

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Луганский государственный университет имени Владимира Даля»

Экономический факультет
Кафедра товароведения и экспертизы товаров

УТВЕРЖДАЮ

Декан Экономического факультета

Е.С. Тхор

2023 г.

«24» апреля

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ
ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ ТОВАРОВ»**

По направлению подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль: «Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности»

Лист согласования РПУД

Рабочая программа учебной дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение. – 35 с.

Рабочая программа учебной дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» составлена с учетом Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 12 августа 2020 года № 985.

СОСТАВИТЕЛЬ:

канд. техн. наук, доцент Попова Я.А.

Рабочая программа дисциплины утверждена на заседании кафедры товароведения и экспертизы товаров

«18» апреле 2023 г., протокол № 11

Заведующий кафедрой товароведения
и экспертизы товаров



Попова Я.А.

Переутверждена: « » 20 г., протокол №

Рекомендована на заседании учебно-методической комиссии
Экономического факультета

«21» апреле 2023 г., протокол № 4

Председатель учебно-методической
комиссии Экономического факультета



Шаповалова Е.Н.

Структура и содержание дисциплины

1. Цели и задачи дисциплины, ее место в учебном процессе

Целью изучения учебной дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» является усвоение теоретических знаний о методах и способах идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, приобретение умений и навыков проведения идентификационных товарных экспертиз для выявления опасных, некачественных, фальсифицированных и контрафактных товаров.

Задачи дисциплины заключаются: в формировании у студентов системы знаний в области организации и проведения идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров, глубокое ознакомление с нормативными документами, с системным подходом к организации идентификации продовольственных товаров.

2. Место дисциплины в структуре ООП ВО

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» относится к циклу дисциплин, формируемых участниками образовательных отношений.

Содержание дисциплины является логическим продолжением содержания дисциплин: «Теоретические основы товароведения и экспертизы товаров», «Неорганическая химия», «Органическая химия», «Микробиология потребительских товаров», «Введение в профессиональную деятельность», «Основы таможенной экспертизы товаров», «Товароведение однородных групп продовольственных товаров», «Товароведение тары и упаковки», «Товароведение и экспертиза жировых и молочных товаров», «Товароведение и экспертиза мясных и рыбных товаров», «Товароведение и экспертиза зерномучных и кондитерских товаров», «Товарная информация», «Контрабанда и нарушение таможенных правил», «Сенсорные и инструментальные методы исследования в таможенном деле», «Безопасность товаров».

3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов
ОПК- 2 Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ОПК-2.1 Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров	Знать: основные методы исследования качества, идентификации и безопасности товаров
		Уметь: применять методы исследования товаров для решения профессиональных задач
		Владеть: навыками применения современных

		методов исследования, оценки и экспертизы товаров
ПК-1 Способен оценивать качество, безопасность и проводить идентификацию потребительских товаров, проводить другие виды оценочной деятельности	ПК-1.3 Выявляет причины качественных изменений продукции и характера происхождения дефектов (производственного, механического) и фальсификации товаров	Знать: показатели качества и безопасности потребительских товаров, причины, вызывающие снижение их качества и дефекты, виды фальсификации потребительских товаров и методы их идентификации
		Уметь: оценивать качество и безопасность потребительских товаров, выявлять причины качественных изменений продукции, характера происхождения дефектов и фальсификации потребительских товаров, применять методы их идентификации и проводить другие виды оценочной деятельности
		Владеть: навыками оценки качества и безопасности потребительских товаров, их идентификации и проведения других видов оценочной деятельности

4. Структура и содержание дисциплины

4.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Объем часов /зач. ед.	
	Очная форма	Очно-заочная форма
Общая учебная нагрузка (всего)	144 (4,0 зач. ед.)	144 (4,0 зач. ед.)
Обязательная контактная работа (всего) в том числе:	72	48
Лекции	24	24
Семинарские занятия	-	-
Практические занятия	48	24
Лабораторные работы	-	-
Курсовая работа (курсовой проект)	-	-
Другие формы и методы организации образовательного процесса (<i>расчетно-графические работы, индивидуальные задания и т.п.</i>)	-	-
Самостоятельная работа студента (всего)	72	96
Форма аттестации	экзамен	экзамен

4.2. Содержание разделов дисциплины

Тема 1. Идентификация товаров: сущность, роль, виды

Общие положения об идентификации товаров. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара. Виды, способы и методы идентификации

Тема 2. Понятия о подлинности и фальсификации товаров, правовое регулирование фальсификации

Общие положения о подлинности товаров. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения. Последствия фальсификации. Предупреждение фальсификации товаров. Правовое регулирование фальсификации товаров

Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации зерновых товаров

Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственного зерна. Идентификация и обнаружение фальсификации круп. Идентификация и обнаружение фальсификации муки. Идентификация и обнаружение фальсификации макаронных изделий. Идентификация и обнаружение фальсификации хлебобулочных и сухарных изделий.

Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров

Идентификация и обнаружение фальсификации свежих плодов и ягод. Идентификация и обнаружение фальсификации свежих овощей. Идентификация и обнаружение фальсификации свежих грибов. Идентификация и обнаружение фальсификации орехоплодных. Идентификация и обнаружение фальсификации переработанных плодов, ягод, овощей и грибов.

Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских товаров

Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации сахара и крахмала. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации шоколада. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации меда. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации сахаристых кондитерских изделий. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации мучных кондитерских изделий.

Тема 6. Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров

Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации чая и чайных напитков. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации кофе и кофейных напитков. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации пряностей и приправ. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации безалкогольных, слабоалкогольных напитков и пива.

Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации спирта и ликероводочных напитков. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации алкогольных напитков из виноградного и зернового сырья.

Тема 7. Идентификация и обнаружение фальсификации жировых товаров

Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации растительных масел. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации животных топленых жиров. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации комбинированных жиров и маргариновой продукции. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации майонеза и майонезных соусов.

Тема 8. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных товаров

Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации молока и сливок. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации кисломолочных продуктов. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации масла коровьего. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации сыров. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации сухих и сгущенных молочных продуктов. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации мороженого на молочной основе.

Тема 9. Идентификация и обнаружение фальсификации яичных товаров

Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации свежих яиц. Идентификационные признаки и методы обнаружения сухих и замороженных яичных продуктов.

Тема 10. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров

Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации мяса сельскохозяйственных животных и птицы. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации мясных субпродуктов. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации полуфабрикатов из мяса и мясных кулинарных изделий. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации колбасных изделий и мяскопченостей. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации мясных консервов.

Тема 11. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбных товаров

Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации морских, проходных, полупроходных и пресноводных рыб. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации живой, охлажденной и замороженной рыбы. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации соленой, вяленой, копченой рыбы и

рыбных деликатесов. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации икорных товаров. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации морепродуктов.

4.3. Лекции

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Очно-заочная форма
1	Идентификация товаров: сущность, роль и методы проведения	2	2
2	Понятия о подлинности и фальсификации товаров, правовое регулирование фальсификации	2	2
3	Идентификация и обнаружение фальсификации зерновых товаров	2	2
4	Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров	2	2
5	Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских товаров	2	2
6	Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров	4	4
7	Идентификация и обнаружение фальсификации жировых товаров	2	2
8	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных товаров	2	2
9	Идентификация и обнаружение фальсификации яичных товаров	2	2
10	Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров	2	2
11	Идентификация и обнаружение фальсификации рыбных товаров	2	2
Итого по курсу		24	24

4.4. Практические (семинарские) занятия

№ п/п	Название темы	Объем часов	
		Очная форма	Очно-заочная форма
1	Идентификация товаров: сущность, роль и методы проведения	2	2
2	Понятия о подлинности и фальсификации товаров, правовое регулирование фальсификации	2	2
3	Идентификация и обнаружение фальсификации зерновых товаров	6	2
4	Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров	4	2
5	Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских товаров	6	2
6	Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров	6	4
7	Идентификация и обнаружение фальсификации жировых товаров	4	2

8	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных товаров	6	2
9	Идентификация и обнаружение фальсификации яичных товаров	4	2
10	Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров	4	2
11	Идентификация и обнаружение фальсификации рыбных товаров	4	2
Итого по курсу		48	24

4.5. Лабораторные работы: учебным планом не предусмотрены

4.6. Самостоятельная работа студентов

№ п/п	Название темы	Вид СРС	Объем часов	
			Очная форма	Очно-заочная форма
1	Идентификация товаров: сущность, роль и методы проведения	Подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	6	8
2	Понятия о подлинности и фальсификации товаров, правовое регулирование фальсификации	Подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	6	8
3	Идентификация и обнаружение фальсификации зерновых товаров	Подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	6	8
4	Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров	Подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	8	10
5	Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских товаров	Подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	8	10
6	Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров	Подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	6	8
7	Идентификация и обнаружение фальсификации жировых товаров	Подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному	6	8

		контролю знаний и умений		
8	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных товаров	Подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	6	8
9	Идентификация и обнаружение фальсификации яичных товаров	Подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	8	10
10	Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров	Подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	6	8
11	Идентификация и обнаружение фальсификации рыбных товаров	Подготовка к практическим работам, к текущему и промежуточному контролю знаний и умений	6	8
Всего по курсу:			72	96

4.7. Курсовые работы/проекты по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» не предполагаются учебным планом

5. Образовательные технологии

Преподавание дисциплины ведется с применением следующих видов образовательных технологий:

- традиционные объяснительно-иллюстративные технологии, которые обеспечивают доступность учебного материала для большинства студентов, системность, отработанность организационных форм и привычных методов, относительно малые затраты времени;

- технологии проблемного обучения, направленные на развитие познавательной активности, творческой самостоятельности студентов и предполагающие последовательное и целенаправленное выдвижение перед студентом познавательных задач, разрешение которых позволяет студентам активно усваивать знания (используются поисковые методы; постановка познавательных задач);

- технологии развивающего обучения, позволяющие ориентировать учебный процесс на потенциальные возможности студентов, их реализацию и развитие;

- технологии концентрированного обучения, суть которых состоит в создании максимально близкой к естественным психологическим особенностям человеческого восприятия структуры учебного процесса и

которые дают возможность глубокого и системного изучения содержания учебных дисциплин за счет объединения занятий в тематические блоки;

– технологии дифференцированного обучения, обеспечивающие возможность создания оптимальных условий для развития интересов и способностей студентов, в том числе и студентов с особыми образовательными потребностями, что позволяет реализовать в культурно-образовательном пространстве университета идею создания равных возможностей для получения образования;

– технологии активного (контекстного) обучения, с помощью которых осуществляется моделирование предметного, проблемного и социального содержания будущей профессиональной деятельности студентов (используются активные и интерактивные методы обучения) и т.д.

Практические занятия проводятся с использованием развивающих, проблемных, проектных, информационных образовательных технологий.

6. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины:

а) основная литература:

1. Николаева М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. – М. : ИД «Форум», 2009. – 464 с. – ISBN 978-5-8199-0370-4 – Текст : электронный. – URL : https://www.studmed.ru/view/nikolaeva-ma-polozhishnikova-ma-identifikaciya-i-obnaruzhenie-falsifikacii-prodovolstvennyh-tovarov_a0ccc048553.html

2. Скрипин П.В. Идентификация и обнаружение фальсифицированной продукции : учебное пособие по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение / сост.: П.В. Скрипин, А.В. Козликин, Р.Б. Жуков, А.И. Тариченко, А.В. Клопова, О.В. Гартованная ; Донской ГАУ. – Персиановский: Донской ГАУ, 2019 – 157 с.– Текст : электронный. – URL : https://docs.yandex.ru/docs/view?tm=1687986066&tld=ru&lang=ru&name=Идентификация_и_обнаружение_Скрипин_ПВ_2019_157с..pdf&text=учебник%20%20пдф%20Идентификация%20и%20фальсификация%20продовольственных%20товаров&url=https%3A%2

б) дополнительная литература:

1. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров : учебник для бакалавров / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. докт. техн. наук, проф. Л.Г. Елисеевой. – М. : Дашков и К, 2014. – 930 с. – ISBN 978-5-394-01955-5 – Текст : электронный. – URL : <https://фб2.пф/tovarovvedenie-odnorodnyh-grupp-prodovolystvennyh-tovarov-17196955/read/part-2>

2. Суржанская И.Ю. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: краткий курс лекций для обучающихся направления подготовки 38.03.07 Товароведение / Сост.: И.Ю. Суржанская // ФГОУ ВО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2017. – 70 с. – Текст :

электронный. – URL : [https://www.vavilovsar.ru/kisuuz/uploads/img/78bc30698791асаа9b6ba3bc3340936с/1538500515/Кр%20курс%20лекций%20Идентификация%20и%20фальсификация%20\(1\).pdf](https://www.vavilovsar.ru/kisuuz/uploads/img/78bc30698791асаа9b6ba3bc3340936с/1538500515/Кр%20курс%20лекций%20Идентификация%20и%20фальсификация%20(1).pdf)

в) интернет-ресурсы:

Министерство образования и науки Российской Федерации – <http://минобрнауки.рф/>

Федеральная служба по надзору в сфере образования и науки – <http://obrnadzor.gov.ru/>

Портал Федеральных государственных образовательных стандартов высшего образования – <http://fgosvo.ru>

Федеральный портал «Российское образование» – <http://www.edu.ru/>

Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам» – <http://window.edu.ru/>

Министерство промышленности и торговли Российской Федерации – <https://minpromtorg.gov.ru/>

Электронные библиотечные системы и ресурсы

Электронно-библиотечная система «Znaniy.com» – <https://docs.yandex.ru>

Информационный ресурс библиотеки образовательной организации

Научная библиотека имени А. Н. Коняева ФГБОУ ВО «ЛГУ им. В. ДАЛЯ» – <http://biblio.dahluniver.ru/?start=6>

7. Материально-техническое и программное обеспечение дисциплины

Освоение дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» предполагает использование академических аудиторий, соответствующих действующим санитарным и противопожарным правилам и нормам.

Прочее: рабочее место преподавателя, оснащенное компьютером с доступом в Интернет.

Программное обеспечение:

Функциональное назначение	Бесплатное программное обеспечение	Ссылки
Офисный пакет	Libre Office 6.3.1	https://www.libreoffice.org/ https://ru.wikipedia.org/wiki/LibreOffice
Операционная система	UBUNTU 19.04	https://ubuntu.com/ https://ru.wikipedia.org/wiki/Ubuntu
Браузер	Firefox Mozilla	http://www.mozilla.org/ru/firefox/fx
Браузер	Opera	http://www.opera.com
Почтовый клиент	Mozilla Thunderbird	http://www.mozilla.org/ru/thunderbird
Файл-менеджер	Far Manager	http://www.farmanager.com/download.php
Архиватор	7Zip	http://www.7-zip.org/
Графический	GI MP (GNU Image	http://www.gimp.org/

редактор	Manipulation Program)	http://gimp.ru/viewpage.php?page_id=8 http://ru.wikipedia.org/wiki/GIMP
Редактор PDF	PDFCreator	http://www.pdfforge.org/pdfcreator
Аудиоплеер	VLC	http://www.videolan.org/vlc/

8. Оценочные средства по дисциплине

Паспорт
оценочных средств по учебной дисциплине
«Идентификация и обнаружение фальсификации
продовольственных товаров»

Перечень компетенций (элементов компетенций), формируемых в результате освоения учебной дисциплины

№ п/п	Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Контролируемые темы учебной дисциплины	Этапы формирования (семестр изучения)
1.	ОПК- 2	Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ОПК-2.1	Тема 1. Идентификация товаров: сущность, роль и методы проведения	8
				Тема 2. Понятия о подлинности и фальсификации товаров, правовое регулирование фальсификации	8
				Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации зерновых товаров	8
				Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров	8
				Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских товаров	8
				Тема 6. Идентификация и	8

				обнаружение фальсификации вкусовых товаров	
				Тема 7. Идентификация и обнаружение фальсификации жировых товаров	8
				Тема 8. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных товаров	8
				Тема 9. Идентификация и обнаружение фальсификации яичных товаров	8
				Тема 10. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров	8
				Тема 11. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбных товаров	8
2.	ПК-1	Способен оценивать качество, безопасность и проводить идентификацию потребительских товаров, проводить другие виды оценочной деятельности	ПК-1.3	Тема 1. Идентификация товаров: сущность, роль и методы проведения	8
				Тема 2. Понятия о подлинности и фальсификации товаров, правовое регулирование фальсификации	8
				Тема 3. Идентификация и обнаружение фальсификации зерновых товаров	8
				Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных	8

				товаров	
				Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских товаров	8
				Тема 6. Идентификация и обнаружение фальсификации вкусовых товаров	8
				Тема 7. Идентификация и обнаружение фальсификации жировых товаров	8
				Тема 8. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных товаров	8
				Тема 9. Идентификация и обнаружение фальсификации яичных товаров	8
				Тема 10. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров	8
				Тема 11. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбных товаров	8

Показатели и критерии оценивания компетенций, описание шкал оценивания

№ п/п	Код компетенции	Индикаторы достижений компетенции (по реализуемой дисциплине)	Перечень планируемых результатов	Контролируемые темы учебной дисциплины	Наименование оценочного средства
1.	ОПК- 2	ОПК-2.1	Знать: основные методы исследования	Тема 1, Тема 2,	Вопросы для устного опроса и

			<p>качества, идентификации и безопасности товаров</p> <p>Уметь: применять методы исследования товаров для решения профессиональных задач</p> <p>Владеть: навыками применения современных методов исследования, оценки и экспертизы товаров</p>	<p>Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7, Тема 8</p>	<p>самоконтроля, практические задачи, тесты</p>
2.	ПК-1	ПК-1.3	<p>Знать: показатели качества и безопасности потребительских товаров, причины, вызывающие снижение их качества и дефекты, виды фальсификации потребительских товаров и методы их идентификации</p> <p>Уметь: оценивать качество и безопасность потребительских товаров, выявлять причины качественных изменений продукции, характера происхождения дефектов и фальсификации потребительских товаров, применять методы их идентификации и проводить другие виды оценочной деятельности</p> <p>Владеть: навыками оценки качества и безопасности потребительских товаров, их идентификации и проведения других видов оценочной деятельности</p>	<p>Тема 1, Тема 2, Тема 3, Тема 4, Тема 5, Тема 6, Тема 7, Тема 8</p>	<p>Вопросы для устного опроса и самоконтроля, практические задачи, тесты</p>

**Оценочные средства по дисциплине
«Идентификация и обнаружение фальсификации
продовольственных товаров»**

Вопросы для устного опроса и самоконтроля:

1. Дайте понятие об идентификации товаров.
2. Назовите виды идентификации товаров.
3. Какие вы знаете методы идентификации товаров?
4. В чем заключается идентификационная экспертиза товаров?
5. Расскажите об экспертизе подлинности товаров.
6. Назовите средства идентификации товаров.
7. Что вы знаете об идентификации степени соответствия товаров?
8. Дайте определение подлинности.
9. Дайте определение фальсификации товаров.
10. Назовите виды фальсификации товаров.
11. Каковы методы обнаружения фальсификации товаров?
12. Какие последствия фальсификации продовольственных товаров вы можете назвать?
13. Какие виды идентификации наиболее часто применяются для зерна, муки и крупы?
14. Укажите наиболее значимые показатели ассортиментной идентификации зерна и продуктов его переработки?
15. Перечислите средства фальсификации зерна, муки, крупы и методы их определения.
16. Назовите наиболее значимые показатели ассортиментной и квалитетической идентификации зерна и продуктов его переработки.
17. Укажите идентифицирующие признаки ассортиментной и квалитетической идентификации макаронных изделий.
18. Назовите средства квалитетической фальсификации макаронных изделий и методы ее обнаружения.
19. Назовите общие идентифицирующие признаки ассортиментной и квалитетической характеристик свежих плодов и овощей. Дайте им краткую характеристику.
20. Укажите специфичные признаки ассортиментной и квалитетической идентификации свежих плодов и овощей.
21. Рассмотрите средства и способы разных видов фальсификации свежих плодов и овощей.
22. Разберите общие идентифицирующие признаки переработанных плодов и овощей.
23. Дайте характеристику специфичных идентифицирующих признаков переработанных плодов и овощей.
24. Укажите средства и способы разных видов фальсификации переработанных плодов и овощей.
25. Приведите собственные примеры разных видов фальсификации

свежих и переработанных плодов и овощей.

26. Перечислите специфичные идентифицирующие показатели ассортиментных характеристик видов и подвидов сахара.

27. Назовите общие и специфичные идентифицирующие признаки, применяемые при ассортиментной идентификации меда. Какой из них является наиболее достоверным?

28. Выявите подгруппы и виды кондитерских товаров, которые наиболее часто подвергаются ассортиментной фальсификации.

29. Дайте обоснование целесообразности применения общих идентифицирующих признаков пищевых жиров при ассортиментной идентификации.

30. Какие общие идентифицирующие признаки применяются: для растительных масел; животных жиров; маргариновой продукции; майонеза?

31. Назовите специфичные показатели ассортиментной и квалитетической идентификации пищевых жиров.

32. Какие виды растительных масел и майонеза наиболее часто подвергаются фальсификации?

33. Укажите средства и способы фальсификации пищевых жиров.

34. На какие группы подразделяются растительные масла по жирнокислотному составу?

35. Почему молочные товары относятся к числу наиболее фальсифицируемых?

36. Рассмотрите идентифицирующие показатели ассортиментной идентификации молочных товаров: общие; специфичные.

37. Перечислите идентифицирующие показатели квалитетической идентификации молочных товаров и дайте их краткую характеристику.

38. Укажите наиболее распространенные средства фальсификации молочных товаров разных подгрупп и видов, а также средства их обнаружения.

39. По каким идентифицирующим признакам можно отличить молокосодержащие продукты от молочных?

40. При каких условиях молокосодержащие продукты будут считаться фальсифицированной продукцией?

41. Назовите общие и специфичные показатели, применяемые при ассортиментной идентификации яичных товаров.

42. Укажите показатели квалитетической фальсификации яиц.

43. Какие способы и средства применяются при ассортиментной фальсификации яиц?

44. Какие средства и способы характерны для квалитетической фальсификации яиц?

45. На какие разновидности подразделяются чайные растения, и по каким признакам их классифицируют?

46. На какие градации качества подразделяются разные виды чая, и какие идентифицирующие признаки следует применить для установления его

сорта?

47. Какие виды фальсификации чая являются наиболее распространенными? Дайте их характеристику.

48. Укажите идентифицирующие признаки чайных напитков.

49. Укажите общие и специфичные идентифицирующие признаки для кофе зеленого, натурального в зернах, молотого и растворимого.

50. Какие признаки применяются для установления ассортиментной принадлежности кофе к определенному ботаническому виду?

51. По каким показателям можно подтвердить подлинность торговых наименований (сортов) зеленого кофе?

52. Как подразделяется по степени обжаривания кофе натуральный жареный и какие показатели наиболее значимы для его идентификации?

53. Укажите признаки, на основе которых осуществляется деление зеленого кофе на товарные сорта.

54. По каким показателям проводят количественную идентификацию кофе?

55. Рассмотрите наиболее распространенные способы и средства фальсификации кофе в современных условиях.

56. Укажите, какой вид идентификации алкогольных напитков должен быть применен на первом этапе. Перечислите перечень товаросопроводительных документов, в том числе обязательных, при наличии которых партия признается легальной.

57. Какой вид и подвид идентификации алкогольных напитков осуществляется на втором этапе идентификации?

58. На какие признаки упаковки и маркировки обращают внимание на этапе идентификации алкогольных напитков?

59. Назовите метод количественной идентификации алкогольных напитков и дайте его описание.

60. Перечислите общие идентифицирующие признаки групповой принадлежности алкогольных напитков.

61. Укажите наиболее существенные признаки, по которым можно отличить этиловый пищевой спирт от технического.

62. Рассмотрите способы фальсификации спирта и водки.

63. Перечислите общие и специфичные ассортиментные и квалитетические (качественные) идентифицирующие признаки ликероводочных изделий.

64. Разберите способы, средства фальсификации ликероводочных изделий и методы обнаружения их фальсификации.

65. Рассмотрите признаки идентификации крепких национальных напитков и методы обнаружения их фальсификации.

66. Разберите особенности укупорочных материалов и маркировки вин. Укажите их возможности при идентификации вин.

67. Перечислите общие и специфичные идентифицирующие признаки вин, дайте им характеристику.

68. Рассмотрите средства, способы идентификации и методы обнаружения фальсификации вин

69. Рассмотрите общие и специфичные показатели идентификации коньяка и бренди, способы и средства их фальсификации и методы ее обнаружения.

70. Укажите принципиальные отличия коньяка, бренди, арманьяка и кальвадоса. Какие у них общие и специфичные признаки идентификации и методы обнаружения фальсификации?

71. Укажите общие и специфичные идентифицирующие признаки ассортиментной идентификации пива.

72. Рассмотрите классификацию пива, принятую за рубежом (виды, типы, стили пива).

73. Разберите идентифицирующие признаки квалитметрической идентификации пива.

74. Охарактеризуйте слабоалкогольные коктейли, их общие идентифицирующие признаки, способы фальсификации.

75. Укажите идентифицирующие признаки ассортиментной идентификации безалкогольных напитков.

76. Укажите средства и способы фальсификации безалкогольных напитков, методы их обнаружения

77. Назовите идентифицирующие признаки минеральной воды.

78. Объясните, почему мясные товары относят к наиболее фальсифицируемым.

79. Укажите общие идентифицирующие признаки для ассортиментной и квалитметрической фальсификации мясных товаров.

80. Назовите специфичные идентифицирующие признаки мясных товаров.

81. Перечислите подгруппы мясных товаров, для идентификации которых органолептические показатели являются достаточно достоверными.

82. Рассмотрите средства информационной идентификации мясных товаров.

83. Разберите способы и средства ассортиментной фальсификации мясных товаров и методы их обнаружения.

84. Для идентификации каких подгрупп и видов мясных товаров применяется гистологический анализ?

85. Рассмотрите способы и средства квалитметрической фальсификации мясных товаров и методы их обнаружения

86. Рассмотрите общие идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности рыбных товаров. Какие из них являются наиболее достоверными?

87. Укажите специфичные признаки ассортиментной идентификации рыбных товаров. Для каких подгрупп и видов рыбных товаров они свойственны?

88. Какие общие и специфичные признаки применяются при

квалиметрической идентификации рыбных товаров? Какие из них имеют наибольшую значимость для обеспечения безопасности рыбных товаров?

89. Разберите средства и способы квалиметрической фальсификации рыбных товаров.

90. Какими способами осуществляется количественная и информационная фальсификация рыбных товаров?

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «вопросы для устного опроса и самоконтроля»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на высоком уровне (студент в полном объеме осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на среднем уровне (студент в целом осветил рассматриваемую проблематику, привел аргументы в пользу своих суждений, допустив неточности и т.п.)
3	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на низком уровне (студент допустил существенные неточности, изложил материал с ошибками, не владеет в достаточной степени профильным категориальным аппаратом и т.п.)
2	Вопросы для устного опроса и самоконтроля представлены на неудовлетворительном уровне или не представлен (студент не готов, не выполнил, др.)

Практические задачи

Задание 1. Ознакомьтесь с основными методами идентификации, указав при этом их преимущества и недостатки. Результаты оформить в таблицу 1.

Таблица 1 – Основные методы идентификации

Группа методов	Преимущества	Недостатки	Применение	
			для продовольственных товаров	для непродовольственных товаров
1	2	3	4	5

Задание 2. Изучить стандарт на продовольственный товар (по выбору студента), выявить показатели качества, регламентированные в стандарте. Проанализировать показатели и заполнить таблицу 1.

Таблица 1 – Характеристика показателей качества

Название ГОСТ и наименование продукта	Наименование показателей стандарта	Характеристика
1	2	3

Задание 3. Ознакомиться с основными видами фальсификации товаров.

Используя конспекты, учебники, стандарты технических условий, учебные презентации, натуральные образцы фальсифицированных товаров, распознать вид их фальсификации и методы, которые были использованы для ее обнаружения. Результаты оформить по форме таблицы 1.

Таблица 1 – Виды фальсификации и способы их обнаружения

Вид фальсификации	Характерные особенности	Способ обнаружения	Конкретные примеры
1	2	3	4

Задание 4. Изучение государственного регулирования фальсификации товаров в Луганской Народной Республике.

Изучить статьи Гражданского кодекса Луганской Народной Республики и Закона ЛНР «О защите прав потребителей» в части применяемых мер по предупреждению производства и продажи фальсифицированных и контрафактных товаров. Форма выполнения задания – краткий письменный конспект.

Задание 5. Произвести идентификацию предложенных образцов муки используя органолептические и измерительные методы. Выявить признаки возможной информационной и количественной фальсификации предложенных образцов муки

Используя ГОСТ 26574-2017 «Мука пшеничная хлебопекарная. Технические условия», ГОСТ 7045-2017 «Мука ржаная хлебопекарная. Технические условия» изучить наличие информационных данных, которые должны содержаться на упаковке муки. Выявить наличие регламентируемой информации на предложенных образцах муки, сделать выводы о возможной информационной фальсификации.

Используя технические средства (весы торговые) определить массу предложенных образцов, выявить возможные виды количественной фальсификации.

Результаты исследований оформить в произвольной форме, используя условную нумерацию образцов

Задание 6. Произвести идентификацию образцов муки показателям внешнего вида. Результаты задания оформить в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Идентификационные признаки образцов муки

Номер образца, вид продукта (по данным маркировки)	Внешний вид и органолептические признаки		Вывод о соответствии или фальсификации образца
	По стандарту	Фактически	
Образец 1			

Задание 7. Выявление качественной фальсификации предложенных образцов муки на предмет добавления в продукт непищевых добавок (мела и др.) экспресс методами

Добавление или замену муки другими непищевыми заменителями (например, мелом) определяют методом выявления щелочной реакции среды исследуемого образца: к небольшому количеству муки добавляют равное количество холодной воды, а затем такое же количество уксусной или лимонной кислоты. При этом кислота вступает во взаимодействие с непищевым заменителем муки. Происходит «шипение» раствора, бурное выделение углекислого газа, масса при этом быстро увеличивается в объеме.

Возможна проверка pH среды водного раствора муки при помощи лакмусовой бумажки: в щелочной среде, в случае присутствия перечисленных непищевых добавок лакмусовая бумажка окрасится в синий цвет.

Провести исследование образца муки на предмет помешивания непищевого заменителя. Результаты исследования описать в произвольной форме.

Задание 8. Идентификация продукта по информации на маркировке и упаковке.

Идентификация молока начинается с осмотра состояния упаковки и изучения маркировки.

В рабочую тетрадь занесите всю информацию, имеющуюся на упаковке, и сравните ее с требованиями стандарта или технических регламентов. Результаты оформите по форме таблицы 1.

Таблица 1 – Видовая идентификация образцов молока по данным маркировки

Наименование показателей	Фактические результаты	Нормативные требования
Упаковка: -материал упаковки -обеспечение герметичности		
Маркировка: -соответствие представленной информации установленным требованиям и ее полнота -корректность нанесения -доступность прочтения		

Сделайте заключение, указав:

- наличие или отсутствие информационной фальсификации;
- критерии идентификации молока по информации на маркировке;
- возможности видовой идентификации исследуемых образцов.

Задание 9. Квалиметрическая идентификация образцов молока и обнаружение возможных способов их качественной фальсификации

Используя экспресс методы и способы идентификации молока, используемые в товароведной практике, произвести идентификацию образцов молока на предмет обнаружения их качественной фальсификации.

Используйте следующие методы:

- визуальные методы обнаружения фальсификации молока по цвету и консистенции (растекание капли) молока;
- определение разбавления молока водой методом смешивания с этиловым спиртом;
- определение наличия чужеродных добавок (например, соды, крахмала) лакмусовой бумагой или реакцией взаимодействия с пищевой кислотой.

Результаты проведенных идентификационных исследований оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Идентификация образцов питьевого молока на предмет качественной фальсификации

Способ фальсификации	Результаты исследования	Заключение
Разбавление образцов водой		
Добавление чужеродных добавок		
Добавление соды для замедления процессов скисания		

Задание 10. Информационная и количественная идентификация поваренной соли. Проведите анализ упаковки, маркировки и массы нетто образцов пищевой поваренной соли на предмет выявления фальсификации. Определите критерии идентификации поваренной соли и выявите возможные способы информационной и количественной фальсификации образцов продукта. При проведении идентификации образцов используйте ГОСТ Р 51574-2018 «Соль поваренная пищевая».

Сделайте выводы о соответствии исследуемых образцов или обнаруженных фактах их фальсификации. Полученные результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Информационная и количественная идентификация образцов

Показатели	Установленные требования	Фактически у образцов		Используемый метод / способ идентификации	Выводы о соответствии или фальсификации продукта
		Образец 1	Образец 2		
Упаковка: - материал - целостность					
Маркировка: - полнота информации; - корректность предоставления; - возможность прочтения					
Масса нетто, г					

Задание 11. Ассортиментная и квалиметрическая фальсификация образцов кофе жареного в зернах

Определите ассортиментную фальсификацию образцов кофе с помощью органолептических, простейших измерительных или экспресс методов, используемых в товароведной практике. При проведении идентификации образцов используйте ГОСТ 32775-2014 «Кофе жареный. Общие технические условия». Результаты оформите в форме таблицы 1.

Таблица 1 – Результаты ассортиментной и качественной идентификации образцов кофе жареного в зернах

Показатели качества образцов	Требования стандарта	Фактически у образцов	
		Образец 1	Образец 2
1	2	3	4

По результатам проведенной идентификации сделать вывод о подлинности или фальсификации образцов.

Задание 12. Изучение маркировки и определение информационной фальсификации алкогольных и слабоалкогольных напитков

Изучите информацию, имеющуюся на этикетке, акцизной марке, контрэтикетке образцов алкогольных и слабоалкогольных напитков, сравните ее с требованиями ГОСТ Р 51074-2003 «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» и сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации.

Результаты испытаний занесите в таблицу 1.

Таблица 1 – Информационная идентификация алкогольных напитков

Показатели	Установленные требования	Фактически у образцов		Использованные методы идентификации
		Образец 1	Образец 2	
Полнота информации:	<i>(перечислить требования согласно ГОСТ)</i>			
- корректность предоставления	информация написана в виде блоков, ее легко обнаружить на маркировке			
- удобство прочтения	шрифт контрастный, читаемого размера (не менее 5,5 pt)			
<i>Выводы о соответствии или фальсификации образцов</i>				

Задание 13. Информационная и количественная идентификацияпельменей на предмет обнаружения фальсификации

Внимательно изучите упаковку полуфабрикатапельменей, ее состояние и имеющуюся на ней информацию. После чего определите соответствие массы продукта указанной на упаковке. Полученные результаты сравните с требованиями нормативной документации и оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Информационная и количественная идентификация образцовпельменей

Показатели	Требования	Критерий идентификации	Способ идентификации	Фактически у образца
Состояние упаковки: целостность, чистота				
Информация на маркировке: полнота и корректность				
Соответствие массы, г				

Сделайте вывод о наличии или отсутствии фальсификации, дайте пояснения.

Задание 14. Идентификация и выявление количественной или качественной фальсификациипельменей

Используя необходимую нормативную документацию на замороженные полуфабрикаты:

– проведите идентификацию пельменей органолептическим методом путем внешнего осмотра продукта до варки и после пробной варки полуфабрикатов;

– определите толщину оболочки из теста и толщину теста в местах заделки полуфабриката;

– определите соотношение массы мясного фарша к массе полуфабриката.

Результаты испытаний оформите в таблице 1.

Таблица 1 – Показатели качественной идентификации полуфабрикатов

Показатели	Требования нормативного документа	Фактически у образца	Заключение о соответствии или фальсификации
Вкус и запах при пробной варке			
Толщина тестовой оболочки, мм			
Толщина теста в местах задела, мм			
Содержание мясного фарша к массе полуфабриката, %			

В конце испытания и анализа полученных результатов сделайте общее заключение о наличии или отсутствии фальсификации, ее видах и способах.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «практические задачи»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Практические задачи решены на высоком уровне (студент в полном объеме ответил на поставленные вопросы, нашел правильное решение в соответствии с заданными условиями задачи, привел аргументы в пользу своих суждений, владеет профильным понятийным (категориальным) аппаратом и т.п.)
4	Практические задачи решены на среднем уровне (студент в полном объеме ответил на поставленные вопросы в соответствии с заданными условиями задачи, однако в расчетах допустил ошибки, которые в целом отражают правильный ответ)
3	Практические задачи решены на низком уровне (студент не в полном объеме ответил на поставленные вопросы в соответствии с заданными условиями задачи, в расчетах допустил ошибки, которые в целом не отражают правильный ответ)

2	Практические задачи решены на неудовлетворительном уровне (студент не ответил на поставленные вопросы в соответствии с заданными условиями задачи, в расчетах допустил ошибки, которые не отражают правильный ответ)
---	--

Тесты

1. Идентификация – это ...

1) подделка, подмена в процессе изготовления продукции определенного качества другой, менее ценной, не соответствующей своему названию, и реализация её в корыстных целях;

2) это отождествление, установление совпадения чего-либо с чем-либо;

3) выявление и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара.

2. Фальсификация – это ...

1) подделка, подмена в процессе изготовления продукции определенного качества другой, менее ценной, не соответствующей своему названию, и реализация её в корыстных целях;

2) отождествление, установление совпадения чего-либо с чем-либо;

3) выявление и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара.

3. Из перечисленных функций идентификации укажите лишнюю

1) указующая;

2) информационная;

3) подтверждающая;

4) управляющая;

5) регулирующая.

4. Критерии идентификации – это ...

1) выявление и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара;

2) характеристики товаров, позволяющие отождествлять товар и его свойства с указанными на маркировке;

3) отождествление, установление совпадения чего-либо с чем-либо.

5. Средства идентификации товаров – это ...

1) это отождествление, установление совпадения чего-либо с чем-либо;

2) выявление и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара;

3) нормативные и технические документы (стандарты, ТУ, правила и др.), регламентирующие показатели качества, которые могут быть использованы для целей идентификации.

6. Из представленных видов фальсификации найдите несуществующий вид:

1) комплексная;

2) стоимостная;

3) ассортиментная;

4) определяющая;

5) информационная;

- б) качественная;
- 7) количественная.

7. *Цель идентификации – это*

- 1) установить тождественность или подлинность объекта (товара) его основополагающим характеристикам;
- 2) обман получателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью;
- 3) оба ответа верны

8. *Ассортиментная идентификация – это установление...*

- 1) вида и наименования товара;
- 2) соответствия требованиям документов;
- 3) требований подтверждения соответствия;
- 4) допустимых дефектов продукции.

9. *Важнейшее средство идентификации пищевых продуктов это*

- 1) маркировка, содержащая необходимую информацию;
- 2) декларация соответствия;
- 3) протокол испытаний;
- 4) классификация продукции.

10. *Критериями идентификации не могут быть*

- 1) показатели безопасности;
- 2) условия хранения;
- 3) правила транспортировки;
- 4) правила подтверждения соответствия.

11. *Пересортица – это замена*

- 1) товаров высших сортов низшими сортами;
- 2) одинаковых наименований товаров разных производителей;
- 3) продукции одного наименования в разных упаковках;
- 4) выявленных продуктов с дефектами.

12. *Фальсификация в зависимости от места ее осуществления может быть*

- 1) технологической и предреализационной;
- 2) транспортной и потребительской;
- 3) проектной и производственной;
- 4) подготовительной и окончательной.

13. *Для обнаружения фальсификации используются критерии идентификации*

- 1) основополагающие и специфические;
- 2) общие и частные;
- 3) органолептические;
- 4) физико-химические.

14. *Основным критерием ассортиментной идентификации макаронных изделий является*

- 1) форма и размер;
- 2) содержание влаги;
- 3) количество лома;

4) кислотность.

15. Критерием качественной идентификации водки является

- 1) содержание сивушных масел, альдегидов, кетонов;
- 2) прозрачность жидкости;
- 3) отсутствие красителей;
- 4) упаковка.

16. Фальсификация шоколада носит преимущественно

- 1) технологический характер;
- 2) предреализационный характер;
- 3) реализационный характер;
- 4) все ответы верны.

17. В каком случае заменители и дефектные товары не относятся к фальсифицированным товарам?

- 1) если товар не наносит вреда здоровью;
- 2) если на маркировке и товарно-сопроводительных документах указаны их подлинное наименование;
- 3) если товар имеет знак соответствия;
- 4) если внешний вид товара полностью идентичен с подлинным.

18. Качественная фальсификация растительных масел осуществляется ...

- 1) подменой одного вида масла другим;
- 2) нарушением рецептурного состава;
- 3) нарушением технологии очистки;
- 4) все ответы верны.

19. Методы определения фальсификации чая:

- 1) бактериологические;
- 2) органолептические;
- 3) физико-химические методы;
- 4) микробиологические.

20. Ассортиментная фальсификация крахмала

- 1) введение чужеродных добавок;
- 2) подмена одного сорта крахмала другим;
- 3) подмена крахмала, полученного из одного вида зерна другим;
- 4) неверная информация, указанная на маркировке.

21. Идентификационные отличительные признаки мягкой пшеницы

- 1) форма зерна овальная, более или менее округлая;
- 2) на вершине зерна имеется бороздка, хорошо различимая простым глазом;
- 3) зерно длинное, с утолщением на спинке со стороны зародыша;
- 4) бороздка развита слабо и не видна невооруженным глазом.

22. Ассортиментная фальсификация зерна осуществляется путем:

- 1) подмены твердой пшеницы на мягкую;
- 2) реализации на продовольственные цели зерна, предназначенного на кормовые цели;
- 3) подмены более качественных типов и классов зерна на

низкокачественные;

4) добавления чужеродных добавок (золы, минеральных добавок).

23. *Ассортиментная фальсификация круп происходит за счет*

- 1) добавления чужеродных добавок;
- 2) реализации плесневелых круп;
- 3) подмены одного сорта, номера или марки крупы другим;
- 4) подмена одного вида крупы другим.

24. *Идентификационные признаки пшеничной муки.*

- 1) высокое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.
- 2) наличие хорошо отмываемой клейковины;
- 3) способность клейковины растягиваться;
- 4) низкое содержание водорастворимых гемицеллюлоз;
- 5) отсутствие отмываемой клейковины.

25. *Качественная фальсификация муки*

- 1) подмена одного сорта муки другим;
- 2) муки, полученного из одного вида зерна другим;
- 3) добавление других видов муки;
- 4) добавление чужеродных непищевых добавок;
- 5) введение пищевых добавок или улучшителей муки;

26. *Ассортиментная фальсификация макаронных изделий*

- 1) подмена макарон, выработанных из одного сорта муки другим;
- 2) повышенным содержанием воды;
- 3) добавлением других сортов муки;
- 4) введением пищевых добавок;
- 5) введением пищевых красителей.

27. *Идентификационные признаки кофейных зерен Индонезийского кофе робуста*

- 1) зерна средних размеров, с шероховатой поверхностью, однородные по форме, окраске и величине;
- 2) цвет зеленый с серым оттенком;
- 3) зерна с серо-зеленой, матовой поверхностью;
- 4) зерно крупное, однородное, своеобразной удлинено-округлой формы;

28. *Идентификационная характеристика кофейных зерен кофе Мокко.*

1) зерна мелкие, неоднородные по величине и форме, пестрые по окраске, кругловатые, правильной формы. Цвет от оливково-зеленого до коричневатозеленого;

2) зерна средние, однородные, с гладкой поверхностью, вогнутые. Цвет светло-зеленый с серым и матовым оттенком;

3) зерна средние, однородные, с гладкой поверхностью, вогнутые. Цвет светлозеленый с серым и матовым оттенком.

29. *Качественная фальсификация кофе – это.....*

- 1) введение добавок не предусмотренных рецептурой;
- 2) добавление спитого кофе;
- 3) введение чужеродных веществ и компонентов, приготовление

искусственных зерен;

- 4) искажения информации в товарно-сопроводительных документах;
- 5) неполная информация, наносимая на упаковку.

30. *Ассортиментная фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий происходит за счет:*

- 1) повышения содержания воды;
- 2) добавления других сортов муки;
- 3) введение пищевых добавок;
- 4) заменой дрожжей на химические разрыхлители;
- 5) подмены одного вида хлебобулочных изделий другим.

31. *При идентификационной экспертизе определяют физико-химические показатели в молочных консервах:*

- 1) сухих веществ;
- 2) структура и консистенция;
- 3) запах, вкус и аромат;
- 4) титруемую кислотность;
- 5) вязкость, чистоту;
- 6) размеры кристаллов лактозы.

32. *Какими свойствами, используемыми для целей идентификации, обладает белок молока – казеин?*

- 1) свертывается под действием сычужного фермента, молочной кислоты, нерастворим в воде и не свертывается при нагревании;
- 2) свертывается при нагревании, растворим в воде и не свертывается под действием сычужного фермента;
- 3) не свертывается под действием сычужного фермента и молочной кислоты;
- 4) не свертывается под действием сычужного фермента, молочной кислоты и свертывается при нагревании;
- 5) не свертывается под действием сычужного фермента, растворим в воде.

33. *Группы сыров по товароведной классификации*

- 1) сычужные натуральные, кисломолочные натуральные, переработанные;
- 2) твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленые;
- 3) твердые, полутвердые, соленые, несоленые, мягкие;
- 4) твердые, полутвердые, мягкие, диетические, рассольные, топленые;
- 5) твердые, мягкие, сычужные, соленые, несоленые.

34. *Какому молочному продукту характерны дефекты «Мутная слеза» и «Крупная слеза», которые используют для качественной идентификации этого продукта?*

- 1) сливочному маслу;
- 2) твердым сычужным сырам;
- 3) рассольным сырам;
- 4) сгущенному молоку;
- 5) мороженому.

35. Идентификационными признаками мясных консервов является показатель

- 1) соответствия требованиям промышленной стерильности;
- 2) содержания мясного сырья;
- 3) массовой доли влаги остаточной активности тканевых ферментов мяса;
- 4) массовой доли поваренной соли.

Критерии и шкала оценивания по оценочному средству «тесты»

Шкала оценивания (интервал баллов)	Критерий оценивания
5	Тесты выполнены на высоком уровне (правильные ответы даны на 90-100% тестов)
4	Тесты выполнены на среднем уровне (правильные ответы даны на 75-89% тестов)
3	Тесты выполнены на низком уровне (правильные ответы даны на 50-74% тестов)
2	Тесты выполнены на неудовлетворительном уровне (правильные ответы даны менее чем на 50% тестов)

Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)

Теоретические вопросы

1. Общие положения об идентификации товаров.
2. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара.
3. Виды, способы и методы идентификации.
4. Классификация методов идентификации товаров.
5. Информационно-аналитические методы идентификации продовольственных товаров.
6. Органолептические методы идентификации продовольственных товаров.
7. Измерительные методы идентификации продовольственных товаров.
8. Общие положения о подлинности и фальсификации товаров.
9. Ассортиментная фальсификация потребительских товаров.
10. Стоимостная фальсификация потребительских товаров.
11. Способы и средства качественной фальсификации потребительских товаров.
12. Основные способы информационной фальсификации потребительских товаров.
13. Основные способы обнаружения количественной фальсификации потребительских товаров.
14. Последствия фальсификации и пути предупреждения фальсификации товаров.
15. Правовое регулирование фальсификации товаров.

16. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.
17. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации свежих овощей и плодов.
18. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации консервированных овощей и плодов.
19. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации жировых товаров.
20. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации молока и сливок.
21. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации кисломолочных продуктов.
22. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации консервированных и сухих молочных продуктов.
23. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации консервированных сливочного масла и сыров сычужных.
24. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации яиц и яичных товаров.
25. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации сахара и сахаристых кондитерских изделий.
26. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации шоколада.
27. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации меда натурального.
28. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации мучных кондитерских изделий.
29. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации чая и чайных напитков.
30. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации натурального кофе, растворимого кофе и кофейных напитков.
31. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации пряностей и приправ.
32. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации безалкогольных, слабоалкогольных напитков.
33. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации спирта и ликероводочных напитков.
34. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации пива.
35. Идентификационные признаки и методы крепких алкогольных напитков из различных видов сырья.
36. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации коньяка и бренди.

37. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации виноградных вин.
38. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации мяса убойных животных.
39. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации птицы и субпродуктов.
40. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации колбасных изделий.
41. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации мясных консервов и замороженных кулинарных мясных изделий.
42. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации вида рыбы.
43. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации охлажденной и замороженной рыбы.
44. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации рыбных товаров.
45. Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации икорных товаров и морепродуктов.

Оценочные средства для промежуточной аттестации (экзамен)

Шкала оценивания	Характеристика знания предмета и ответов
отлично (5)	Студент глубоко и в полном объеме владеет программным материалом. Грамотно, исчерпывающе и логично его излагает в устной или письменной форме. При этом знает рекомендованную литературу, проявляет творческий подход в ответах на вопросы и правильно обосновывает принятые решения, хорошо владеет умениями и навыками при выполнении практических задач.
хорошо (4)	Студент знает программный материал, грамотно и по сути излагает его в устной или письменной форме, допуская незначительные неточности в утверждениях, трактовках, определениях и категориях или незначительное количество ошибок. При этом владеет необходимыми умениями и навыками при выполнении практических задач.
удовлетворительно (3)	Студент знает только основной программный материал, допускает неточности, недостаточно четкие формулировки, непоследовательность в ответах, излагаемых в устной или письменной форме. При этом недостаточно владеет умениями и навыками при выполнении практических задач. Допускает до 30% ошибок в излагаемых ответах.
неудовлетворительно (2)	Студент не знает значительной части программного материала. При этом допускает принципиальные ошибки в доказательствах, в трактовке понятий и категорий, проявляет низкую культуру знаний, не владеет основными умениями и навыками при выполнении практических задач. Студент отказывается от ответов на дополнительные вопросы

Лист изменений и дополнений

№ п/п	Виды дополнений и изменений	Дата и номер протокола заседания кафедры (кафедр), на котором были рассмотрены и одобрены изменения и дополнения	Подпись (с расшифровкой) заведующего кафедрой (заведующих кафедрами)