятельной работы, поиска, кейс-технологии, тренинги, игровое проектирование, дискуссия с «мозговым штурмом» и др.)
Использование знаний	Акцент на прикладное использование знаний, в реальных условиях
Преобладающая форма учебной деятельности	Использование групповых форм обучения (по 4...5 человек в группе)

6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, ТАт, ПрАт)*	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства	
				Форма	Количество вопросов в задании
1.	4	Входной контроль	Химический состав пищевых продуктов	Проверочная работа	10
2.		Текущая успеваемость	По разделам	Проверочные работы (лекция)	3...5
				Защита отчетов по лабораторным работам	5...7
		Тест	10...20		
3.		Промежуточная аттестация	По всему модулю	Экзамен	2 письменных вопроса, 1 практическая задача

***Фонд оценочных средств для текущего контроля и промежуточной аттестации приведен в приложении к рабочей программе.**

Примеры оценочных средств:

а) для входного контроля (ВК):

- продовольственное сырье – это ...
- пищевой продукт – это ...
- что обозначает буква «Е» на маркировочном ярлыке - ...

б) для текущей успеваемости (ТАт):

- Проанализируйте пищевые добавки на этикетках 3-4 представителей разных групп продовольственных товаров. (Этикетки приложить). Расшифруйте условные обозначения E300, E330, E152.

- Как называется вид идентификации, в процессе которого устанавливается соответствие требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией?

- а) ассортиментная
- б) качественная
- в) товарно-партионная

- Средствами идентификации являются:

- а) нормативные документы
- б) технические документы
- в) товаросопроводительные документы
- г) маркировка
- д) упаковка

- Какая продукция называется контрафактной?

- а) дефектная

- б) поддельная
- в) товары-заменители

- Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок или нарушения рецептур называется

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

- К качественной фальсификации относится:

- а) подкрашивание
- б) ароматизация
- в) использование консервантов
- г) использование отходов
- д) уменьшение массы товара

- Эксперт направил на анализ в испытательную лабораторию два образца тортов со сливочным кремом. Можно ли обнаружить замену сливочного масла маргарином или другими видами жира? Какие методы при этом следует использовать? Достаточно ли органолептических методов обнаружения фальсификации?

- Покупатель приобрел безалкогольный газированный напиток «Малина». Напиток имел яркий малиновый цвет, вкус и запах малины, стойкое послевкусие (10 минут). На этикетке значились следующие ингредиенты: натуральный сок, сахар, натуральный аромат, вода, углекислый газ, консерванты (бензоат натрия). При смешивании напитка с содой цвет напитка не изменился. Какие виды фальсификации были использованы? Может ли покупатель предъявить претензию магазину, где приобрел напиток?

- При экспертизе сыра Голландского обнаружены следующие показатели: внешний вид - удовлетворительный, упаковка и маркировка хорошая, цвет равномерный, рисунок отсутствует, консистенция крошливая, имеется привкус горечи. Какое заключение должен дать эксперт?

- При экспертизе кеты слабосоленой потрошеной обезглавленной 1 сорта в объединенной пробе обнаружены следующие показатели: покровы рыбы имеют пятна и полосы брачного наряда, челюсти и горб выражены не ярко, разделка правильная, консистенция плотная, слегка ослабевшая, вкус и запах свойственные, содержание соли 12%. Какое заключение должен сделать эксперт? Какие виды фальсификации были использованы в данном случае? Может ли эксперт запретить реализацию данной рыбы?

- При экспертизе масла Крестьянского обнаружено: цвет неравномерный, имеется привкус маргарина, консистенция неоднородная. Какое заключение должен дать эксперт? Имеет ли место фальсификация и какие ее виды? Укажите методы ее распознавания.

- В магазин с птицефабрики поступила партия яиц куриных столовых 1 категории. При проведении экспертизы в среднем образце обнаружено: скорлупа целая, имеются пятна площадью 1/9 поверхности, воздушная камера подвижная высотой 8 мм, 20 штук яиц с микротрещинами, 44 штуки – массой 45-50 г, остальные яйца имели массу 55-57 г. Какое заключение должен дать эксперт? Имеет ли место фальсификация и какие виды? Укажите методы ее распознавания.

- Магазин направил на экспертизу липовый мед. При проведении анализов эксперт обнаружил слабый аромат, вкус сладкий, содержание сахарозы 25%. Какое заключение должен дать эксперт? Имеет ли место фальсификация? Если да, то каковы ее причины.

- При проведении экспертизы молока классического было обнаружено: жидкость без осадка, сладковатый вкус, цвет белый с голубоватым оттенком, плотность при 20°С 1030 кг/м³. Каково заключение эксперта? Имеет ли место фальсификация? Если да, то каковы ее причины?

- При проведении экспертизы объединенной пробы (масса 10 кг) сельди тихоокеанской жирной горячего копчения обнаружено: сельди равномерно прокопчены, мясо легко отделяется от позвоночника, поверхность чистая, темно-золотистого цвета, кожа морщинистая, заметны светлые пятна площадью 1-1,5 см², натеки жира почти по всей поверхности тушек, консистенция сочная, вкус приятный, имеются повреждения брюшка, вздутость кожи, у 0,4 кг рыб отломаны головки. Какое заключение должен сделать эксперт?

- При экспертизе консервов «Говядина тушеная» высшего сорта в лаборатории были получены следующие результаты: при извлечении кусков мяса из банки наблюдалось частичное их распадение; содержание мяса и жира к весу нетто 55%; содержание поваренной соли 1,65%; содержание солей олова 205 мг на 1 кг консервов. Какие заключения должны дать испытательная лаборатория и эксперт?

- В магазин поступила партия мяса охлажденного. При приемке обнаружено расхождение в фактическом количестве продукции и указанном в документах. Была отправлена заявка на вызов эксперта. Эксперт явился на вторые сутки, когда истек срок годности мяса. Может ли заказчик отказаться от проведения экспертизы при явке эксперта? Правомочны ли действия заказчика экспертизы, который не дождавшись эксперта, реализовал мясо? Какой документ должен был составить руководитель торговой организации, разрешая реализацию мяса?

- При товарной экспертизе шоколада эксперт обратил внимание на ингредиенты, указанные на этикетке: какао-порошок, сливочное масло, сахар, сухие сливки, ароматические вещества, ванилин. Может ли эксперт дать заключение на натуральный шоколад? Имеет ли место фальсификация и какие ее виды? Может ли эксперт в этом случае запретить реализацию шоколада?

- При приемочной экспертизе по качеству яблок свежих эксперт установил, что фактическое качество составляет: ст.-90%; н/ст.-7%; отход- 3%. В качественном удостоверении указано 100% стандартной продукции. Яблоки поступили из Молдовы, время в пути 10 суток. Возможно ли изменение качества и за счет чего? Каковы должны быть действия эксперта?

- В торговую сеть поступила партия весовых макарон 1 сорта в количестве 100 картонных коробок. Масса коробки 20 кг. При приемке обнаружено 15 поломанных коробок. Был вызван эксперт. При приемочной экспертизе по качеству эксперт в объединенной пробе из ненарушенной упаковки установил: лом-4%, крошка-1%, деформированных изделий-3%; в объединенной пробе нарушенной упаковки: лом-12%, крошка-5%, деформированных изделий-8%. Каковы должны быть действия эксперта? Может ли эксперт усреднить результаты объединенных проб и составить один акт экспертизы на партию?

- Экспертом проведена идентификация маркировки банок с мясными консервами:

080509	070509	090509	100509
1 01	2 02	1 02	2 01
A 159	A 52	A 159	A 52

К какому заключению должен прийти эксперт? Может ли он установить консервы: а) выработанные одним заводом и в одну смену; б) имеющие одинаковые ассортиментные номера.

в) для промежуточной аттестации (ПрАт):

- Фальсификация товаров. Виды. Количественная и стоимостная фальсификация: понятия. Средства фальсификации и методы их обнаружения. Последствия фальсификации и меры по ее предупреждению

- Виды фальсификации творожных изделий.

- Принципы экспертизы. Отличия экспертизы от других видов оценочной деятельности: контроля качества, сертификации/декларации соответствия, оценки качества.

Вопросы для самоподготовки к экзамену

1. Основные виды фальсификации продовольственного сырья.
2. Основные методы идентификации и способы обнаружения пищевых продуктов.
3. Основные методы идентификации: органолептические и измерительные. Преимущества и недостатки этих методов идентификации.
4. Необходимость защиты от недобросовестной конкуренции в условиях современного рынка.
5. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.
6. Контрафакция интеллектуальной собственности: сущность контрафакции, меры борьбы против контрафакции.
7. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации кофе.
8. Основные методы идентификации полимерных упаковочных материалов.
9. Основные методы и способы обнаружения фальсификации минеральной воды.
10. Основные способы обнаружения количественной фальсификации.
11. Основные методы и способы обнаружения фальсификации сыра.
12. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией пищевых продуктов.
13. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мёда.
14. Идентифицирующая функция маркировки потребительских товаров.
15. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации шоколада.
16. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации.
17. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации колбасных изделий.
18. Способы и средства качественной фальсификации.
19. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации растительного масла.
20. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации коньяка.
21. Основные разновидности стоимостной фальсификации.
22. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации питьевой воды.
23. Фальсификация товаров: понятие «фальсифицированные товары», цели фальсификации.
24. Штриховое кодирование как один из способов автоматизированной идентификации.
25. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации чая.
26. Основные методы идентификации: органолептические и измерительные. Преимущества и недостатки этих методов идентификации.
27. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации водки.
28. Основные виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая).
29. Основные методы идентификации сливочного масла и методы обнаружения фальсификации.
30. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительной документации и сертификата соответствия/декларации о соответствии.
31. Основные показатели идентификации потребительских товаров: органолептические, физико-механические, физико-химические.

32. Основные методы идентификации безалкогольных напитков и методы обнаружения фальсификации.
33. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации пива.
34. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока и продуктов его переработки.
35. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мяса.
36. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мясных консервов.
37. Основные методы и способы обнаружения фальсификации рыбных консервов.
38. Основные методы и способы обнаружения фальсификации соков.
39. Основные методы и способы обнаружения фальсификации рыбных пресервов.
40. Основные методы и способы обнаружения фальсификации творожных изделий
41. Основные методы и способы обнаружения фальсификации колбасных изделий
42. Основные методы и способы обнаружения фальсификации замороженной мясной продукции
43. Основные методы и способы обнаружения фальсификации замороженной рыбы
44. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мороженого
45. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мучных изделий
46. Основные методы и способы обнаружения фальсификации кондитерских изделий
47. Основные методы и способы обнаружения фальсификации творога
48. Основные методы и способы обнаружения фальсификации кисломолочных напитков
49. Основные методы и способы обнаружения фальсификации крупы
50. Основные методы и способы обнаружения фальсификации макаронных изделий.
51. Основные методы и способы обнаружения фальсификации хлебобулочных изделий.
52. Основные методы и способы обнаружения фальсификации кофе.

6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1 Рабочая программа дисциплины «Физико-химические основы процессов переработки продуктов питания»: Портал Ижевской ГСХА <http://portal.izhgsha.ru/index.php/>

2. Физико-химические основы процессов переработки продуктов питания : Методические указания для выполнения лабораторных работ и самостоятельной работы студентов, обучающихся по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания» (квалификация – бакалавр) / Сост.: И.Ш. Шумилова. Ижевск : ФГБОУ ВО Ижевская ГСХА, 2016. 106 с.

<http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&search=1&p=4>

3. Товароведение продовольственных товаров : методические указания Товароведение продовольственных товаров : методические указания к лабораторным работам, для студентов, обучающихся по направлению подготовки "Технология продукции и организация общественного питания" (квалификация - "бакалавр") / сост.: И. В. Бадретдинова, К. В. Анисимова. - Ижевск, 2016

<http://portal.izhgsha.ru/index.php?q=docs&search=1&p=5>

6.3 Критерии оценки знаний, умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций).

Общее количество баллов¹

Кол-во Кредитов	Максимальная сумма баллов	Оценка						
		Неудовлетворит.		Удовлетворит.		Хорошо	Отлично	
		Оценка ECTS						
		F (2)	FX (2+)	E (3)	D (3+)	C (4)	B (5)	A (5+)
5 (180 часов)	180	Меньше 64	65...90	91...108	109...127	128...146	147...165	166...180

Диапазонов итоговой оценки

БРС	Итоговая оценка
147...180	5
128...146	4
91...127	3
0-90	2
91-180	экзамен

Примечание. Положительными оценками, при получении которых курс засчитывается студенту в качестве пройденного, являются оценки А, В, С, D и E.

Балльная структура оценки и шкала оценок

Проверочная работа (по материалу лекции) – x_1 - 72 баллов

Защита отчетов по лабораторным работам - x_2 – 50 баллов

Творческая работа – x_3 – 45 баллов

(учебно – исследовательская работа, выступления на конференциях, кружках)

Тестирование – x_4 – 13 баллов

Итоговое испытание (экзамен) – x_5 – баллов

Всего – 180 баллов

Максимальная сумма баллов: $S_{\max} = x_1 + x_2 + x_3 + x_4 + x_5$

Система оценок:

A	«Отлично» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество их выполнения оценено числом баллов, близким к максимальному.
B	«Очень хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, необходимые практические навыки работы с освоенным материалом в основном сформированы, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения большинства из них оценено числом баллов, близким к максимальному.
C	«Хорошо» - теоретическое содержание курса освоено полностью, без пробелов, отдельные практические навыки работы с освоенным материалом сформированы недостаточно, все предусмотренные программой обучения учебные задания выполнены, качество выполнения ни одного из них не оценено минимальным числом баллов, некоторые виды заданий выполнены с ошибками.
D	«Удовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, но пробелы не носят существенного характера, необходимые практические навыки работы

¹ зависит от количества кредитов

с освоенным материалом в основном сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий выполнены, некоторые из выполненных заданий содержат ошибки.

Е «*Посредственно*» - теоретическое содержание курса освоено частично, некоторые практические навыки работы не сформированы, многие предусмотренные программой обучения учебные задания не выполнены, либо качество выполнения некоторых из них оценено числом баллов, близким к минимальному.

FX «Условно неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса освоено частично, необходимые практические навыки работы не сформированы, большинство предусмотренных программой обучения учебных заданий не выполнено, либо качество их выполнения оценено числом баллов, близким к минимальному; при дополнительной самостоятельной работе над материалом курса возможно повышение качества выполнения учебных заданий.

F «Безусловно неудовлетворительно» - теоретическое содержание курса не освоено, необходимые практические навыки работы не сформированы, все выполненные учебные задания содержат грубые ошибки, дополнительная самостоятельная работа над материалом курса не приведет к какому-либо значимому повышению качества выполнения учебных заданий.

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Се-местр	Количество экземпляров
						в библиотеке
	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие	Пашкова Е.Ю., Дулова Е.В.	Самара: РИЦ СГСХА, 2015	Все разделы	4	ЭБС «Руконт» http://rucont.ru/efd/343557
	Физико-химические методы исследований	Т.Н. Романова, М.М. Алексеева .	Самара : РИЦ СГСХА, 2014	4,5,12, 13,14	4	ЭБС «Руконт» http://rucont.ru/efd/278943
	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: практикум	Н.В. Праздничкова	Самара : РИЦ СГСХА, 2012	6,7,8,9	4	ЭБС «Руконт» http://rucont.ru/efd/224886
	Экспертиза продовольственных товаров с использованием современных методов органолептического анализа: учеб. пособие	Савина, О. В.	Рязань: РГАУ, 2011	3	4	ЭБС «Руконт» http://rucont.ru/efd/231674
	Контроль качества продуктов питания	Кутыре Г.А.	Казань, КГИТУ, 2012	Все разделы	4	ЭБС «Руконт» http://rucont.ru/efd/302950
	Анализ пищевого растительного сырья: учебное пособие	Орловская Т.В	Ставрополь: изд-во СКФУ, 2015	4,9,14	4	ЭБС «Руконт» http://rucont.ru/efd/314125

7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Се-местр	Количество экземпляров
						в библиотеке
2	Безалкогольные напитки: учеб. пособие	И.Е. Горелова.	Изд-во ЛКИ, 2006	6	4	ЭБС «Руконт» http://rucont.ru/efd/14539
3	Контроль качества продуктов животноводства : практикум	Е. В. Грибановская, Ф. А. Мусатов.	Рязань, РГАУ, 2012	10-15	4	ЭБС «Руконт» http://rucont.ru/efd/231944
4	Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: практикум.	Н.В. Праздничкова	Самара: РИЦ СГСХА, 2012	Все разделы	4	ЭБС «Руконт» http://rucont.ru/efd/224886

7.3 Перечень Интернет-ресурсов

1. Официальный сайт Ижевской ГСХА – Режим доступа: www.izhgsha.ru/
2. Портал Ижевской ГСХА – Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php>
3. Система электронного обучения – Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/>
4. Электронно-библиотечная система «Руконт». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>
5. Электронно-библиотечная система «AgriLib» . – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/>

7.4 Методические указания по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для изучения дисциплины необходимо иметь чистую тетрадь, объемом не менее 48 листов для выполнения заданий. Перед началом занятий надо бегло повторить материал из курсов дисциплин «физическая и коллоидная химия», «биохимия». Для изучения разделов дисциплины необходимо владеть знаниями нормативных документов, которые можно найти в справочно-консультационной системе «Консультант-плюс» (доступ свободный с портала академии) №2 - ФЗ «О защите прав потребителей», № 52-ФЗ. «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», № 174-ФЗ «Об экологической экспертизе», ТР ТС 005/2011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности упаковки», ТР ТС 021/20011 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции», ТР ТС 022/2011 Технический регламент Таможенного союза «Пищевая продукция в части ее маркировки», ТР ТС 024/2011 Технический регламент Таможенного союза. Технический регламент на масложировую продукцию, ТР ТС 034/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности мяса и мясной продукции», ТР ТС 033/2013 Технический регламент Таможенного союза «О безопасности молока и молочной продукции» и ознакомиться с ними.

Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения своих задач, не обязательно связанных с программой дисциплины, например, при консультировании знакомых о видах и способах фальсификации пищевых продуктов в сети супермаркетов, при более грамотном выборе пищевых продуктов для личных нужд.

7.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Поиск информации в глобальной сети Интернет
Работа в электронно-библиотечных системах
Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)

Мультимедийные лекции
Работа в компьютерном классе
Компьютерное тестирование

При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011. Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант Плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант Плюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лекционных занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной ноутбук, лабораторное оборудование: Шкаф сухожаровой; Центрифуга лабораторная; Химические реактивы; Микроскоп; Лабораторный инструментарий; Лабораторная химическая посуда; Весы электронные.

Помещение для самостоятельной работы. Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по дисциплине «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов»

Основной профессиональной образовательной программы высшего образования (уровень бакалавриата) по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1 – Паспорт фонда оценочных средств формируемых компетенций

Название раздела	Код контролируемой компетенции	Оценочные средства для проверки знаний (1-й этап)	Оценочные средства для проверки умений (2-й этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3-й этап)
История фальсификации и идентификации продовольственных товаров	ОПК-2 ОПК-3 ПК-25	Диктант 1 Тестовые задания для самопроверки 1-2 Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 1 Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 1 Ситуационные задачи 22 Вопросы к экзамену
Фальсификация товаров. Идентификация товаров	ОПК-2 ОПК-3 ПК-25	Диктанты 2-3 Тестовые задания для самопроверки 3-40 Вопросы к экзамену	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Вопросы к экзамену	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Ситуационные задачи 2,11,12,33 Вопросы к экзамену
Органолептический метод анализа продовольственных товаров	ОПК-2 ОПК-3 ПК-25	Диктант 4 Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 1 Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 1 Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Ситуационные задачи 18,21 Вопросы к экзамену
Экспертиза качества чая, кофе	ОПК-2 ОПК-3 ПК-25	Диктант 5 Вопросы к экзамену	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Вопросы к экзамену	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Ситуационные задачи 5 Вопросы к экзамену
Питьевые очищенные, минерализованные и природные минеральные воды	ОПК-2 ОПК-3 ПК-25	Диктант 6 Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 2,3 Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 2,3 Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Ситуационные задачи 8 Вопросы к экзамену

Экспертиза качества безалкогольных напитков	ОПК-2 ОПК-3 ПК-25	Диктанты 7 Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 4,5 Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 4,5 Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Ситуационные задачи 23 Вопросы к экзамену
Экспертиза качества алкогольных напитков	ОПК-2 ОПК-3 ПК-25	Диктант 8 Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 6,7 Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 6,7 Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Ситуационные задачи 6, 10,19 Вопросы к экзамену
Экспертиза качества меда	ОПК-2 ОПК-3 ПК-25	Диктант 9 Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 8,9 Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 8,9 Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Ситуационные задачи 17,28 Вопросы к экзамену
Экспертиза качества зерномучных товаров	ОПК-2 ОПК-3 ПК-25	Диктант 10 Вопросы к экзамену	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Вопросы к экзамену	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Ситуационные задачи 3.13,35 Вопросы к экзамену
Экспертиза качества молока и молочных продуктов	ОПК-2 ОПК-3 ПК-25	Диктант 11 Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 10,11,12,13 Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 10,11,12,13 Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Ситуационные задачи 4,16,22,24,26,29 Вопросы к экзамену
Экспертиза качества мяса и мясных продуктов	ОПК-2 ОПК-3 ПК-25	Диктанты 12-13 Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 14,15,16,17 Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 14,15,16,17 Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Ситуационные задачи 15,32 Вопросы к экзамену

Консервы	ОПК-2 ОПК-3 ПК-25	Диктант 14 Вопросы к экзамену	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Вопросы к экзамену	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Ситуационные задачи 1,7,9,11 Вопросы к экзамену
Рыба и рыбные продукты	ОПК-2 ОПК-3 ПК-25	Диктант 15 Вопросы к экзамену	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Вопросы к экзамену	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Ситуационные задачи 25,30 Вопросы к экзамену
Экспертиза качества растительных масел	ОПК-2 ОПК-3 ПК-25	Диктант 16 Вопросы к экзамену	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Вопросы к экзамену	Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Вопросы к экзамену
Экспертиза качества яйца. Экспертиза качества вспомогательных материалов	ОПК-2 ОПК-3 ПК-25	Диктант 17 Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 18 Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Вопросы к экзамену	отчет к лабораторной работе 18 Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС) Ситуационные задачи 27 Вопросы к экзамену

2. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания компетенций

2.1 Описание показателей, шкал и критериев оценивания компетенций

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

1-й этап (уровень знаний):

- Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).
- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)
- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

2-й этап (уровень умений):

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).
- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

3-й этап (уровень владения навыками):

- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).
- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично (5).

2.2 Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по дисциплине

Уровень сформированности компетенций в целом по дисциплине оценивается на основе результатов текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины – как средний балл результатов текущих оценочных мероприятий в течение семестра;

на основе результатов промежуточной аттестации – как средняя оценка по ответам на вопросы экзаменационных билетов и решению задач;

по результатам участия в научной работе, олимпиадах и конкурсах.

Оценка выставляется по 4-х бальной шкале – неудовлетворительно (2), удовлетворительно (3), хорошо (4), отлично (5).

3. Типовые контрольные задания тесты и вопросы

3.1 Вопросы для самоподготовки студентов

1. Охарактеризуйте предмет и задачи учебной дисциплины.
2. Дайте определения: «идентификация продукции», «фальсифицированные пищевые продукты», «контрафактная продукция».
3. Объясните, какая существует взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией товаров.
4. Какое место занимает идентификация при оценке и контроле качества товаров? проведении сертификации и товарной экспертизы?
5. Какую роль играет идентификация в системе менеджмента качества продукции?
6. Каковы основные цели и задачи идентификации?
7. На каких принципах базируется идентификация?
8. Какие субъекты осуществляют идентификационную деятельность на различных этапах жизненного цикла продукции.
9. Охарактеризуйте средства идентификации. Какие предъявляют к ним требования?
10. Перечислите виды идентификации. Дайте краткую их характеристику.
11. Каким требованиям должны отвечать показатели идентификации? На какие группы их подразделяют?
12. Что такое «критерии идентификации»?
13. Дайте характеристику видов фальсификации: в зависимости от изменяемых характеристик товара; в зависимости от места фальсификации.
14. Какие пищевые и непищевые заменители используются для фальсификации продовольственных товаров?
15. В чем состоят отличия фальсифицированного товара от товара-заменителя, дефектного товара от фальсифицированного?
16. К каким последствиям для изготовителей, продавцов и потребителей приводит реализация фальсифицированных товаров?
17. Какие меры предотвращения фальсификации товаров Вы знаете?
18. Какие меры ответственности предусмотрены российским законодательством за выпуск и реализацию фальсифицированной продукции.
19. Охарактеризуйте преимущества и недостатки использования органолептических и измерительных методов при проведении идентификации.
20. Какие разновидности органолептического метода идентификации Вы знаете? Дайте их краткую характеристику, укажите преимущества и недостатки.
21. Какие современные измерительные методы применяются для идентификации продовольственных товаров? В чем их сущность? Каковы перспективы использования?
22. Укажите стандартизированные методы идентификации продовольственных товаров, используемые в отечественной практике.
23. Перечислите идентифицирующие признаки и показатели, используемые при проведении ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров.

24. Какие методы идентификации зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров используются в отечественной и зарубежной практике?
25. Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Какие методы используют для обнаружения фальсификации и ее предупреждения?
26. Перечислите идентифицирующие признаки и показатели, используемые при проведении ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров.
27. Какие методы идентификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров используются в отечественной и зарубежной практике?
28. Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Какие методы используют для обнаружения фальсификации и ее предупреждения?
29. Дайте определение идентификации товаров.
30. Виды идентификации.
31. Какие вы знаете информационные источники идентификации?
32. Требования, предъявляемые к критериям идентификации.
33. Какие этапы включает в себя идентификация товара?
34. Какие задачи могут ставиться при идентификационной экспертизе товаров?
35. Какие показатели качества товаров могут быть использованы в качестве критериев идентификации?
36. Какие виды фальсификации томатных продуктов чаще всего встречаются?
37. Способы квалитетической и ассортиментной фальсификации кетчупов.
38. Перечислите идентификационные признаки состава и свойств известных видов томатных продуктов (2–3 примера).
39. Назовите методы обнаружения крахмала, часто используемого в качестве стабилизатора томатных продуктов.
40. Разберите идентифицирующие признаки ассортиментной и квалитетической идентификации вина.
41. Укажите средства и способы фальсификации вина и методы ее обнаружения.
42. Рассмотрите способы фальсификации спирта и водки.
43. Назовите основные причины фальсификации вина и водок.
44. Укажите наиболее существенные признаки, по которым можно отличить этиловый пищевой спирт от технического или синтетического.
45. Как отличить спиртовой и водно-спиртовой растворы?
46. Виды фальсификации меда.
47. С использованием каких методов проводится экспертиза подлинности меда? Какой, по вашему мнению, наиболее достоверный?
48. Способы квалитетической фальсификации меда и методы их обнаружения.
49. Методы обнаружения фальсификации меда водой.
50. По каким показателям можно выявить незрелый мед?
51. Идентифицирующие признаки муки.
52. Виды и способы фальсификации муки. Как осуществляется квалитетическая фальсификация муки. Что такое пересортица муки.
53. Требования, предъявляемые к физико-химическим показателям идентификационной экспертизы.
54. Что характеризует показатель: зольность муки, методика его определения?
55. Что можно называть молоком в соответствии с техническим регламентом?
56. Виды фальсификации молока, какой наиболее распространенный?
57. Способы квалитетической фальсификации молока и методы ее обнаружения.
58. Перечислите идентифицирующие признаки состава и свойств различных видов молока (козьего, коровьего и др.).
59. Назовите критерии идентификации мясных полуфабрикатов.

60. Виды фальсификации мясных полуфабрикатов, какой из них наиболее распространенный.
61. Охарактеризуйте способы квалитетической фальсификации мясных полуфабрикатов.
62. Охарактеризуйте способы количественной фальсификации мясных полуфабрикатов.
63. С какими способами фальсификациипельменей вам приходилось сталкиваться?
64. Какими методами можно определить квалитетическую и ассортиментную фальсификации мясных полуфабрикатов?
65. Какие методы позволяют выявить наличие соевого белка, крахмала в мясных полуфабрикатах?
66. Тестовые методы идентификации, их преимущества и недостатки.
67. Способы ассортиментной фальсификации пряностей и приправ и методы ее обнаружения.
68. Способы квалитетической фальсификации группы вспомогательных товаров.
69. В чем заключается информационная фальсификация группы вспомогательных товаров?
70. Показатели качества, пригодные для целей идентификационной экспертизы поваренной соли.
71. Приведите примеры неверной информации, размещаемой в СМИ. Почему Вы считаете, что это информационная фальсификация?
72. Какой вред наносится фальсифицированной и контрафактной продукцией?
73. На что направлен процесс государственного регулирования качества и безопасности товаров?
74. Какие меры принимает государство для защиты внутреннего рынка от поступления фальсифицированных и контрафактных товаров?
75. Назовите законы, которые устанавливают требования к качеству и безопасности товаров, порядку их идентификации.
76. Какими документами установлена ответственность за производство и распространение фальсифицированной и контрафактной продукции?
77. Составьте перечень статей каждого законодательного документа, устанавливающего ответственность за производство и распространение фальсифицированной и контрафактной продукции.
78. Что такое «прослеживаемость» продукции? Для чего необходима разработка и внедрение в Российской Федерации системы прослеживаемости продукции?
79. Как вы считаете: внедрение системы прослеживаемости будет способствовать защите рынка от проникновения фальсификата и контрафакта?
80. Какую роль играет товарно-сопроводительная документация при закупках товаров и идентификации товаров?
81. Как классифицируется товарно-сопроводительная документация?
82. Какие требования предъявляются к оформлению товарно-сопроводительной документации, используемой в коммерческой деятельности?
83. Надо ли хранить документацию, подтверждающую качество поставленных товаров?
84. Как долго надо хранить товарно-сопроводительную документацию по качеству и количеству?
85. С какой целью проводится приемка поступивших товаров в торговых предприятиях?
86. Чем отличается приемка товаров по количеству от приемки товаров по качеству?
87. Какими документами регламентируется порядок проведения приемки товаров в торговых предприятиях?
88. Опишите алгоритм приемки товаров в торговом предприятии.
89. Как осуществляется приемка товаров по количеству?

90. Как осуществляется приемка товаров по качеству?

91. Имеет ли право кладовщик-приемщик отбирать пробы и проводить оценку качества товаров по физико-химическим, микробиологическим показателям и показателям безопасности?

92. Как должны оформляться результаты приемки товаров по качеству и количеству?

93. Найдите в сети Интернет формы актов, применяемых при оформлении результатов приемки товаров в торговых предприятиях. Самостоятельно заполните каждый акт.

3.2 Темы групповых и/или индивидуальных творческих заданий/ проектов (УИРС)

1. Современное состояние потребительского рынка продовольственных товаров города Ижевска: вопросы качества, идентификации и фальсификации.
2. Место идентификации в системе менеджмента качества продукции.
3. Качественное определение наполнителя в мясных натуральных рубленых изделиях, изготовленных в студенческих столовых.
4. Качественное определение фальсификации чая в столовых г. Ижевска
5. Информационная фальсификация творожных сырков на потребительском рынке города Ижевска.
6. Информационная фальсификация молочных продуктов.
7. Несоблюдение маркировки для молока и молочных продуктов согласно технического регламента.
8. Пути совершенствования правовой и нормативной базы идентификации продовольственных товаров.
9. Идентифицирующие функции маркировки продовольственных товаров.
10. Характеристика органолептического метода идентификации продовольственных товаров (на примере кондитерских изделий).
11. Современные физико-химические методы исследования: перспективы использования для идентификации продовольственных товаров.
12. Идентификация зерномучных (плодоовощных, кондитерских, вкусовых) товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
13. Фальсификация зерномучных (плодоовощных, кондитерских, вкусовых) товаров: способы, средства и методы обнаружения.
14. Идентификация молочных (мясных, рыбных, яичных) товаров (пищевых жиров) при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
15. Фальсификация молочных (мясных, рыбных, яичных) продуктов /пищевых жиров: способы, средства и методы обнаружения.
16. и т.д.

3.3 Вопросы для самоподготовки к экзамену

53. Основные виды фальсификации продовольственного сырья.
54. Основные методы идентификации и способы обнаружения пищевых продуктов.
55. Основные методы идентификации: органолептические и измерительные. Преимущества и недостатки этих методов идентификации.
56. Необходимость защиты от недобросовестной конкуренции в условиях современного рынка.
57. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.
58. Контрафакция интеллектуальной собственности: сущность контрафакции, меры борьбы против контрафакции.
59. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации кофе.
60. Основные методы идентификации полимерных упаковочных материалов.
61. Основные методы и способы обнаружения фальсификации минеральной воды.
62. Основные способы обнаружения количественной фальсификации.

63. Основные методы и способы обнаружения фальсификации сыра.
64. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией пищевых продуктов.
65. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мёда.
66. Идентифицирующая функция маркировки потребительских товаров.
67. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации шоколада.
68. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации.
69. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации колбасных изделий.
70. Способы и средства качественной фальсификации.
71. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации растительного масла.
72. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации коньяка.
73. Основные разновидности стоимостной фальсификации.
74. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации питьевой воды.
75. Фальсификация товаров: понятие «фальсифицированные товары», цели фальсификации.
76. Штриховое кодирование как один из способов автоматизированной идентификации.
77. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации чая.
78. Основные методы идентификации: органолептические и измерительные. Преимущества и недостатки этих методов идентификации.
79. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации водки.
80. Основные виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая).
81. Основные методы идентификации сливочного масла и методы обнаружения фальсификации.
82. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительной документации и сертификата соответствия/декларации о соответствии.
83. Основные показатели идентификации потребительских товаров: органолептические, физико-механические, физико-химические.
84. Основные методы идентификации безалкогольных напитков и методы обнаружения фальсификации.
85. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации пива.
86. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока и продуктов его переработки.
87. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мяса.
88. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мясных консервов.
89. Основные методы и способы обнаружения фальсификации рыбных консервов.
90. Основные методы и способы обнаружения фальсификации соков.
91. Основные методы и способы обнаружения фальсификации рыбных пресервов.
92. Основные методы и способы обнаружения фальсификации творожных изделий
93. Основные методы и способы обнаружения фальсификации колбасных изделий
94. Основные методы и способы обнаружения фальсификации замороженной мясной продукции
95. Основные методы и способы обнаружения фальсификации замороженной рыбы
96. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мороженого
97. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мучных изделий
98. Основные методы и способы обнаружения фальсификации кондитерских изделий
99. Основные методы и способы обнаружения фальсификации творога
100. Основные методы и способы обнаружения фальсификации кисломолочных напитков
101. Основные методы и способы обнаружения фальсификации крупы
102. Основные методы и способы обнаружения фальсификации макаронных изделий.

103. Основные методы и способы обнаружения фальсификации хлебобулочных изделий.
104. Основные методы и способы обнаружения фальсификации кофе.

3.4 Тестовые задания для самоконтроля

1. В каком Федеральном Законе впервые дано определение понятию «*фальсифицированные пищевые продукты*»?
- а) «О защите прав потребителей»;
 - б) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - в) «О техническом регулировании»;
 - г) «О сертификации продукции и услуг».
2. В каком Федеральном Законе дано определение понятию «*контрафактный товар (продукция)*»?
- а) «О защите прав потребителей»;
 - б) «О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров»;
 - в) «О техническом регулировании»;
 - г) «О сертификации продукции и услуг».
3. В каком Федеральном Законе впервые дано определение понятию «*идентификация продукции*»?
- а) «О защите прав потребителей»;
 - б) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
 - в) «О техническом регулировании»;
 - г) «О сертификации продукции и услуг».
4. Какое из приведенных определений наиболее точно отражает сущность фальсифицированных пищевых продуктов:
- а) фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, умышленно измененные (поддельные);
 - б) фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, имеющие скрытые свойства и качество;
 - в) фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;
 - г) фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.
5. Что такое аутентичность?
- а) тождественность (подлинность);
 - б) надежность;
 - в) достоверность;
 - г) соответствие.
6. В какой сфере в России впервые были приняты нормативно-правовые документы, предусматривающие процедуру идентификации как необходимый этап оценочной деятельности?
- а) в сфере производства;
 - б) в сфере сертификации продукции и услуг;
 - в) в сфере контроля качества продукции;
 - г) в сфере торговли.
7. Какой вид деятельности должен начинаться с идентификации продукции?
- а) подтверждение соответствия продукции;
 - б) контроль качества продукции;
 - в) товарная экспертиза;
 - г) все перечисленные.

8. Идентификацию продукции не проводят с целью:
- а) защиты потребителя от недобросовестного изготовителя (поставщика, продавца);
 - б) обеспечения безопасности продукции для окружающей среды, жизни, здоровья потребителя, его имущества;
 - в) повышения конкурентоспособности;
 - г) подтверждения соответствия продукции предъявляемым к ней требованиям.
9. Какие из перечисленных средств идентификации являются наиболее информативными носителями подлинных характеристик товаров?
- а) типовые образцы;
 - б) нормативные и технические документы;
 - в) транспортная и потребительская маркировка;
 - г) специализированные печатные издания (каталоги, справочники и т.д.).
10. Анатомо-морфологические показатели используют при проведении ассортиментной идентификации:
- а) муки;
 - б) шоколада;
 - в) свежих плодов и овощей;
 - г) макаронных изделий.
11. В смеси сухофруктов заменили часть кураги и изюма на сушеные яблоки. Какой это вид фальсификации?
- а) ассортиментная;
 - б) квалитетическая;
 - в) количественная;
 - г) информационная.
12. Как называется вид идентификации, в процессе которого устанавливается соответствие требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией?
- а) ассортиментная
 - б) качественная
 - в) товарно-партионная
13. Важнейшим средством идентификации является:
- а) маркировка
 - б) упаковка
 - в) нормативные документы
14. Характеристики товара, позволяющие отождествлять наименование представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и с требованиями, установленными в НД называются _____ идентификации.
15. Каковы требования к критериям идентификации?
- а) типичность
 - б) объективность и сопоставимость
 - в) проверяемость
 - г) трудность фальсификации
 - д) достоверность
16. В процессе ассортиментной идентификации устанавливается:
- а) соответствие показателей качества требованиям НД
 - б) соответствие наименования товара его ассортиментной принадлежности
 - в) соответствие представленной части товара конкретной товарной партии
17. Особое место в идентификации производителя продукции принадлежит:
- а) нормативным документам
 - б) упаковке
 - в) товарному знаку
18. Идентификация является основным элементом в следующих видах оценочной деятельности:
- а) оценке качества

- б) контроле качества
 - в) сертификации продукции
 - г) прослеживаемости товаров
19. Субъектами идентификации являются:
- а) изготовитель
 - б) продавец
 - в) потребитель
 - г) эксперт
20. При каком виде идентификации устанавливаются градации качества товаров:
- а) товаро-партионная
 - б) ассортиментная
 - в) качественная
 - г) количественная
21. Средствами идентификации являются:
- а) нормативные документы
 - б) технические документы
 - в) товаросопроводительные документы
 - г) маркировка
 - д) упаковка
22. Для целей идентификации используются следующие показатели:
- а) органолептические
 - б) физико-химические
 - в) микробиологические
 - г) безопасности
23. Какие методы используются для проведения идентификации?
- а) органолептические
 - б) измерительные
 - в) микробиологические
 - г) экспертные
 - д) социологические
24. Какая продукция называется контрафактной?
- а) дефектная
 - б) поддельная
 - в) товары-заменители
25. Назовите основные виды фальсификации по характеристикам товара
- а) ассортиментная
 - б) качественная
 - в) количественная
 - г) стоимостная
26. Как называется способность белков образовывать высококонцентрированные системы жидкость-газ:
- а) денатурация;
 - б) гидролиз;
 - в) пенообразование;
 - г) гомогенизация
27. К натуральным пищевым красителям относятся:
- а) ксантофилл;
 - б) индигокармин;
 - в) тартразин;
 - г) β -каротин
28. Идентификация представляет собой деятельность по:
- а) сертификации продукции
 - б) выявлению дефектной продукции

в) установлению соответствия

29. Идентификации присуши следующие функции:

а) указующая

б) информационная

в) подтверждающая соответствие

г) управляющая

д) контролирующая

30. Масса глазури при выпуске мороженого филе рыб не должна превышать:

а) 4%;

б) 5%;

в) 7%;

г) 10%.

31. Фальсификация товаров с помощью пищевых и непищевых добавок или нарушения рецептур называется

а) количественная фальсификация

б) качественная фальсификация

в) комплексная фальсификация

г) технологическая фальсификация

32. Способы квалитетрической фальсификации:

а) использование добавок, имитирующих улучшение качества

б) пересортица

в) искажение информации о составе продукта

33. К квалитетрической фальсификации относится:

а) подкрашивание

б) ароматизация

в) использование консервантов

г) использование отходов

д) уменьшение массы товара

34. Способы ассортиментной фальсификации:

а) частичная замена продукта водой

б) добавление заменителя, имитирующего натуральный продукт

в) замена натурального продукта имитатором

г) замена низкокачественным одноименным товаром

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

а) заменители

б) имитаторы

в) условно-пригодная продукция

г) опасная продукция

36. Классификация – это:

а) элемент классификационного множества;

б) разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию в соответствии с принятыми методами;

в) совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества;

г) свойство или характеристика объекта, по которому производится классификация.

37. Признак классификации – это:

а) разделение множества объектов на подмножества по сходству или различию;

б) элемент классифицируемого множества;

в) свойства или характеристика объекта, по которому производится классификация;

г) совокупность правил и результат разделения заданного множества на подмножества

38. Ассортимент товаров – это:

а) перечень однородных и разнородных товаров аналогичного назначения;

- б) набор товаров различных видов, разновидностей и наименований;
- в) набор товаров, объединенных по какому-либо одному или по совокупности признаков;
- г) набор товаров, обеспечивающий достаточную степень удовлетворенности потребителей.

39. Торговая марка – это:

- а) количество однородных групп товаров;
- б) наименование одного товара, определенное предприятием-изготовителем;
- в) фирменное наименование одного или нескольких товаров, определенное предприятием-изготовителем;
- г) фирменное наименование одного или двух товаров, определенное предприятием-изготовителем.

40. Оценка качества включает операции:

- а) выбор номенклатуры показателей, определение органолептических показателей, сопоставление с базовыми показателями;
- б) выбор номенклатуры показателей, определение их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями;
- в) выбор номенклатуры показателей, определение микробиологических показателей и сопоставление с базовыми показателями;
- г) выбор номенклатуры показателей, определение физико-химических показателей и сопоставление с базовыми показателями.

41. Выполните тестовое задание: сопоставьте определения и термины

Термин	Определение
1. Описание продукции	А) товары, услуги, ценные бумаги (деньги, акции, векселя и др.), информация, рабочая сила и другие объекты коммерческой деятельности.
2. Результат идентификации	Б) установление тождественности и/или подлинности по наиболее существенным признакам ассортиментных характеристик товара.
3. Объекты идентификации	В) заключение о соответствии (не соответствии) конкретной продукции образцу и (или) ее описанию
4. Цель идентификации	Г) установление его принадлежности к товарам, производимым в определенной стране
5. Ассортиментная идентификация	Д) набор признаков, параметров, показателей и требований, характеризующих продукцию, установленных в соответствующих документах
6. Квалиметрическая (качественная) идентификация товаров	Е) установить тождественность или подлинность объекта (товара) его основополагающим характеристикам
7. Компонентная идентификация	Ж) установление достоверности товарной информации, указанной в товаросопроводительных документах, и/или маркировке, и/или иных носителях информации
8. Идентификация страны происхождения товара	И) определение тождественности их потребительских свойств и показателей качества установленным требованиям нормативных документов, и/или описаниям, и/или образцам
9. Информационная идентификация	К) установление соответствия фактического перечня ингредиентов или комплекствующих изделий определенному перечню, указанному на маркировке или в эксплуатационных документах.

3.5 Ситуационные задачи

Ситуация 1. Россельхознадзор ввел с 20 октября 2006 г. запрет на ввоз на территорию России рыбных консервов «Шпроты в масле» из Латвии, произведенных предприятиями ООО «Гамма» с маркировкой на верхней крышке банки ALV44L и ОАО «Бривайс-

Вильнис» с маркировкой на верхней крышке банки LV28L в связи с обнаружением в них бенз(а)пирена в количествах, превышающих предельно допустимый уровень. Еще несколько партий были задержаны с поддельными документами.

Задания

1. Укажите, какой вид идентификации проведен инспекторами Россельхознадзора.
2. Какие виды фальсификации обнаружены инспекторами?
3. Можно ли использовать забракованную продукцию, если можно, то на какие цели?
4. Какими должны быть дальнейшие действия импортеров, получателей, инспекторов таможенной службы и Россельхознадзора, если консервы забракованы на таможне?
5. Можно ли выявить ассортиментную фальсификацию рыбных консервов: а) не вскрываемая банки; б) после вскрытия банки? Дайте обоснование ответов.

Примечание. Ситуация подготовлена на основании статьи И. Кобылкиной «Шпроты открыли, а есть нельзя» (Российская газета. 2006. 20 ноября).

Ситуация 2. Проведите расчет правильности 13- разрядного штрих-кода 7290004494213. Опишите структуру данного штрих-кода. Укажите требования к нанесению штрих-кода на потребительские упаковки товаров.

Ситуация 3. Проведите идентификацию партии крупы в конкретном торговом предприятии (магазине, универсаме, гипермаркете). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Сделайте фотографии анализируемых образцов крупы, их маркировки, приложите к контрольной работе как приложения.

Ситуация 4. Проведите идентификацию партии молока коровьего в конкретном торговом предприятии (магазине, универсаме, гипермаркете). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Сделайте фотографии анализируемых образцов молока, приложите их к контрольной работе как приложения.

Ситуация 5. Инспекторами государственного контроля произведена проверка качества и безопасности растворимого кофе в оптовых и розничных торговых предприятиях.

При проверке обнаружено: в 57 предприятиях в продаже присутствовала фальсифицированная продукция, в том числе в предприятии отсутствовали документы о качестве (удостоверения о качестве, сертификаты соответствия). Основными поставщиками фальсифицированного кофе являлись Польша и Бразилия.

При органолептической оценке кофе обнаружены дефекты, приведенные в таблице.

Таблица - Результаты органолептической оценки образцов кофе

Страна-изготовитель и фирма	Выявленные дефекты
Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»	Цвет - светло-коричневый, вкус - наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание
«Safe jackуу», Бразилия	Вкус - наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок
«Golden Brasil», США	Цвет - какао, вкус - привкус какао

Задания

1. Какие подвиды идентификации кофе необходимо провести?

2. Какие виды фальсификации могут быть обнаружены в образцах, указанных в таблице?
3. Дайте предположения о средствах и способах, которые использованы для фальсификации растворимого кофе.
4. Где возможно было провести фальсификацию кофе?
5. Каковы должны быть действия инспекторов и владельцев забракованных партий кофе?

Примечание. Ситуация составлена на основании статьи Е. Бельской «Чашка кофе побразильски?» (Российская торговля. 2001. № 8. С. 6).

Ситуация 6. Проведите идентификацию партии вина виноградного в конкретном торговом предприятии (магазин). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Ситуация 7. В ЗАО «Продбаза-51» г. Мурманска 14 августа текущего года от поставщика - консервного завода: «Динский», ст. Динская Краснодарского края - автомобильным транспортом поступила партия плодово-ягодного джема, расфасованного в стеклянные банки массой нетто 650 г следующих наименований: джем абрикосовый (300 шт.), клубничный (200 шт.), сливовый (100 шт.).

Партия джема сопровождалась следующими документами: качественным удостоверением, товарно-транспортной накладной, сертификатом соответствия. По качественному удостоверению и сертификату соответствия - джем высшего сорта нестерилизованный.

Через два месяца хранения на складе базы при температуре 16-18°C и относительной влажности воздуха не более 75% были обнаружены у 20% банок с джемом абрикосовым и 35% с джемом сливовым признаки брожения, а у 40% банок с джемом клубничным - засахаривание.

Порядок решения ситуационной задачи:

1. Изучите правила приемки джема по ГОСТ 26313 «Продукты переработки плодов и овощей. Правила приемки, методы отбора проб». Определите величину выборки и массу средней пробы для оценки качества джема.

2. Изучите «Инструкцию о порядке приемке продукции производственно-технического назначения и товаров народного потребления по качеству» и определите, можно ли в данном случае предъявить претензию поставщику.

3. Изучите рекомендуемые температурные условия хранения джема и сроки хранения.

4. Укажите причины снижения качества джемов.

5. Оформите телефонограмму для вызова представителя поставщика.

Ситуация 8. Проведите идентификацию партии воды минеральной в конкретном торговом предприятии (магазин). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. Сделайте фотографии анализируемых образцов воды минеральной, приложите их к контрольной работе как приложения.

Ситуация 9. В магазин поступила партия консервов Икра баклажанная в количестве 28 ящиков (в каждом ящике - 15 металлических банок, масса нетто банки - 350 г). При приемке по качеству в объединенной пробе обнаружено, что консервы имеют равномерно измельченную массу, вкус и запах, свойственные обжаренным баклажанам, с наличием слабовыраженной горечи, массовая доля поваренной соли - 1,4%; массовая доля сухих веществ - 22%. У двух банок из выборки отсутствуют этикетки. Дайте заключение о качестве. Можно ли принять данную партию? Можно ли отнести данную партию к фальсификату?

Обоснуйте свои выводы.

Подберите необходимые для решения ситуации нормативные документы, укажите их номера и названия. При решении задачи и ссылке на документы, указывайте номера пунктов стандарта, которым будете пользоваться для решения ситуации.

Ситуация 10. В магазине «Продукты» на реализации находится водка (производитель завод «Весна» г. Тула). В сопроводительных документах и на маркировке бутылок указано: водка «Русская», крепость 40%; вместимость - 0,5 л. При проверке качества водки инспекторами Роспотребнадзора установлено: крепость водки после отгонки - 37%, полнота налива 488 мл.

1. Определите наличие или отсутствие фальсификации, ее вид и способ.

2. Допустимо ли, чтобы крепость водки была ниже 40 градусов?

Ситуация 11. Дайте ответ на вопрос потребителя: «Моему младшему брату 20 лет. Он студент и, понятно, иногда посещает со своими друзьями и однокурсниками бары и кафе. Иногда им отказывают в барах в продаже алкогольных напитков крепче вина (наверное, это и неплохо). Объясняют это тем, что они еще не достигли 21 года. Но ведь в других заведениях продают крепкие напитки посетителям старше 18 лет. И магазины продают тоже. Так кто же в данном случае прав и кто не прав?»

Ситуация 12. Перечислите документы, сопровождающие поступление товаров на торговое предприятие и определите порядок действий и оформления документов в следующих ситуациях:

а) в розничном торговом предприятии при поступлении товара от Черкизовского мясокомбината было обнаружено несоответствие фактического количества товара против указанного в сопроводительных документах по весу брутто;

б) при приемке товаров в магазине были обнаружены подтеки на неповрежденной таре - картонных коробах с кетчупом, упакованным в стеклянную тару;

в) товар поступил в магазин в поврежденной таре;

г) при приемке товара - стеклянной посуды, упакованной в короба из гофрокартона, был обнаружен бой и сколы на отдельных предметах;

д) при приемке товара была произведена пересортица.

Ситуация 13. Проведите идентификацию партии макаронных изделий в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов

Ситуация 14. В магазин поступила партия консервов Зеленый горошек высшего сорта в количестве 58 ящиков (в каждом ящике - 8 стеклянных банок, масса нетто банки - 700 г). При оценке качества в отобранной объединенной пробе обнаружено: зерна зеленые; имеются единичные зерна горошка, отличающиеся по цвету от основной массы; вкус и запах нормальные, консистенция мягкая, однородная; на дне банки имеются слабая мутность и небольшой осадок; в навеске массой 200 г обнаружено 15 г битых зерен и три обрывка створок. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данной партии? Можно ли отнести данную партию к фальсификату?

Обоснуйте свои выводы.

Подберите необходимые для решения ситуации нормативные документы, укажите их номера и названия. При решении задачи и ссылке на документы, указывайте номера пунктов стандарта, которым будете пользоваться для решения ситуации.

Ситуация 15. Проведите идентификацию колбасных изделий в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Укажите критерии идентификации. Установите принцип деления колбас на сорта.

Подберите необходимые для решения ситуации нормативные документы, укажите их номера и названия. При решении задачи и ссылке на документы, указывайте номера пунктов стандарта, которым будете пользоваться для решения ситуации.

Сделайте фотографии анализируемых образцов обуви, приложите их к контрольной работе как приложения.

Результаты оформите в виде таблицы, которую составьте самостоятельно.

Ситуация 16. Проведите идентификацию 5 образцов масла сливочного коровьего в конкретном торговом предприятии (магазине, универсаме, гипермаркете). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Сделайте фотографии анализируемых образцов масла сливочного коровьего, приложите их к контрольной работе как приложения.

Ситуация 17. Покупательница в магазине приобрела мед липовый в банке из полимерного материала емк. 200 г по цене 130 руб. На банке имелась этикетка со следующей информацией: Мед липовый, 2012 года сбора ТМ «Натурин» «Горячключевская Пчеловодная Компания», Краснодарский край. Но дома, открыв банку, она поняла, что мед фальсифицированный, т.к. консистенция меда была довольно жидкой, цвет - ярко-желтый, вкус – очень сладкий, аромат липы отсутствовал. Чтобы убедиться в фальсификации, покупательница решила провести дома экспресс-методами анализ меда. По результатам проведенного экспресс-анализа она выявила наличие в меде крахмала и мела.

Задание:

1. Какие методы использовала покупательница для выявления фальсификации меда? Можно ли доверять этим методам исследования?
2. По каким показателям можно еще выявить фальсификацию?
3. Какие виды фальсификации выявлены?
4. Какую информацию должна содержать этикетка? Отвечает ли содержание этикетки на банке требованиям нормативных документов?
5. Используя опыт покупательницы, проведите идентификацию двух образцов меда, которые приобретете в торговом предприятии. Укажите номера и названия документов, которые вы использовали для идентификации маркировки меда.

Порядок решения ситуационной задачи:

Для решения данной ситуации используйте информацию, расположенную на сайтах Интернет: <http://www.kachestvo.ru/>,

http://pudmeda.com/article/Sposoby_vyjavlenija_primesej_v_mjode,

<http://www.znaytovar.ru/s/Metody-obnaruzheniya-falsifikat.html> и др.

Ситуация 18. Изучите внимательно требования ГОСТ 29187 «Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия».

Проведите оценку маркировки и органолептических показателей образцов быстрозамороженных плодов и/или ягод на соответствие требованиям ГОСТ 29187 «Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия» и установите фактический товарный сорт. (Образцы приобретите в магазине самостоятельно).

Органолептическую оценку проведите в соответствии с порядком, установленным п. 3.4 стандарта ГОСТ 29187 «Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия».

Дайте ответы со ссылкой на номер, название и пункты нормативных документов на следующие вопросы:

1. О чем свидетельствует наличие «снега» в упаковках?
2. Допускается ли размораживание и повторное замораживание продукта?
3. Можно ли использовать продукт по истечении срока хранения? При соблюдении каких условий возможна дальнейшая реализация продукта?
4. Можно ли использовать продукт по истечении срока годности?

Результаты оценки маркировки и органолептических показателей качества оформите в форме таблицы:

Таблица - Оценка качества быстрозамороженных плодов (ягод)

Показатель	Требования стандарта ГОСТ	Фактические данные	Заключение о соответствии
Маркировка			
Внешний вид продукта			

Показатель	Требования стандарта ГОСТ	Фактические данные	Заключение о соответствии
Вкус и запах			
Окраска плодов			
Консистенция			
Наличие «снега» в упаковках			

Ситуация 19. Дайте ответы на вопросы.

А) Назовите сорта спирта используемого при производстве водки. В чем отличие спиртов «Люкс» и «Экстра», какой из них лучше?

Б) Из какого сырья получают технический этиловый спирт? Какие токсические вещества он содержит? В чем опасность метилового спирта?

В) Как при внешнем осмотре бутылки выявить фальсифицированную водку?

Г) Какую ответственность несет продавец, продавший алкогольный напиток несовершеннолетнему?

Ситуация 21. Проведите идентификацию партии фруктово-ягодных кондитерских изделий (мармелада, пастилы и зефира) в конкретном торговом предприятии (магазин) по маркировке, внешнему виду, форме, поверхности, консистенции, структуре, цвету, вкусу, запаху. Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

Сделайте фотографии анализируемых образцов фруктово-ягодных кондитерских изделий, приложите их к контрольной работе как приложения.

Результаты оценки представьте в виде таблицы:

Таблица - Оценка качества фруктово-ягодных кондитерских изделий

Показатель	Требования стандарта ГОСТ	Фактические данные	Заключение о соответствии
Маркировка			
Внешний вид продукта			
Форма продукта			
Состояние поверхности			
Консистенция			
Структура			
Вкус			
Цвет			
Запах			

Ситуация 22. Изучите информацию, размещенную на сайтах в сети Интернет и разработайте памятку покупателям которая поможет им избежать при покупке в торговой сети фальсифицированных и/или контрафактных непродовольственных товаров (для 2-3 видов товаров на ваш выбор).

В памятке отразите:

1. Признаки фальсификации/контрафактности продукта.

2. Действия покупателя в случае приобретения некачественных товаров со ссылкой на действующие законы, кодексы и другие нормативно-правовые документы.

Ситуация 22 Эксперт направил на анализ в испытательную лабораторию два образца тортов со сливочным кремом. Можно ли обнаружить замену сливочного масла маргарином или другими видами жира? Какие методы при этом следует использовать? Достаточно ли органолептических методов обнаружения фальсификации?

Ситуация 23 Покупатель приобрел безалкогольный газированный напиток «Малина». Напиток имел яркий малиновый цвет, вкус и запах малины, стойкое послевкусие (10 минут). На этикетке значились следующие ингредиенты: натуральный сок, сахар, натуральный аромат, вода, углекислый газ, консерванты (бензоат натрия). При смешивании напит-

ка с содой цвет напитка не изменился. Какие виды фальсификации были использованы? Может ли покупатель предъявить претензию магазину, где приобрел напиток?

Ситуация 24. При экспертизе сыра Голландского обнаружены следующие показатели: внешний вид- удовлетворительный, упаковка и маркировка хорошая, цвет равномерный, рисунок отсутствует, консистенция крошливая, имеется привкус горечи. Какое заключение должен дать эксперт?

Ситуация 25. При экспертизе кеты слабосоленой потрошеной обезглавленной 1 сорта в объединенной пробе обнаружены следующие показатели: покровы рыбы имеют пятна и полосы брачного наряда, челюсти и горб выражены не ярко, разделка правильная, консистенция плотная, слегка ослабевшая, вкус и запах свойственные, содержание соли 12%. Какое заключение должен сделать эксперт? Какие виды фальсификации были использованы в данном случае? Может ли эксперт запретить реализацию данной рыбы?

Ситуация 26. При экспертизе масла Крестьянского обнаружено: цвет неравномерный, имеется привкус маргарина, консистенция неоднородная. Какое заключение должен дать эксперт? Имеет ли место фальсификация и какие ее виды? Укажите методы ее распознавания.

Ситуация 27 В магазин с птицефабрики поступила партия яиц куриных столовых 1 категории. При проведении экспертизы в среднем образце обнаружено: скорлупа целая, имеются пятна площадью 1/9 поверхности, воздушная камера подвижная высотой 8 мм, 20 штук яиц с микротрещинами, 44 штуки – массой 45-50 г, остальные яйца имели массу 55-57 г. Какое заключение должен дать эксперт? Имеет ли место фальсификация и какие виды? Укажите методы ее распознавания.

Ситуация 28. Магазин направил на экспертизу липовый мед. При проведении анализов эксперт обнаружил слабый аромат, вкус сладкий, содержание сахарозы 25%. Какое заключение должен дать эксперт? Имеет ли место фальсификация? Если да, то каковы ее причины.

Ситуация 29. При проведении экспертизы молока классического было обнаружено: жидкость без осадка, сладковатый вкус, цвет белый с голубоватым оттенком, плотность при 20°С 1030 кг/м³. Каково заключение эксперта? Имеет ли место фальсификация? Если да, то каковы ее причины?

Ситуация 30. При проведении экспертизы объединенной пробы (масса 10 кг) сельди тихоокеанской жирной горячего копчения обнаружено: сельди равномерно прокопчены, мясо легко отделяется от позвоночника, поверхность чистая, темно-золотистого цвета, кожа морщинистая, заметны светлые пятна площадью 1-1,5 см², натёки жира почти по всей поверхности тушек, консистенция сочная, вкус приятный, имеются повреждения брюшка, вздутость кожи, у 0,4 кг рыб отломаны головки. Какое заключение должен сделать эксперт?

Ситуация 31. При экспертизе консервов «Говядина тушеная» высшего сорта в лаборатории были получены следующие результаты: при извлечении кусков мяса из банки наблюдалось частичное их распадение; содержание мяса и жира к весу нетто 55%; содержание поваренной соли 1,65%; содержание солей олова 205 мг на 1 кг консервов. Какие заключения должны дать испытательная лаборатория и эксперт?

Ситуация 32 В магазин поступила партия мяса охлажденного. При приемке обнаружено расхождение в фактическом количестве продукции и указанном в документах. Была отправлена заявка на вызов эксперта. Эксперт явился на вторые сутки, когда истек срок годности мяса. Может ли заказчик отказаться от проведения экспертизы при явке эксперта? Правомочны ли действия заказчика экспертизы, который не дождавшись эксперта, реализовал мясо? Какой документ должен был составить руководитель торговой организации, разрешая реализацию мяса?

Ситуация 33 При товарной экспертизе шоколада эксперт обратил внимание на ингредиенты, указанные на этикетке: какао-порошок, сливочное масло, сахар, сухие сливки, ароматические вещества, ванилин. Может ли эксперт дать заключение на натуральный

шоколад? Имеет ли место фальсификация и какие ее виды? Может ли эксперт в этом случае запретить реализацию шоколада?

Ситуация 34. При приемочной экспертизе по качеству яблок свежих эксперт установил, что фактическое качество составляет: ст.-90%; н/ст.-7%; отход- 3%. В качественном удостоверении указано 100% стандартной продукции. Яблоки поступили из Молдовы, время в пути 10 суток. Возможно ли изменение качества и за счет чего? Каковы должны быть действия эксперта?

Ситуация 35. В торговую сеть поступила партия весовых макарон 1 сорта в количестве 100 картонных коробок. Масса коробки 20 кг. При приемке обнаружено 15 поломанных коробок. Был вызван эксперт. При приемочной экспертизе по качеству эксперт в объединенной пробе из ненарушенной упаковки установил: лом-4%, крошка-1%, деформированных изделий-3%; в объединенной пробе нарушенной упаковки: лом-12%, крошка-5%, деформированных изделий-8%. Каковы должны быть действия эксперта? Может ли эксперт усреднить результаты объединенных проб и составить один акт экспертизы на партию?

