


ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ИНСТИТУТ - ФИЛИАЛ ФГБОУ ВО  
УЛЬЯНОВСКАЯ ГСХА  
Факультет инженерно-технологический  
Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель директора по учебной  
и воспитательной работе  
  
\_\_\_\_\_ Н.С. Семенова  
«19» января 2016 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ  
«Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров»

Направления подготовки 38.03.07 «Товароведение»  
(прикладной бакалавриат)  
Профиль подготовки Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности  
Квалификация выпускника бакалавр  
Форма обучения очная, заочная

Димитровград, 2016г.

## **1. Аннотация к рабочей программе учебной дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров»**

### **Место дисциплины в структуре ОПОП.**

Учебная дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» - дисциплина вариативной части дисциплин по выбору Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования направления подготовки 38.03.07 Товароведение, квалификация - Бакалавр. Имеет индекс учебного плана Б1.В.ДВ.2

**Цель изучения дисциплины** – приобретение студентами необходимых теоретических знаний и практических навыков по идентификации и определению фальсификации отдельных групп продовольственных товаров.

### **Задачи изучения дисциплины:**

-изучение видов идентификации и фальсификации продовольственных товаров, формирование теоретических знаний и практических навыков по идентификации и обнаружению фальсификации продовольственных товаров, приобретению навыков оценки качества на всех этапах товародвижения. Изучение основополагающих вопросов качества и соответствия продовольственных товаров.

### **Требования к результатам освоения содержания дисциплины**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: (ОПК - 3); (ОПК- 5); (ПК- 3); (ПК -9).

В результате освоения курса обучаемый *должен знать*:

- требования нормативной документации к маркировке упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации и правила рассмотрения рекламаций;
- ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;
- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров;
- виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания;
- объекты, субъекты, средства, принципы и методы идентификации;
- основные виды идентификации товаров;
- основополагающие критерии и показатели идентификации;
- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров и использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- общие и специфичные идентифицирующие признаки однородных групп товаров;
- основные виды и способы фальсификации товаров;
- правовые, социальные и моральные последствия фальсификации;
- нормативные и технические документы на товары.

### **Должен уметь:**

- анализировать рекламации и претензии к товарам, готовить заключения по результатам их рассмотрения
- определять показатели ассортимента и качества товаров
- использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
- определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление
- проводить идентификацию и оценку соответствия товаров;
- анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;
- устанавливать связь различных видов фальсификации товаров с их характеристиками;

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и идентификации товаров;
- применять технические средства для измерения свойств и качества товаров;
- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических свойств однородных групп товаров.

**Должен владеть:**

- навыками работы с рекламациями и претензиями;
- методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров;
- методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров;
- методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения;
- методами контроля качества и проведения оценки качества и соответствия товаров;
- методами идентификации и обнаружения фальсификации однородных групп товаров;
- навыками работы с нормативными и техническими документами на товары.

**Основные разделы программы**

| <b>НАИМЕНОВАНИЕ МОДУЛЯ И ТЕМЫ</b>   |
|---|
| <b>Модуль 1. Идентификация и оценка соответствия товаров.</b>   |
| Тема 1.1. Цели и задачи идентификации, оценка соответствия.   |
| Тема 1.2. Виды и показатели идентификации.  |
| <b>Модуль 2. Фальсификация товаров.</b>   |
| Тема 2.1. Возникновение и виды фальсификации.   |
| Тема 2.2 Методы идентификации и обнаружения фальсификации товаров.  |
| <b>Модуль 3. Идентификация и фальсификация товаров однородных групп.</b>  |
| Тема 3.1. Идентификация и фальсификация зерномучных, хлебобулочных, макаронных изделий и пищевых концентратов на зерновой основе.         |
| Тема 3.2. Идентификация и фальсификация сахара, меда и кондитерских изделий.  |
| Тема 3.3 .Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров, орехов.   |
| Тема 3.4. Идентификация и фальсификация вкусовых товаров: безалкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, чая, кофе, пряностей, приправ. |
| Тема 3.5. Идентификация и фальсификация этилового спирта, вина, ликероводочных изделий и крепких алкогольных напитков.                    |
| Тема 3.6. Идентификация и фальсификация мяса, рыбы, мясных и рыбных товаров   |
| Тема 3.7. Идентификация и фальсификация молочных продуктов, яичных товаров.   |
| Тема 3.8. Идентификация и фальсификация пищевых масел и жиров.  |

**Общая трудоемкость дисциплины: 4 зачетные единицы, 144 часов.**

**Семестр-7.**

**Форма контроля – экзамен**

Составитель старший преподаватель



**Малахова Т.Н.**

## 2.ЦЕЛЬ И ЗАДАЧИ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная дисциплина «**Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров**» дисциплина вариативной части дисциплин по выбору Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки Товароведение, квалификация (степень) - Бакалавр. Индекс учебного плана-Б1.В.ДВ.2.

**Цели изучения учебной дисциплины (модуля)** – приобретение студентами необходимых теоретических знаний и практических навыков по идентификации и определению фальсификации продовольственных товаров.

Углубить знания в области товароведения однородных групп продовольственных товаров. Формирование умений и навыков работы с нормативной документацией. Выявление идентификационных показателей и подтверждение подлинности конкретного вида и наименования товара.

### **Задачи изучения учебной дисциплины (модуля):**

- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров;
- изучение принципов, видов и показателей идентификации;
- усвоение последовательности процедур при проведении и идентификации и порядка оформления ее результатов;
- создание целостной системы знаний, умений и навыков по определению структуры, норм и правил в области идентификации товаров;
- установление идентифицирующих признаков продовольственных товаров;
- ознакомление с видами, способами и средствами фальсификации продовольственных товаров;
- изучение современных методов идентификации и обнаружения фальсифицированных продовольственных товаров;
- изучение роли и влияния идентификации в обеспечении качества продукции в современных рыночных условиях;
- приобретение обучающимися знаний в области организации работ в Российской Федерации по идентификации товаров;
- овладение навыками работы с правовыми актами и документами, подтверждающими соответствие товаров предъявляемым требованиям и навыкам в области описания различных групп товаров;
- выработка целостного представления о видах идентификации подлинности и обнаружения фальсификации отдельных групп продовольственных товаров, а также формах прослеживаемости их предыстории и местонахождения;
- использование современных методов идентификации товаров, позволяющих достоверно определять основополагающие характеристики товаров и выявлять фальсификацию отдельных групп товаров.
- формирование знаний и умений, обеспечивающих квалификационное участие в деятельности предприятий и организаций всех форм собственности по обеспечению качества и безопасности потребительских товаров;
- ознакомление со средствами фальсификации и методами их обнаружения;
- изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению.

### 3. МЕСТО ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП.

Учебная дисциплина «**Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров**» - дисциплина вариативной части дисциплин по выбору Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования направления подготовки 38.03.07 Товароведение, квалификация - Бакалавр. Имеет индекс учебного плана Б1.В.ДВ.2

Для изучения дисциплины необходимы знания вопросов предшествующих изучаемых дисциплин - физики, физико-химических методов анализа, основ микробиологии, товароведения однородных групп продовольственных товаров, стандартизации, подтверждение соответствия и метрологии.

Дисциплина является предшествующей и необходимой для успешного освоения и изучения следующих дисциплин: безопасность товаров, таможенная экспертиза, таможенная экспертиза товаров растительного происхождения, таможенная экспертиза товаров животного происхождения, производственная практика и др.

Для освоения дисциплины необходимо знание правовых документов, регулирующих торгово-коммерческую деятельность, освоение научно-методических основ стандартизации, метрологии и подтверждения соответствия, научных основ физических, химических, физико-химических и биологических методов для инструментальной оценки и идентификации продовольственных товаров. Обучаемый должен обладать умениями и навыками, связанными с проведением оценки и осуществлением контроля качества продовольственных товаров.

**Предметная область дисциплины:** идентификация и оценка соответствия товаров требованиям нормативной и технической документации и информации о них, обнаружение фальсификации.

**Объектами изучения дисциплины:** виды, критерии и показатели идентификации товаров, виды и способы фальсификации товаров, методы и технические средства идентификации товаров.

**Главные понятия дисциплины:**

**Идентификация** – установление тождественности продукции ее существенным признакам.

**Фальсификация** – действия направленные на ухудшение потребительских свойств товаров при сохранении наиболее характерных, но несущественных для его использования по назначению свойств.

**Качество** - степень соответствия присущих характеристик требованиям.

**Характеристика** – совокупность отличительных свойств, признаков предмета или явления.

**Свойство** – объективная особенность продукции (или товара), проявляющаяся при ее создании, оценке, хранении и потреблении.

**Требования** – потребность или ожидание, которое установлено, обычно предполагается или является обязательным.

**Соответствие** – соблюдение всех установленных требований к продукции, процессу или услуге.

**При изучении дисциплины рассматриваются:**

- актуальность проблемы идентификации и оценка соответствия товаров, контроль и оценка качества товаров, виды идентификации, критерии и показатели идентификации, фальсификация товаров и ее виды, методы идентификации и обнаружения фальсификации товаров, идентификационные признаки, характерные для однородных групп товаров, фальсификация товаров однородных групп.

#### 4. ТРЕБОВАНИЯ К УРОВНЮ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Выпускник по направлению подготовки «Товароведение» в соответствии с задачами профессиональной деятельности и целями основной образовательной программы после изучения дисциплины Идентификация и фальсификация продовольственных товаров должен обладать следующими общепрофессиональными и профессиональными компетенциями:

ОПК-3-умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

ПК-3 умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;

ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь.

В результате изучения дисциплины обучаемый:

***должен знать:***

- профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- объекты, субъекты, средства, принципы и методы идентификации;
- основные виды идентификации товаров;
- ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;
- требования нормативной документации к маркировке упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации и правила рассмотрения рекламаций;
- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров;
- виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания;
- основополагающие критерии и показатели идентификации;
- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров и использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- общие и специфичные идентифицирующие признаки однородных групп товаров;
- основные виды и способы фальсификации товаров;
- правовые, социальные и моральные последствия фальсификации;
- нормативные и технические документы на товары.

***Должен уметь:***

- формулировать задачи и цели современного товароведения, критически оценивать уровень своей квалификации и необходимость ее повышения
- анализировать рекламации и претензии к товарам, готовить заключения по результатам рассмотрения
- определять показатели ассортимента и качества товаров
- использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции
- определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление
- проводить идентификацию и оценку соответствия товаров;
- анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения;
- устанавливать связь различных видов фальсификации товаров с их характеристиками;

- использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и идентификации товаров;
- применять технические средства для измерения свойств и качества товаров;
- проводить испытания по определению органолептических и физико-химических свойств однородных групп товаров.

***Должны владеть:***

- навыками саморазвития и методами повышения квалификации;
- навыками работы с рекламациями и претензиями;
- методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей ассортимента и качества товаров и способами сохранения качества товаров;
- методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров;
- методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения;
- методами контроля качества и проведения оценки качества и соответствия товаров;
- методами идентификации и обнаружения фальсификации однородных групп товаров;
- нормативными и техническими документами на товары.
- методологией товароведения для решения торгово-коммерческих задач в современных экономических условиях.

## 5. ТРУДОЕМКОСТЬ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ УЧЕБНОЙ РАБОТЫ

Общая трудоемкость дисциплины Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров составляет 144 академических часа, что соответствует 4 зачетным единицам, 7 семестр.

. Распределение трудоемкости дисциплины по видам учебной работы представлено в таблице 5.1.

**Таблица 5.1- Общая трудоемкость дисциплины(модуля) количество зачетных единиц и виды учебной работы, очной формы обучения**

| Вид работы  | Трудоемкость, зач ед/<br>7-й семестр зач ед/ час. |
|---|---|
|   | <b>Общая трудоемкость</b>                         |
| <b>Аудиторная работа</b>                          | <b>1,75/63</b>                                    |
| <i>Лекции (Л)</i>                                 | 0,83/30<br>0,83/30                                |
| <i>Практические занятия (ПЗ)</i>                  |   |
| <i>КСР</i>  | 0,08/3  |
| <i>Контроль</i>                                   | 1,5/54  |
| <b>Самостоятельная работа</b>                     | <b>0,75/27</b>                                    |
| В том числе:                                      |   |
| Самостоятельное изучение отдельных тем модулей    | <b>0,25/9</b>                                     |
| Подготовка и презентация реферата                 | <b>0,17/6</b>                                     |
| Подготовка к практическим работам и деловым играм | <b>0,17/6</b>                                     |
| Подготовка к промежуточной аттестации             | <b>0,17/6</b>                                     |

**Таблица 5.2- Общая трудоемкость дисциплины(модуля) количество зачетных единиц и виды учебной работы, заочной формы обучения**

| Вид работы   | Трудоемкость, |                       |
|--|---------------|-----------------------|
|  | 7-й семестр   | Всего<br>зач.ед/часов |
| <b>Общая трудоемкость</b>                                | <b>144</b>    | <b>144</b>            |
| <b>Аудиторная работа</b>                                 | <b>15</b>     | <b>15</b>             |
| <i>Лекции (Л)</i>  | 4             | 4                     |
| <i>Практические занятия (ПЗ)</i>                         | 10            | 10                    |
| <i>КСР</i>   | 1             | 1                     |
| <b>Самостоятельная работа</b>                            | <b>120</b>    | <b>120</b>            |
| В том числе:   |               |                       |
| Самостоятельное изучение отдельных тем модулей           | <b>60</b>     | <b>60</b>             |
| Подготовка и презентация реферата                        | <b>20</b>     | <b>20</b>             |
| Подготовка к практическим работам и деловым играм        | <b>20</b>     | <b>20</b>             |
| Подготовка к промежуточной аттестации (входной, текущий) | <b>20</b>     | <b>20</b>             |
| Подготовка к рубежному контролю (экзамен)                | <b>9</b>      | <b>9</b>              |

Изучение дисциплины осуществляется: 38.03.07 «Товароведение» семестр 7

Формы контроля

1-Текущий (промежуточный) контроль в комбинированной форме (собеседования, тестирования, письменной форме, решение ситуационных задач), по отдельным разделам дисциплины, подготовка докладов, рефератов.

2-Итоговый контроль – экзамен, 144 часов, 4-зачетных единиц.

## 6. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

### 6.1. Учебно-образовательные модули дисциплины, трудоемкость и виды учебной работы

Рабочая программа дисциплины Идентификация и фальсификация товаров построена по модульно-блочному принципу.

**Модуль** – совокупность частей дисциплины, имеющая определенную логическую завершенность по отношению к целям обучения.

**Таблица 6.1- Модули дисциплины, трудоемкость в зачетных единицах и виды учебной работы, очной формы обучения**

| № п/п | Наименование разделов  | Количество часов |                   |    | Внеауд. работа (СР) | Контроль |
|-------|--|------------------|-------------------|----|---------------------|----------|
|       |  | Всего            | Аудиторная работа |    |                     |          |
|       |  |                  | Л                 | ПР |                     |          |
|       | <b>Модуль 1. Идентификация и оценка соответствия товаров.9</b> |                  |                   |    |                     |          |
| 1     | Тема 1.1. Цели и задачи идентификации, оценка соответствия.    | 0,11/4           | 0,06/2            |    | 0,06/2              |          |
| 2     | Тема 1.2. Виды и показатели идентификации.                     | 0,17/5           | 0,06/2            |    | 0,11/3              |          |
|       | <b>Модуль 2. Фальсификация товаров.12</b>                      |                  |                   |    |                     |          |



|  |   |         |         |         |         |        |
|--|---|---------|---------|---------|---------|--------|
| 3  | Тема 2.1. Возникновение и виды фальсификации.   | 0,11/4  | 0,06/2  |         | 0,06/2  |        |
| 4  | Тема 2.2. Методы идентификации и обнаружения фальсификации товаров.   | 0,22/8  | 0,06/2  | 0,06/2  | 0,11/4  |        |
| <b>Модуль 3. Идентификация и фальсификация товаров однородных групп.66</b> |   |         |         |         |         |        |
| 5  | Тема 3.1. Идентификация и фальсификация зерномучных, хлебобулочных, макаронных изделий и пищевых концентратов на зерновой основе.         | 0,17/6  | 0,06/2  | 0,06/2  | 0,06/2  |        |
| 6  | Тема 3.2. Идентификация и фальсификация сахара, меда и кондитерских изделий.  | 0,22/8  | 0,06/2  | 0,11/4  | 0,06/2  |        |
| 7  | Тема 3.3. Идентификация и фальсификация плодово-овощных товаров, орехов.  | 0,22/8  | 0,06/2  | 0,11/4  | 0,06/2  |        |
| 8  | Тема 3.4. Идентификация и фальсификация вкусовых товаров: безалкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, чая, кофе, пряностей, приправ. | 0,28/10 | 0,11/4  | 0,11/4  | 0,06/2  |        |
| 9  | Тема 3.5. Идентификация и фальсификация этилового спирта, вина, ликероводочных изделий и крепких алкогольных напитков.                    | 0,33/12 | 0,11/4  | 0,17/6  | 0,06/2  |        |
| 10   | Тема 3.6. Идентификация и фальсификация мяса, рыбы, мясных и рыбных товаров.  | 0,28/10 | 0,11/4  | 0,11/4  | 0,06/2  |        |
| 11   | Тема 3.7. Идентификация и фальсификация молочных продуктов, яичных товаров.   | 0,17/6  | 0,06/2  | 0,06/2  | 0,06/2  |        |
| 12   | Тема 3.8. Идентификация и фальсификация пищевых масел и жиров.  | 0,17/6  | 0,06/2  | 0,06/2  | 0,06/2  |        |
|  | КСР   | 0,08/3  |         |         |         |        |
|  | Всего   | 4/144   | 0,83/30 | 0,83/30 | 0,75/27 | 1,5/54 |

**Таблица 6.2- Модули дисциплины, трудоемкость в зачетных единицах и виды учебной работы, заочной формы обучения**

| № п/п | Наименование разделов | Количество часов |                   | Внеауд. работа (СР) | Экзамен |    |
|-------|-----------------------|------------------|-------------------|---------------------|---------|----|
|       |                       | Всего            | Аудиторная работа |                     |         |    |
|       |                       |                  | Л                 |                     |         | ПР |
|       |                       |                  |                   |                     |         |    |

|              |   |              |               |                |                 |               |
|--------------|---|--------------|---------------|----------------|-----------------|---------------|
| 1            | Введение  | 0,5          | 0,5           |                | -               |               |
| 2            | Общие положения об идентификации товаров  | 20,5         | 0,5           |                | 20              |               |
| 3            | Виды, способы и методы идентификации  | 35           | 1             | 4              | 30              |               |
| 4            | Подлинность и фальсификация товаров   | 34           | 1             | 3              | 30              |               |
| 5            | Виды и способы фальсификации и методы ее обнаружения<br>Последствия фальсификации | 44           | 1             | 3              | 40              |               |
|              | КСР   | 0,03/1       |               |                |                 |               |
| <b>Итого</b> |   | <b>4/144</b> | <b>0,11/4</b> | <b>0,28/10</b> | <b>3,33/120</b> | <b>0,25/9</b> |

**Рейтинг-план дисциплины  
«Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров»**

| Виды учебной деятельности студентов             | Балл за конкретное задание | Число посещений, заданий за семестр | Максимальный балл |
|---|----------------------------|-------------------------------------|-------------------|
| <b>МОДУЛЬ 1</b>                                 |                            |                                     |                   |
| <b>Идентификация продовольственных товаров.</b> |                            |                                     |                   |
| <b>Текущий контроль</b>                         |                            |                                     | <b>7,8</b>        |
| 1.Аудиторная работа                             |                            | <b>3</b>                            | <b>0,80</b>       |
| 1.1Посещение лекций и их запись                 | 0.40                       | 2                                   | 0,80              |
| 1.2Посещение практических занятий               | 0.67                       | -                                   | -                 |
| 1.3Тест-опрос                                   | 1.0                        |                                     | 1.0               |
| 1.4Решение ситуационных задач                   | 2.0                        |                                     | 2.0               |
| 1.5Решение индивидуального домашнего задания    | 2.0                        |                                     | 2.0               |
| 1.6 Подготовка рефератов, эссе                  | 2.0                        |                                     | 2.0               |
| <b>5.Рубежный контроль</b>                      |                            |                                     | <b>10,0</b>       |
| Тест-опрос                                      |                            |                                     | 10                |
| <b>Всего по модулю №1</b>                       |                            |                                     | <b>17.8</b>       |
| <b>МОДУЛЬ 2</b>                                 |                            |                                     |                   |
| <b>Фальсификация продовольственных товаров.</b> |                            |                                     |                   |
| <b>Текущий контроль</b>                         |                            |                                     | <b>7,07</b>       |
| 1.Аудиторная работа                             |                            | <b>3</b>                            | <b>1,07</b>       |
| 1.1Посещение лекций и их запись                 | 0.40                       | 2                                   | 0,80              |
| 1.2Посещение практических занятий               | 0.67                       | 1                                   | 0,67              |
| 1.3Тест-опрос                                   | 1.0                        |                                     | 1.0               |
| 1.4Решение ситуационных задач                   | 2.0                        |                                     | 2.0               |
| 1.5Решение индивидуального домашнего задания    | 2.0                        |                                     | 2.0               |
| 1.6 Подготовка рефератов, эссе                  | 2.0                        |                                     | 2.0               |
| <b>5.Рубежный контроль</b>                      |                            |                                     | <b>10,0</b>       |
| Тест-опрос                                      |                            |                                     | 10                |
| <b>Всего по модулю №2</b>                       |                            |                                     | <b>17.07</b>      |
| <b>МОДУЛЬ 3</b>                                 |                            |                                     |                   |

| <b>Идентификация и обнаружение фальсификации однородных групп продовольственных товаров.</b> |      |           |              |
|--|------|-----------|--------------|
| <b>4.Текущий контроль</b>  |      |           | <b>24,29</b> |
| 1.Аудиторная работа  |      | <b>25</b> | <b>13,29</b> |
| 1.1Посещение лекций и их запись  | 0.40 | 11        | 4.4          |
| 1.2Посещение практических занятий  | 0.67 | 14        | 9.39         |
| 1.3Тест-опрос  | 1    |           | 1            |
| 1.4 Решение ситуационных задач   | 3    |           | 3            |
| 1.5Решение индивидуального домашнего задания   | 2    |           | 2            |
| 1.6Деловая игра  | 3.0  |           | 3.0          |
| 1.7Взаимная проверка индивидуальных заданий  | 1,5  |           | 1,5          |
| <b>5.Рубежный контроль</b>   |      |           | <b>10,0</b>  |
| Тест-опрос   |      |           | 10           |
| <b>Всего по модулю №3</b>  |      |           | <b>35.3</b>  |
| <b>Итоговый контроль (экзамен)</b>   |      |           | <b>30</b>    |
| <b>Всего</b>   |      |           | <b>100</b>   |
| <b>Поощрительные баллы</b>   |      |           | <b>10</b>    |
| 1. Активная работа на аудиторных занятиях  |      |           | 4            |
| 2. Написание и публикация статьи   |      |           | 2            |
| 3. Выступление на конференции  |      |           | 4            |
| <b>Итого</b>   |      |           | <b>110</b>   |

**Таблица 6.5- Содержания разделов дисциплины и ее учебно-образовательных модулей**

| <b>№ п/п</b>  | <b>НАИМЕНОВАНИЕ МОДУЛЯ И ТЕМЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>                | <b>СОДЕРЖАНИЕ</b>   |
|---|---|---|
| <b>Модуль 1. Идентификация и оценка соответствия товаров.</b> |   |   |
| 1   | Тема 1.1. Цели и задачи идентификации, оценка соответствия. | Основные термины и определения. Цели и задачи идентификации. Объекты идентификации. Средства идентификации: упаковка, маркировка, товарные знаки, марки, штриховые коды. Соответствие. Оценка соответствия товаров. Виды деятельности по оценке соответствия товаров. Оценка качества - сопоставление с базовыми показателями качества. Контроль качества – испытания для определения действительных значений показателей качества. Сертификация или декларирование – подтверждение соответствия установленным требованиям. Проведение испытаний - для сопоставления с базовыми показателями, для проверки соответствия НД, для подтверждения установленным требованиям. Итоговый результат по оценке соответствия: выдача заключения, акта проверки, сертификата |
| 2   | Тема 1.2. Виды и показатели идентификации.                  | Структура идентификации: цели (задачи), объекты, субъекты, виды, средства, методы. Виды идентификации: ассортиментная, квалиметрическая, информационная. Ассортиментная идентификация: групповая, видовая, страны происхождения, марочная. Квалиметрическая идентификация: компонентная, рецептурная, кон-  |

|   |   |   |
|---|---|---|
|   |   | струкционная, технологическая, категорийная, комплектная. Информационная идентификация: партионная, упаковки, маркировки, товаросопроводительных документов, средств массовой информации. Критерии и показатели идентификации. Органолептические показатели. Физико-химические показатели. Критерии идентификации.  |
|   | <b>Модуль 2. Фальсификация товаров.</b>   |   |
| 3 | Тема 2.1. Возникновение и виды фальсификации.   | Возникновение фальсификации. Виды фальсификации по характеристикам товара: ассортиментная, квалитетическая, количественная, информационная, стоимостная. Виды фальсификации по месту: технологическая, предреализационная. Контрафакция. Способы ассортиментной фальсификации. Способы квалитетической фальсификации. Способы количественной фальсификации. Разновидности стоимостной фальсификации. Информационная фальсификация: маркировки, упаковки, товаросопроводительных документов, сертификатов. Технологическая фальсификация. Предреализационная фальсификация. Фальсификация вспомогательных товаров.                     |
| 4 | Тема 2.2. Методы идентификации и обнаружения фальсификации товаров.   | Методы идентификации: информационно – аналитические, органолептические, измерительные. Информационно – аналитические методы идентификации: документальный, маркировочный, аналитико-информационный. Органолептические методы идентификации: визуальный, осязательный, обонятельный, вкусовой, аудиометод. Показатели, применяемые при органолептическом методе идентификации: внешний вид, состояние поверхности, консистенция, основной запах (аромат), вкус, сыпучесть. Экспресс-методы обнаружения фальсификации. Современные измерительные методы идентификации: физические, химические, физико-химические, биологические.        |
|   | <b>Модуль 3. Идентификация и фальсификация товаров однородных групп.</b>  |   |
| 5 | Тема 3.1. Идентификация и фальсификация зерномучных, хлебобулочных, макаронных изделий и пищевых концентратов на зерновой основе. | Зерно и продукты его переработки: мука и крупа. Общие и специфические идентифицирующие признаки. Виды, средства и способы фальсификации. Наиболее распространенные виды фальсификации. Хлеб, булочные изделия, сухарные, бараночные изделия. Общие и специфические идентифицирующие признаки. Виды, средства и способы фальсификации. Макароны изделия. Основные идентифицирующие признаки. Фальсификация макаронных изделий. Пищевые концентраты на зерновой основе: концентраты обеденных блюд, сухие продукты для детского и диетического питания, овсяные диетические продукты, зерновые завтраки. Идентификация и фальсификация. |
| 6 | Тема 3.2. Идентификация и фальсификация   | Сахар. Общие и специфические показатели идентификации. Виды фальсификации. Мед. Идентифицирующие  |

|    |   |  |
|----|---|--|
|    | сахара, меда и кондитерских изделий.  | признаки. Средства и способы фальсификации меда, методы ее обнаружения. Идентификация кондитерских изделий. Общие и специфические идентифицирующие признаки. Органолептические и физико-химические показатели. Виды, средства и способы фальсификации. Наиболее распространенные виды фальсификации.   |
| 7  | Тема 3.3. Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров, орехов.   | Виды идентификация свежих плодов и овощей. Субтропические и тропические плоды. Орехи. Общие идентифицирующие признаки основных видов плодов. Специфические идентифицирующие показатели плодов и овощей. Фальсификация свежих плодов и овощей. Идентификация переработанных плодов. Общие и специфические идентифицирующие признаки. Виды, средства и способы фальсификации. Наиболее распространенные виды фальсификации.  |
| 8  | Тема 3.4. Идентификация и фальсификация вкусовых товаров: безалкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, чая, кофе, пряностей, приправ. | Идентификация вкусовых товаров: безалкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, чая, кофе, пряностей, приправ. Общие и специфические идентифицирующие признаки. Органолептические и физико-химические показатели. Виды, средства и способы фальсификации. Наиболее распространенные виды фальсификации  |
| 9  | Тема 3.5. Идентификация и фальсификация этилового спирта, вина, ликероводочных изделий и крепких алкогольных напитков.                    | Спирт этиловый. Основные идентифицирующие признаки. Измерительные и экспресс-методы идентификации. Фальсификация спирта. Водка. Идентифицирующие признаки. Фальсификация водки. Ликероводочные изделия. Идентификация и фальсификация ликероводочных изделий. Крепкие алкогольные напитки. Идентифицирующие признаки крепких алкогольных напитков. Фальсификация. Винодельческая продукция. Виды идентификации. Показатели качества вин по МОВВ. Характеристика способов фальсификации.  |
| 10 | Тема 3.6. Идентификация и фальсификация мяса, рыбы, мясных и рыбных товаров.  | Виды идентификация мяса и мясных товаров. Общие органолептические показатели, пригодные для ассортиментной идентификации мясных товаров: форма, цвет поверхности и на разрезе, вкус и запах, внутреннее строение и цвет. Специфические идентифицирующие признаки. Способы и средства фальсификации мясных товаров: ассортиментная, квалитетическая, количественная фальсификация. Методы обнаружения фальсификации. Идентификация рыбы и рыбных товаров, икры. Общие органолептические показатели для ассортиментной идентификации рыбных товаров. Средства и способы фальсификации рыбы и продуктов ее переработки, методы обнаружения фальсификации. |
| 11 | Тема 3.7. Идентификация и фальсификация молочных продуктов, яичных товаров.   | Виды идентификация молочных товаров. Общие и специфические идентифицирующие признаки. Средства фальсификации молочных товаров. Наиболее распространенные виды фальсификации. Методы обнаружения фальсификации. Идентификация яичных продуктов. Средства и способы фальсификации яиц и яйцепродук-  |

|    |  |   |
|----|--|---|
|    |  | тов.  |
| 12 | Тема 3.8. Идентификация и фальсификация пищевых масел и жиров. | Идентификация пищевых масел и жиров. Общие и специфические идентифицирующие признаки. Органолептические и физико-химические показатели пищевых масел и жиров. Виды, средства и способы фальсификации пищевых жиров. Методы идентификации фальсификации. Наиболее распространенные виды фальсификации. |

## **6.6 Содержание учебно-образовательных модулей**

### **МОДУЛЬ 1. ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОЦЕНКА СООТВЕТСТВИЯ ТОВАРОВ**

#### **Тема 1.1 Цели и задачи идентификации, оценка соответствия.**

Основные термины и определения. Цели и задачи идентификации. Объекты идентификации. Средства идентификации: упаковка, маркировка, товарные знаки, марки, штриховые коды. Соответствие. Оценка соответствия товаров. Виды деятельности по оценке соответствия товаров. Оценка качества - сопоставление с базовыми показателями качества. Контроль качества – испытания для определения действительных значений показателей качества. Сертификация или декларирование – подтверждение соответствия установленным требованиям. Проведение испытаний - для сопоставления с базовыми показателями, для проверки соответствия НД, для подтверждения установленным требованиям. Итоговый результат по оценке соответствия: выдача заключения, акта проверки, сертификата.

#### **Тема 1.2 Виды и показатели идентификации.**

Структура идентификации: цели (задачи), объекты, субъекты, виды, средства, методы. Виды идентификации: ассортиментная, квалиметрическая, информационная. Ассортиментная идентификация: групповая, видовая, страны происхождения, марочная. Квалиметрическая идентификация: компонентная, рецептурная, конструкционная, технологическая, категорийная, комплектная. Информационная идентификация: партионная, упаковки, маркировки, товаросопроводительных документов, средств массовой информации. Критерии и показатели идентификации. Органолептические показатели. Физико-химические показатели. Критерии идентификации.

### **МОДУЛЬ 2. ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ**

#### **Тема 2.1 Возникновение и виды фальсификации.**

Возникновение фальсификации. Виды фальсификации по характеристикам товара: ассортиментная, квалиметрическая, количественная, информационная, стоимостная. Виды фальсификации по месту: технологическая, предреализационная. Контрафакция. Способы ассортиментной фальсификации. Способы квалиметрической фальсификации. Способы количественной фальсификации. Разновидности стоимостной фальсификации. Информационная фальсификация: маркировки, упаковки, товаросопроводительных документов, сертификатов. Технологическая фальсификация. Предреализационная фальсификация. Фальсификация вспомогательных товаров.

## **Тема 2.2 Методы идентификации и обнаружения фальсификации товаров.**

Методы идентификации: информационно – аналитические, органолептические, измерительные. Информационно – аналитические методы идентификации: документальный, маркировочный, аналитико-информационный. Органолептические методы идентификации: визуальный, осязательный, обонятельный, вкусовой, аудиометод. Показатели, применяемые при органолептическом методе идентификации: внешний вид, состояние поверхности, консистенция, основной запах (аромат), вкус, сыпучесть. Экспресс-методы обнаружения фальсификации. Современные измерительные методы идентификации: физические, химические, физико-химические, биологические.

### **МОДУЛЬ 3. ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ ОДНОРОДНЫХ ГРУПП**

#### **Тема 3.1. Идентификация и фальсификация зерномучных, хлебобулочных, макаронных изделий и пищевых концентратов на зерновой основе.**

Зерно и продукты его переработки: мука и крупа. Общие и специфичные идентифицирующие признаки. Виды, средства и способы фальсификации. Наиболее распространенные виды фальсификации. Хлеб, булочные изделия, сухарные, бараночные изделия. Общие и специфичные идентифицирующие признаки. Виды, средства и способы фальсификации. Макароны. Основные идентифицирующие признаки. Фальсификация макаронных изделий. Пищевые концентраты на зерновой основе: концентраты обеденных блюд, сухие продукты для детского и диетического питания, овсяные диетические продукты, зерновые завтраки. Идентификация и фальсификация.

#### **Тема 3.2. Идентификация и фальсификация сахара, меда и кондитерских изделий.**

Сахар. Общие и специфические показатели идентификации. Виды фальсификации. Мед. Идентифицирующие признаки. Средства и способы фальсификации меда, методы ее обнаружения. Идентификация кондитерских изделий. Общие и специфичные идентифицирующие признаки. Органолептические и физико-химические показатели. Виды, средства и способы фальсификации. Наиболее распространенные виды фальсификации.

#### **Тема 3.3. Идентификация и фальсификация плодоовощных товаров, орехов.**

Идентификация свежих плодов и овощей. Субтропические и тропические плоды. Орехи. Общие идентифицирующие признаки основных видов плодов. Специфические идентифицирующие показатели плодов и овощей. Фальсификация свежих плодов и овощей. Идентификация переработанных плодов. Общие и специфичные идентифицирующие признаки. Виды, средства и способы фальсификации. Наиболее распространенные виды фальсификации.

#### **Тема 3.4. Идентификация и фальсификация вкусовых товаров: безалкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, чая, кофе, пряностей, приправ.**

Виды идентификация вкусовых товаров: безалкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, чая, кофе, пряностей, приправ. Общие и специфичные идентифицирующие признаки. Органолептические и физико-химические показатели. Виды, средства и способы фальсификации. Наиболее распространенные виды фальсификации.

### **Тема 3.5. Идентификация и фальсификация спирта этилового, вина, ликероводочных изделий, крепких алкогольных напитков.**

Спирт этиловый. Основные идентифицирующие признаки. Измерительные и экспресс-методы идентификации. Фальсификация спирта. Водка. Идентифицирующие признаки. Фальсификация водки. Ликероводочные изделия. Идентификация и фальсификация ликероводочных изделий. Крепкие алкогольные напитки. Идентифицирующие признаки крепких алкогольных напитков. Фальсификация. Винодельческая продукция. Виды идентификации. Показатели качества вин по МОВВ. Характеристика способов фальсификации вин. Наиболее распространенные виды фальсификации.

### **Тема 3.6. Идентификация и фальсификация мяса, рыбы, мясных и рыбных товаров.**

Виды идентификация мяса и мясных товаров. Общие органолептические показатели, пригодные для ассортиментной идентификации мясных товаров: форма, цвет поверхности и на разрезе, вкус и запах, внутреннее строение и цвет. Специфичные идентифицирующие признаки. Способы и средства фальсификации мясных товаров: ассортиментная, квалиметрическая, количественная фальсификация. Методы обнаружения фальсификации. Идентификация рыбы и рыбных товаров, икры. Общие органолептические показатели для ассортиментной идентификации рыбных товаров. Средства и способы фальсификации рыбы и продуктов ее переработки, методы обнаружения фальсификации.

### **Тема 3.7. Идентификация и фальсификация молочных продуктов, яичных товаров.**

Виды идентификация молочных товаров. Общие и специфичные идентифицирующие признаки. Средства фальсификации молочных товаров. Наиболее распространенные виды фальсификации. Методы обнаружения фальсификации. Идентификация яичных продуктов. Средства и способы фальсификации яиц и яйцепродуктов.

### **Тема 3.8. Идентификация и фальсификация пищевых масел и жиров.**

Идентификация пищевых масел и жиров. Общие и специфичные идентифицирующие признаки. Органолептические и физико-химические показатели пищевых масел и жиров. Виды, средства и способы фальсификации пищевых жиров. Методы идентификации фальсификации. Наиболее распространенные виды фальсификации.

## **6.4. Соответствие содержания дисциплины требуемым результатам обучения**

Каждый учебно-образовательный модуль ориентирован на достижение совокупности регламентированных Федеральным государственным образовательным стандартом высшего профессионального образования по направлению подготовки Товароведение, квалификация (степень) – бакалавр, определенных знаний, умений, навыков и профессиональных компетенций в области идентификации и фальсификации товаров. В таблице 6.3 представлено соответствие содержания модуля дисциплины и результатов обучения, что позволяет оценить вклад каждого учебно-образовательного модуля в достижение целей модульного образовательного курса.



**Таблица 6.6- Соответствие содержания требуемым результатам обучения**

| Результаты обучения   | Модуль<br>1 | Модуль<br>2 | Модуль<br>3 |
|---|-------------|-------------|-------------|
| Знать:<br>- основные виды идентификации товаров   | *           |             | *           |
| -осознавать социальную значимость своей будущей профессии, стремится к саморазвитию и повышению квалификации  | *           | *           | *           |
| - основные виды и способы фальсификации товаров   |             | *           | *           |
| - основополагающие критерии и показатели идентификации  | *           |             | *           |
| -ассортимент и потребительские свойства товаров, факторы, формирующие и сохраняющие их качество   | *           | *           | *           |
| -виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания  |             | *           | *           |
| - современные средства и методы идентификации и обнаружения фальсификации товаров   |             | *           | *           |
| - общие и специфичные идентифицирующие признаки однородных групп товаров  |             |             | *           |
| - нормативные и технические документы на товары   | *           |             | *           |
| Уметь:<br>- проводить идентификацию и оценку соответствия товаров   |             |             | *           |
| - устанавливать связь различных видов фальсификации товаров с их характеристиками   |             | *           | *           |
| -анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения  |             | *           | *           |
| - использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и идентификации товаров   |             |             | *           |
| - применять технические средства для измерения свойств и качества товаров   |             |             | *           |
| - проводить испытания по определению органолептических и физико-химических свойств однородных групп товаров   |             |             | *           |
| Владеть:<br>- методами контроля качества и проведения оценки качества и соответствия товаров;   |             |             | *           |
| - нормативными и техническими документами на товары   |             |             | *           |
| - методами идентификации и обнаружения фальсификации однородных групп товаров   |             |             | *           |
| ОПК-3-умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности ;   | *           | *           | *           |
| ОПК-5 способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров; | *           | *           | *           |
| ПК-3 умением анализировать рекламации и претензии к качеству товаров, готовить заключения по результатам их рассмотрения  | *           | *           | *           |

|  |   |   |   |
|--|---|---|---|
| ПК-9 знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь. | * | * | * |
|--|---|---|---|

**6.7.- Разделы дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми  
(последующими) дисциплинами**

| Наименование дисциплин учебного плана                             | № разделов данной дисциплины |           |           |
|---|------------------------------|-----------|-----------|
|   | 1                            | 2         | 3         |
| Безопасность товаров  |                              | +         |           |
| Товароведение однородных групп продовольственных товаров          | +                            | +         | +         |
| Сенсорный анализ продовольственных товаров                        | +                            | +         | +         |
| Таможенная экспертиза   | +                            | +         | +         |
| Товарная информация   | +                            | +         | +         |
| Технология хранения и транспортирования продовольственных товаров |                              | +         | +         |
| Теоретические основы товароведения и экспертизы                   | +                            | +         | +         |
| Таможенная экспертиза товаров растительного происхождения         | +                            | +         | +         |
| Товароведения однородных групп продовольственных товаров          |                              | +         | +         |
| Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология.          |                              | +         | +         |
| Таможенная экспертиза товаров животного происхождения             | +                            | +         | +         |
| Физико-химические методы анализа                                  | +                            | +         | +         |
| Производственная практика   | +                            | +         | +         |
| <b>ВСЕГО</b>  | <b>9</b>                     | <b>14</b> | <b>13</b> |

**Таблица 6.4-Учебно-образовательные модули дисциплины и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами**

| № п/п | Учебно-образовательные модули дисциплины, необходимые для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин                                 | Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин* |   |   |
|-------|---|--|---|---|
|       |   | 1  | 2 | 3 |
|       | <b>Модуль 1. Идентификация и оценка соответствия товаров</b>  |  |   |   |
| 1     | Тема 1.1. Цели и задачи идентификации, оценка соответствия.   | *  |   | * |
| 2     | Тема 1.2. Виды и показатели идентификации   | *  |   | * |
|       | <b>Модуль 2. Фальсификация товаров.</b>   |  |   |   |
| 3     | Тема 2.1. Возникновение и виды фальсификации.   | *  |   |   |
| 4     | Тема 2.2. Методы идентификации и обнаружения фальсификации товаров.   | *  | * | * |
|       | <b>Модуль 3. Идентификация и фальсификация товаров однородных групп.</b>  |  |   |   |
| 5     | Тема 3.1. Идентификация и фальсификация зерномучных, хлебобулочных, макаронных изделий и пищевых концентратов на зерновой основе.         | *  | * | * |
| 6     | Тема 3.2. Идентификация и фальсификация сахара, меда и кондитерских изделий.  | *  | * | * |
| 7     | Тема 3.3. Идентификация и фальсификация плодово-овощных товаров, орехов.  | *  | * | * |
| 8     | Тема 3.4. Идентификация и фальсификация вкусовых товаров: безалкогольных, слабоалкогольных напитков, пива, чая, кофе, пряностей, приправ. | *  | * | * |
| 9     | Тема 3.5. Идентификация и фальсификация этилового спирта, вина, ликероводочных изделий и крепких алкогольных напитков.                    | *  | * | * |
| 10    | Тема 3.6. Идентификация и фальсификация мяса, рыбы, мясных и рыбных товаров   | *  | * | * |
| 11    | Тема 3.7. Идентификация и фальсификация молочных продуктов, яичных товаров.   | *  | * | * |
| 12    | Тема 3.8. Идентификация и фальсификация пищевых масел и жиров.  |  |   |   |

**1 - Производственная практика.**

**2 - Безопасность товаров.**

**3 - Таможенная экспертиза**

## 7 Образовательные технологии

Организация и проведение учебного процесса данной дисциплины направлены на обеспечение комфортных условий для обучающихся и предполагают реализацию полной управляемости учебного процесса и усвоение учебного материала.

Организация занятий по дисциплине проводится по видам учебной работы - лекции, семинарские и практические занятия, текущий контроль. В рамках учебного курса предусмотрено посещение аккредитованных лабораторий оценки качества товаров животного и растительного происхождения.

В процессе преподавания дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» используются следующие организационные формы обучения:

- лекции;
- практические занятия, на которых формируются навыки проведения идентификации и выявления фальсификации товаров;
- письменные или устные домашние задания;
- обсуждение подготовленных обучающимися эссе;
- решение ситуационных задач;
- презентации с использованием мультимедийной установки и компьютера;
- консультации преподавателя;
- самостоятельная работа обучающихся, в которую входит освоение теоретического материала, подготовка к лабораторным и практическим занятиям, выполнение указанных выше письменных и устных домашних заданий.

Часть лекционных занятий проводится в аудитории с применением мультимедийного проектора в виде учебной презентации. Основные моменты лекционных занятий конспектируются.

Среди перечисленных форм работы центральная роль отводится лекциям, выполняющим одновременно информационную, стимулирующую, развивающую и воспитывающую функции.

В курсе используются следующие виды лекций:

- традиционные лекции;
- лекции-визуализации;
- проблемные лекции;
- лекции пресс-конференции.

Большая часть лекций по дисциплине проходит в виде лекций-визуализаций с использованием мультимедийного оборудования и презентаций. Наглядность не только способствует более успешному восприятию и запоминанию учебного материала, но и позволяет активизировать умственную деятельность обучающихся, глубже проникать в сущность изучаемых вопросов, учит обучающихся преобразовывать устную и письменную информацию в визуальную форму, что формирует у них способность систематизации и выделения наиболее значимых, существенных элементов содержания обучения.

На лекционных и лабораторных занятиях обучающиеся используют рабочие тетради, словари по освоению дисциплины.

В условиях проблемной лекции происходит устное изложение материала диалогического характера. С помощью соответствующих методических приемов (постановка проблемных и информационных вопросов, выдвижение гипотез и их подтверждение или опровержение, обращение к обучающимся за помощью и др.) побуждение обучающихся к совместному размышлению, дискуссии. Проблемные лекции формируют мышление обучающихся, вызывают их познавательную активность.

На лекции пресс-конференции называется тема лекции обучающиеся письменно задают вопросы преподавателю по данной теме. Каждый обучающийся в течение 2-3 минут формулиру-

ет наиболее интересующие его вопросы и предоставляет их в письменном виде преподавателю. Затем в течение 3-5 минут вопросы сортируются по их смысловому содержанию. Изложение материала строится в виде связного раскрытия темы, в процессе которого формулируются соответствующие ответы. В завершение лекции проводится итоговая оценка вопросов, как отражения знаний и интересов студентов. Активизация деятельности обучающихся на лекции-пресс-конференции достигается за счет адресованного информирования каждого обучающегося лично.

Эти виды лекций относятся к активным и интерактивным формам обучения, так как в них увеличен удельный вес и степень самостоятельности учащихся, осуществляется индивидуальный подход, и развиваются творческие способности обучающихся.

Отдельные темы предлагаются для самостоятельного изучения с обязательным составлением конспекта (контролируется).

Практические и семинарские занятия проводятся в лабораториях института (10,21,201), оборудованных необходимым оборудованием, нормативной документацией (ГОСТы, Технические регламенты, Законы РФ и наглядный материал).

### 7.1 Практические занятия

Основная цель практических занятий – это приобретение профессиональных компетенций и практических навыков в области идентификации и фальсификации товаров. Практикум рекомендуется проводить по всем учебно-образовательным модулям. Содержание практикума соответствует профессиональной области знаний Федерального государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки «Товароведение», квалификация (степень)- бакалавр: использование в учебном процессе активных и интерактивных форм занятий, которые должны составлять не менее 20% аудиторных занятий. Перед проведением практических работ в рамках каждого модуля обучающийся должен успешно освоить процедуру их подготовки и выполнения по предварительно полученным учебным и методическим материалам (текущий контроль знаний).

В таблице 7.1 представлено соответствие содержания и трудоемкость практикума по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» что позволяет оценить вклад каждой практической работы в достижение целей модульного образовательного процесса.

**Таблица 7.1-Тематика практических занятий по изучаемой дисциплине**

| № занятия | Тема   | Кол-во часов |
|-----------|--|--------------|
| 1         | <b>Общие положения об идентификации товаров.</b> Понятие, цели, задачи и основные положения в области идентификации товаров согласно российских и международных стандартов и законодательных актов.  | 2            |
| 2         | <b>Идентификация зерномучных товаров.</b> Выбор и обоснование критериев идентификации. Виды, способы и методы идентификации зерномучных товаров. Меры по предупреждению реализации опасных для здоровья человека продуктов питания.  | 4            |
| 3         | <b>Методы идентификации и оценки подлинности плодоовощных товаров.</b> Критерии свежести и зрелости, показатели качества и безопасности свежих плодов, овощей и грибов. Классификация и идентификационные признаки разных групп и видов переработанной продукции. Обнаружение фальсификации свежих и переработанных плодов, овощей и грибов. | 4            |

|   |  |    |
|---|--|----|
| 4 | <b>Идентификация вкусовых товаров: чая, кофе, безалкогольных и алкогольных напитков.</b> Средства и методы идентификации. Способы фальсификации разных групп и видов вкусовых товаров.                                 | 4  |
| 5 | <b>Признаки подлинности и качества молока, кисломолочных продуктов и молочных консервов.</b> Фальсификация молока и продуктов его переработки. Экспресс-методы определения вида и способа осуществления фальсификации. | 6  |
| 6 | <b>Классификация и идентификационные признаки разных групп и видов пищевых жиров.</b> Критерии подлинности ценных видов растительных масел. Методы выявления фальсификации.  | 2  |
| 7 | <b>Идентификация и способы фальсификации мяса убойного скота и продуктов его переработки.</b> Определение вида и свежести мяса. Методы выявления фальсификации продуктов из мяса.                                      | 4  |
| 8 | <b>Идентификация основных видов промысловых рыб и рыбных товаров.</b> Определение свежести, качества и видовой принадлежности свежей и замороженной рыбы. Фальсификация рыбных товаров и способы её обнаружения        | 4  |
|   | <b>ВСЕГО</b>   | 30 |

В повышении эффективности обучения и формирования активной личности большое значение имеет такой принцип обучения, как познавательная активность обучаемых. Целью обучения является не только овладение знаниями, умениями и навыками, но и формирование ведущих качеств личности, что вызывает необходимость использования методов активного обучения.

Формирование более высоких требований к учебно-воспитательному процессу по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» предполагает внедрение нетрадиционных форм обучения, компьютерных технологий, применение методов активного обучения.

Без широкого использования методов активного обучения невозможно формирование специалиста, способного активно и творчески решать задачи широкого диапазона.

В соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки бакалавра товароведения реализация компетентного подхода предусматривает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий с целью формирования и развития профессиональных навыков обучаемых.

Удельный вес занятий, проводимых в интерактивных формах, составляют не менее 20% аудиторных занятий.

Интерактивное обучение рассматривается как способ познания, осуществляемый в формах совместной деятельности обучающихся: все участники образовательного процесса взаимодействуют друг с другом, обмениваются информацией, совместно решают проблемы, моделируют ситуации, оценивают действие коллег и свое собственное поведение, погружаются в реальную атмосферу делового сотрудничества по разрешению проблем.

**Таблица 7.2-Формы активного обучения**

| №<br>п/п | Учебно-образовательный модуль.<br>Цели тренинга, ролевой игры, учебной дискуссии  | Примерная тематика тренинга, ролевой игры, учебной дискуссии   |
|----------|---|--|
| 1        | <b>Модуль 1</b><br><b>Цель:</b> ознакомление с теоретическими основами различных подвидов ассортиментной идентификации и выборе идентифицирующих признаков. | Ассортиментная идентификация продовольственных товаров: групповая, видовая, страны происхождения, марочная и ее идентифицирующие признаки (тренинг). |
| 2        | <b>Модуль 2</b><br><b>Цель:</b> ознакомление с разновидностью ассортиментной и информационной фальсификации и методах ее определения.                       | Контрафакция – фальсификация продукции на уровне торговой марки (ролевая игра).  |
| 3        | <b>Модуль 3</b><br><b>Цель:</b> ознакомление с особенностями идентификации, выборе критериев и показателей идентификации товаров, полученных из ГМИ.        | Оценка качества и безопасности пищевых товаров, полученных из ГМИ (учебная дискуссия).   |

Тренинг - вид учебной подготовки обучаемый, заключающийся в закреплении приобретенных на занятиях знаний и умений по изучаемой теме на примере решения или анализа профессионально-ориентированных вопросов. Конечная цель любого тренинга – переход от категории «знание» и «умение» к категории «владение».

Ролевая игра – предполагает наличие сложной задачи (проблемы) и распределение ролей между участниками ее решения, а также взаимодействие участников игрового занятия, в частности проведением дискуссии.

Учебная дискуссия - процесс обсуждения какого-либо спорного вопроса с целью установления истины. Она предполагает взаимодействие конкретных действующих лиц, каждый из которых выдвигает и отстаивает свою систему аргументов и контраргументов. Отличие учебной дискуссии от научной заключается в том, что в учебной дискуссии, чаще всего, устанавливается истина, уже известная науке. Дискуссия по дисциплине Идентификации и фальсификации товаров проходит в три этапа: обмен мнениями по спорным вопросам, выявление и сопоставление их, полемика и аргументация, получение результатов.

## **8 САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА**

Самостоятельная работа обучаемый является важным компонентом образовательного процесса, формирующим личность обучаемый, его мировоззрение и культуру профессиональной деятельности, способствует развитию способности к самообучению и постоянного повышения своего профессионального уровня.

Самостоятельная работа обучаемый является важным этапом в процессе обучения будущих специалистов. Самостоятельная работа способствует формированию творческого мышления, повышению интереса, активности и творческой самостоятельности обучаемый в усвоении знаний, формировании умений и навыков и применению их на практике.

Для самостоятельной работы обучаемый предоставляется читальный зал, учебная аудитория №23 оборудованные современными компьютерами, выходом в интернет, электронной базой нормативных документов учебной и методической литературой.

**Целью самостоятельной работы** обучающихся по курсу «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» является выработка умения самостоятельно изучать учебную, научную литературу, нормативно-техническую и справочную документацию. В процессе самостоятельной работы обучаемый должен хорошо усвоить материал, ответить на предложенные вопросы, применить теоретические знания в решении задач.

В соответствии с учебно-методическим комплексом по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров», основными формами СРС являются:

- аудиторная и внеаудиторная СРС под руководством и контролем преподавателя (на лабораторных занятиях, текущих консультациях, написания рефератов);
- внеаудиторная СРС без непосредственного участия преподавателя (подготовка к аудиторным лекционным и лабораторным занятиям, подготовка к текущему и итоговому контролю).

Основными видами СРС по данной дисциплине являются:

- самостоятельное изучение курса, тем (с конспектированием материала);
- подготовка к аудиторным лекционным и лабораторным занятиям, текущему контролю, защите лабораторных работ;
- доработка (оформление) лабораторных работ;
- написание рефератов.

О формах виде и содержании СРС, требованиях и сроках их выполнения, формах и методах контроля обучаемые информируются в процессе занятий.

Домашняя самостоятельная работа обучающихся организуется преподавателем в соответствии с календарным планом изучения дисциплины и предполагает изучение лекционного материала, чтение и изучение рекомендуемых литературных источников, и изучение нормативной документации, решение тестовых заданий, составление кроссвордов и чайнвордов, подготовка реферативного материала.

#### **Структура самостоятельной работы:**

- ✓ постановка перед обучаемыми познавательной задачи, уяснение этой задачи и поисковой системы;
- ✓ инструктирование о порядке решения (составления) кроссворда (чайнворда);
- ✓ планирование обучаемыми предстоящей работы;
- ✓ изучение материала по учебникам, учебным пособиям и нормативной документации;
- ✓ решение готовых или самостоятельное составление кроссвордов (чайнвордов);
- ✓ оформление тетради по самостоятельно изученному материалу;
- ✓ организация самоконтроля и взаимоконтроля обучающихся выполнения задания;
- ✓ контроль и анализ преподавателем и внесение корректив.

В процессе самостоятельной работы обучаемые формируют компетенции, предусмотренные учебной программой.

#### **Задачи организации самостоятельной работы:**

- научить их работать с учебной, научной литературой и нормативной документацией, проводить ее анализ и делать выводы;
- стимулировать профессиональный рост, воспитывать творческую активность и инициативность;
- развитие навыков самостоятельной работы в экспертной деятельности, в частности идентификации продовольственных товаров, эффективно проходит не только при подготовке к рефератам, но и при подготовке к практическим занятиям, тестовому и выходному контролю;
- перевод обучающихся на продуктивный уровень деятельности, требующий не только многократного синтеза и анализа учебного материала, но и конструирования задач;
- самостоятельная работа предусматривает изучение научно обоснованных приемов идентификации товаров.

Самостоятельная работа по дисциплине Идентификация и фальсификация товаров включает: самостоятельное изучение отдельных тем модуля, самостоятельную подготовку к лаборатор-



ным работам, к учебной дискуссии, самостоятельную подготовку к текущему контролю по каждому модулю, самостоятельную подготовку и выполнение рубежного тестирования по каждому модулю. Виды самостоятельной работы по каждому модулю с учетом трудоемкости представлены в таблице 8.1.

**Таблица 8.1-Виды и содержание самостоятельной работы**

| Вид работы  | Трудоемкость, зач. |
|---|--------------------|
|   | 7-й семестр        |
| <b>Общая трудоемкость</b>                         | <b>4/144</b>       |
| <b>Самостоятельная работа</b>                     | <b>0,75/27</b>     |
| В том числе:                                      |                    |
| Самостоятельное изучение отдельных тем модулей    | <b>0,28/10</b>     |
| Подготовка и презентация реферата                 | <b>0,17/6</b>      |
| Подготовка к практическим работам и деловым играм | <b>0,17/6</b>      |
| Подготовка к промежуточной аттестации             | <b>0,14/5</b>      |

**Таблица 8.2-Учебно-образовательные модули дисциплины и самостоятельная работа**

| № п/п | Учебно-образовательные модули дисциплины                                 | Трудоемкость СРС, зач.ед./часы | Виды самостоятельной работы обучающихся                 | Часы |
|-------|--|--------------------------------|---|------|
| 1.    | <b>Модуль 1. Идентификация и оценка соответствия товаров.</b>            | <b>0,14/5</b>                  | 1Самостоятельное изучение отдельных тем модулей         | 1    |
|       |  |                                | 2Подготовка к практическим занятиям                     | 1    |
|       |  |                                | 3Подготовка к тестированию по модулю                    | 1    |
|       |  |                                | 4Изучение тем лекций                                    | 1    |
|       |  |                                | 5Рубежный контроль                                      | 1    |
| 2     | <b>Модуль 2. Фальсификация товаров.</b>                                  | <b>0,17/6</b>                  | 1Самостоятельное изучение отдельных тем модулей         | 2    |
|       |  |                                | 2Подготовка к практическим занятиям                     | 1    |
|       |  |                                | 3Подготовка к тестированию по модулю                    | 1    |
|       |  |                                | 4Изучение тем лекций                                    | 1    |
|       |  |                                | 5Рубежный контроль                                      | 1    |
| 3     | <b>Модуль 3. Идентификация и фальсификация товаров однородных групп.</b> | <b>0,44/16</b>                 | 1. Изучение тем лекций                                  | 8    |
|       |  |                                | 2. Подготовка к практическим занятиям                   | 2    |
|       |  |                                | 3. Изучение тем, вынесенных на самостоятельное изучение | 2    |
|       |  |                                | 4. Подготовка к тестированию по модулю                  | 2    |

## **9. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы**

Вытовтов А.А., Шевченко В.В., Карасева Е.Н. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Допущено Мо и нРФ в качестве учебника для вузов/. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 752 с.

## **10. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **а) Основная литература**

1. Вытовтов А.А., Шевченко В.В., Карасева Е.Н. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров: Допущено Мо и нРФ в качестве учебника для вузов/. - 2-е изд., перераб. и доп. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 752 с.
2. Заикина В.И. Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации: Учебное пособие. – 3-е изд., перераб. и доп. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. – 168 с.
3. Елисеева Л.Г. Товароведение однородных групп продовольственных товаров: Рекомендовано УМО в качестве учебника для бакалавров/ Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др; Ред. Л.Г. Елисеева. -М.: Издательско- торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 930 с.
4. Николаева М.А., М.А.Положишникова Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: учебное пособие.-М. Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,2009.- 464с.
5. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Рекомендовано в качестве учебника для вузов/ Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 448 с.

### **б) Дополнительная литература**

1. Андреева Е.И., Зенин Г.В. Экспертиза и классификация товаров в таможенных целях: Учеб. пособие для вузов.- СПб.: ИЦ Интермедия, 2014.- 272 с.
2. Вилкова С.А. Экспертиза потребительских товаров – Издательско-торговая корпорация «Дашков и К»,М.,2007. 251с.
3. Виноградова А.В. Товароведение, экспертиза в таможенном деле: Допущено Умо в качестве учебника для вузов/ А.В. Виноградова, О.Г. Котоменкова, Т.Б. Петрова и др. - СПб.: Троицкий мост, 2013. - 392 с.
4. Вытовтов, Анатолий Андреевич. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Рекомендовано в качестве учебника для вузов/ А.А. Вытовтов. -М.: ИНФРА-М, 2012. - 576 с.
5. Горносталь А.А. Экспертиза товаров в таможенном деле: Учебное пособие.- СПб.: ИЦ Интермедия, 2014.- 180 с.
6. Криштафович В.И., Колобков С.В. Методы технического обеспечения контроля качества (продовольственные товары) Учебное пособие М.,2009
7. Криштафович, В.И., Жебелева, И.А. Идентификация и фальсификация товаров (раздел: продовольственные товары): Лабораторный практикум [Текст]/ В.И.Криштафович, И.А.Жебелева. – М.: Маркетинг, 2001. - 42 с. - ISBN 5-94462-070-6.
8. Касторных М.С. Товароведение и экспертиза пищевых жиров, молока и молочных продуктов: Учебник / М.С. Касторных, В.А. Кузьмина, Ю.С. Пучкова. – 5-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. – 328 с.
9. Нилова Л.П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров: Рекомендовано в качестве учебника для вузов/ Л.П. Нилова. - 2-е изд. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 448 с.

10. Позняковский В.М. Экспертиза масел, жиров и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учеб.-справоч. пособие / под ред.– Новосибирск: Сиб. Универ. Изд-во, 2007. – 272с.
11. Положишникова М. А., В. В. Семикин, О. Н. Перелыгин Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» Тема «Методы идентификации. Идентификация виноградных вин на основе исследования цветowych характеристик» [Текст] / Сост.:. – М.: Изд-во Рос. экон. акад., 2004. – 28 с.
12. Положишникова М. А., И.Н.Строгонова, О. Н. Перелыгин.Лабораторный практикум по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров» Тема «Хроматографические методы идентификации продовольственных товаров. Идентификация водок и натурального жареного кофе» [Текст] / Сост.: – М.: Изд-во Рос. экон. акад., 2006. – 27 с.
13. Родина, Тамара Григорьевна. Товароведение и экспертиза рыбных товаров и морепродуктов: Допущено Умо в качестве учебника для вузов/ Т.Г. Родина. - М.: Издательский центр "Академия", 2007. - 400 с
14. Репников Б.Т. Товароведение и биохимия рыбных товаров: Рекомендовано Умо в качестве учебного пособия для вузов/ Б.Т. Репников. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2008. - 220 с
15. Райкова Е.Ю. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Учебник для бакалавров. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2012. – 412 с.
16. Страхова С.А. Теоретические основы товароведения и экспертизы: Тесты. – М.: Дашков и К, 2009. – 164с.
17. Хлебников В.И., Жебелева И.А., Криштафович В.И. Экспертиза мяса и мясных продуктов. Учебное пособие. – М., 2006
18. ДмитриченкоМ.И.Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.-СПб.2003. - (Серия «Учебные пособия»).
19. Федотова, Г.Ю. Маркировка товаров: применение в таможенном деле и международной торговле / Г. Ю. Федотова, И. Н. Петрова. - СПб. : Троицкий мост, 2013. – 248 с.
20. Чебакова, Галина Викторовна. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения: Рекомендовано Умо в качестве учебного пособия для вузов/ Г.В. Чебакова, И.А. Данилова. - М.: КолосС, 2011. - 312 с.
21. Хлебников В. И. Экспертиза мяса и мясных продуктов: Рекомендовано в качестве учебного пособия для вузов/ В.И. Хлебников, И.А. Жебелева, В.И. Криштафович. -3-е изд. - М.: Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2008. - 132 с.
22. Ф.З., действующие стандарты, технические регламенты и др. нормативные документы на продовольственные товары библиотечный фонд и фонд кафедрыТППиЭПАП

### **Рекомендации по использованию Интернет-ресурсов и других электронных информационных источников**

1. <http://www.rosпотреbnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав по
2. требителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
3. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
4. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
5. [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/) Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

6. [www.spros.ru/](http://www.spros.ru/) Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].
7. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
8. [www.ozppou.ru](http://www.ozppou.ru) – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» [Электронный ресурс].
9. [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru) – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
10. [www.konfor.ru](http://www.konfor.ru) – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].
11. [www.turistprav.ru](http://www.turistprav.ru) – Общественная организация содействия защите прав потребителей в сфере туризма «Клуб защиты прав туриста». [Электронный ресурс].
12. [www.spros.ru](http://www.spros.ru) – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].
13. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
14. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
15. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

#### **Периодические издания (журналы)**

1. Пищевая промышленность
2. Молочная промышленность
3. Товаровед продовольственных товаров

#### **в) программное и коммуникативное обеспечение**

1. Операционные системы Windows, стандартные офисные программы.
2. Информационно-правовой портал - режим доступа- <http://www.kodeks.ru>.
3. Электронно-библиотечная система [znanium.com](http://znanium.com)
3. Электронные версии учебников, пособий, методических разработок, указаний и рекомендаций по всем видам учебной работы, предусмотренных вузовской рабочей программой, находящихся в свободном доступе для обучающихся.
4. Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»

## **10. ПРИМЕРНЫЙ ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

### **10.1. Контроль знаний по дисциплине**

Контроль знаний обучающихся по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» включает: входной контроль; текущий контроль; рубежный контроль.

**Входной контроль** проводится в самом начале учебного периода и выявляет степень подготовки обучающихся к изучению дисциплины по остаточным знаниям, ранее изученным родственными дисциплинам. Составленные вопросы по наиболее важным темам предшествующих дисциплин. Вопросы блиц-опроса нацелены на краткие ответы обучающихся. Полученные результаты дают возможность определить наиболее слабых и наиболее подготовленных обучающихся, что облегчает проблемы индивидуализации обучения. Результаты входного

контроля не влияют на итоговый рейтинг обучаемый, но дают возможность корректировать индивидуальный подход к каждому обучаемый.

**Текущий контроль** имеет своей главной целью – стимуляцию и корректировку повседневной самостоятельной работы обучаемый над учебным материалом по дисциплине Идентификация и выявление фальсификации продовольственных товаров. Объектами текущего контроля при изучении дисциплины является самостоятельное освоение тем модуля. Результаты текущего контроля влияют на рейтинг обучаемый.

**Рубежный контроль** призван выявить уровень знаний обучаемый по материалу изученного модуля. По изучаемой дисциплине целесообразно осуществлять рубежный контроль после изучения каждого модуля дисциплины в форме тестирования в оболочке «Компьютерное адаптированное тестирование». Результаты рубежного контроля влияют на рейтинг обучаемый.

### **Примерные тесты входного контроля**

**К хлебным знакам 1 группы (настоящие хлеба) относятся:**

- пшеница, рожь, ячмень, овес, тритикале;
- пшеница, рожь, ячмень, кукуруза, овес
- пшеница, рожь, кукуруза, рис, овес
- пшеница, рожь, рис, кукуруза, тритикале
- пшеница, рожь, просо, рис, овес, тритикале

**Средняя проба зерна - это:**

- часть объединенной или среднесуточной пробы, выделенная для определения качества и безопасности зерна.
- проба зерна, состоящая из совокупности точечной проб;
- проба зерна, отобранная от партии за один прием из одного места;
- любое количество зерна, однородное по качеству, предназначенное к одновременной приемке, отгрузке или хранению, оформленное одним документом о качестве и безопасности

**Содержание в зерне клейковины и ее качество нормируется в товарных классах**

- мягкая и твердая пшеница;
- мягкая и твердая пшеница, тритикале;
- мягкая и твердая пшеница, рожь, тритикале;
- мягкая и твердая пшеница, рис;
- мягкая и твердая пшеница, рожь, кукуруза

**Возможность использования показателя белизны муки вместо показателя зольности**

- может, при оснащении предприятий белизномерами и приборами по ГОСТ 26361.
- не может
- может, поскольку современный ГОСТ не требует определения зольности муки.
- может, если определялась зольность зерна, из которого получена мука.

**Сорт пшеничной муки, если по зольности, белизне, клейковине она соответствует 1 сорту, а по числу падения - 2 сорту.**

- это мука 2 сорта, поскольку действует правило "минимума" одного из определяющих сорт показателей.
- это мука 1 сорта
- сорт определить нельзя
- сорт определяется после до сортировки.

**Основные отличительные признаки настоящих зерновых злаковых культур**

- Форма овальная, зародыш со стороны спинки, противоположно зародышу - хохолок, против спинки - брюшко с бороздкой
- Форма овальная, зародыш со стороны бороздки, хохолок отсутствует
- Зерновки злаковых и просяных культур не имеют внешних отличий.

### **Правильное обозначение марок манной крупы в зависимости от сырья**

- М - мягкая пшеница, Т - твердая пшеница; МТ - смесь мягкой и твердой (до 20%) пшеницы
- А - мягкая пшеница, D - твердая пшеница, АД - смесь мягкой и твердой (до 20%) пшеницы
- Х - хлебопекарная пшеница; М - макаронная пшеница; ХМ - смесь мягкой и макаронной пшеницы 50 : 50%

### **11. Крупа, вырабатываемая из зерна проса, гречихи, ячменя, кукурузы соответственно:**

- пшено, ядрица, крупа перловая (ячневая), крупа кукурузная.
- продел, крупа гречневая, крупа ячменная, кукурузные хлопья;
- крупа просяная, крупа гречневая, крупа ячменная, крупа кукурузная
- пшено, хлопья гречишные, хлопья ячневые, палочки кукурузные

### **13. Основной отличительный признак макарон от рожков**

- по длине трубки
- по форме среза трубки
- по диаметру трубки
- по толщине стенки трубки

### **Органолептические свойства присущие коньяку**

- приятный аромат с легким тоном ванили
- золотисто-янтарный цвет
- привкус дуба
- гаревый тон

### **Виды пастильных изделий в зависимости от студнеобразующей основы.**

- клеевые, заварные, бесклеевые
- фруктово-ягодные, желейные, желеино - фруктовые
- пластовые, резные, формовые
- белевские, пластовые, клеевые

### **Пастила, изготавливаемая с применением мармеладной массы**

- заварная - клеевая - бесклеевая - отсадная

### **Глицериды - это ...**

- эфиры глицерина и карбоновых кислот
- смесь липидов и сопутствующих веществ
- сложные эфиры глицерина
- эфиры фосфатидных кислот и азотистого основания

### **Жирные кислоты, не синтезируемые организмом человека**

- линолевая, линоленовую
- элеостеариновая и олеиновая
- линоленовая и капринолеиновая

### **Показатели говяжьего топленого жира высшего сорта**

- цвет от бледно-желтого до желтого
- в расплавленном состоянии прозрачный
- цвет от белого до бледно-желтого
- цвет от белого до темно-желтого
- в расплавленном состоянии мутный
- консистенция плотная или твердая

### **Основные показатели майонеза**

- консистенция сметанообразная
- единичные пузырьки воздуха допускаются
- цвет белый или кремовато-желтый
- консистенция жидкая
- единичные пузырьки воздуха не допускаются
- цвет желтый

**Вкус, характерный для испанского оливкового масла:**

- пряный и пикантный
- фруктосладкий
- травяной
- анисовый

**Жир ланолин получают из**

- шерсть овец
- мозг кашалота
- восковые железы пчел
- листья пальм

**Самое стойкое масло при хранении**

- масло какао
- пальмовое
- подсолнечное
- кукурузное
- льняное

**Причина дефекта майонеза "расслаивание" ...**

- низкая температура хранения
- повышенная кислотность продукта
- высокая температура хранения
- повышенное количество пряностей

**Причина появления сырного, творожного привкуса у маргарина является**

- использование недостаточно чистых молочнокислых бактерий при сквашивании
- распад фосфатидов
- использование плохо сквашенного молока при производстве
- использование молока с повышенной кислотностью при производстве

**На какие виды подразделяют печенье?**

- сахарное, затяжное, сдобное
- песочно-выемное, песочно-отсадное
- сбивное, сырцовое
- ореховое, рассыпчатое
- заварное, затяжное
- крекеры, галеты

**Виды пряников в зависимости от способа производства**

- сырцовые, заварные
- улучшенные, простые, диетические
- сахарные, сдобные, затяжные
- отсадные, выемные
- пластовые, печатные

**Процесс обогащения продуктов витаминными и биологически активными добавками**

- фортификация
- обогащение
- витаминизация
- добавление
- гомогенизация

**Органолептические показатели при оценке внешнего вида и мякиша хлеба**

А. Форма и цвет корки, жесткость корки, цвет, пористость и вкус мякиша

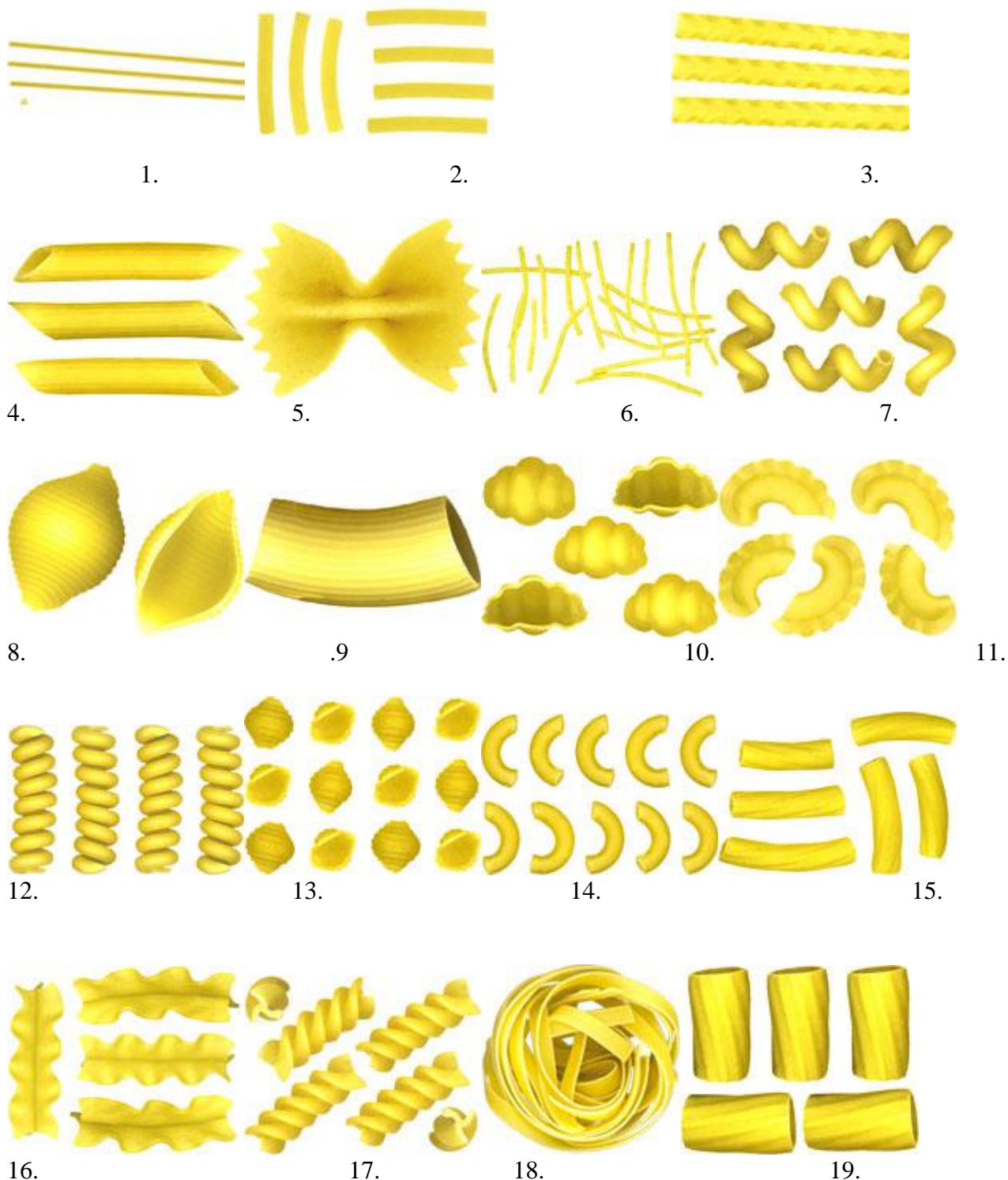
Б. Поверхность, жесткость, цвет корки, пористость и вкус мякиша.

В. Поверхность, форма и цвет корки, цвет, пористость, эластичность, вкус мякиша

Г. Форма и цвет корки, цвет, пористость, пропеченность, вкус мякиша

**42. Расставить соответствующие названия макаронным изделиям, изображенным на рисунках**

Вермишель длинная «Оригинальная», Лапша, Лапша длинная «Волна», Перья «Любительские», «Бантики», «Вермишель», «Витки», «Королевские ракушки»  
«Королевские трубочки», «Куколочки», «Петушиные гребешки», «Пружинка»  
«Ракушечка», «Ригатоны», «Рожки», «Ручейки», «Спирали», «Тальятелле» («Гнезда»)  
«Трубочки», «Улитка».



**В качестве эмульгатора в производстве майонеза используют**

- яичный порошок
- растительное масло



- крахмал
- желатин

### **Объекты товароведной деятельности**

- сырье
- товары
- полуфабрикаты
- комплектующие изделия
- товароведы
- потребители

### **Значение показателей качества, являющееся действительным**

- абсолютное значение, определяемое однократным или многократным его измерением
- значение, позволяющее достичь наиболее полного удовлетворения части потребностей, которые обуславливают этот показатель
- значение, установленное действующим нормативным документом
- значение показателя качества, превышение или снижение которого регламентируется как несоответствие действующему нормативному документу

### **Значение показателей качества, являющееся регламентированным**

- значение, установленное действующим нормативным документом
- абсолютное значение, определяемое однократным или многократным его измерением
- значение показателя качества, превышение или снижение которого регламентируется как несоответствие действующему нормативному документу
- значение, позволяющее достичь наиболее полного удовлетворения части потребностей, которые обуславливают этот показатель

### **Товарная партия - это...**

- совокупность единичных экземпляров товаров и/или комплексных упаковочных единиц одного вида и наименования, объединенных по определенному признаку
- совокупность однородных товаров, обладающих совместимостью и/или взаимозаменяемостью и предназначенных для одного функционального назначения
- отдельные товары, которые обладают целостностью и присущими конкретному виду или наименованию потребительскими свойствами
- совокупность экземпляров одинаковых товаров, объединенных общностью упаковки

### **Эксперт - это...**

- специалист, обладающий компетентностью, независимостью и уполномоченный для проведения экспертных оценок и принятия решения на их основании
- специалист, который проводит различные виды экспертиз
- специалист, определяющий основополагающие характеристики товаров, а также их изменения в процессе товародвижения
- специалист, определяющий основополагающие характеристики товаров или других объектов и подтверждений соответствия или несоответствия установленным требованиям

### **Градации качества товаров**

- стандартный товар
- нестандартный товар
- брак
- пригодный к использованию по назначению товар
- условно пригодный к использованию по назначению товар
- ликвидный нестандартный товар

### **Сортамент бывает**

- природный
- товарный
- технологический
- сырьевой

- комплексный
- основной

### **Факторы, влияющие на формирование товарного сорта товаров**

- сырье
- технология производства
- срок хранения
- условия хранения
- анатомо - морфологические признаки
- объем производства

### **Дефекты товаров по степени значимости**

- малозначительные
- значительные
- критические
- явные
- скрытые
- устранимые

### **Требования, предъявляемые к отбору проб при контроле качества и количества товарных партий**

- оптимальность размера пробы
- представительность пробы
- единообразие операций по отбору проб
- выбор однородных экземпляров
- сплошной контроль всей партии
- выборочный контроль экземпляров из партии

### **Химические процессы, приводящие к качественным потерям товара**

- прогоркание жира
- потемнение сушеных плодов и овощей
- окисление ароматических веществ в парфюмерно-косметических товарах
- самосогревание зерна
- деформация хлебобулочных изделий
- полная раскрошка кондитерских изделий

### **К подклассу плодовых овощей относятся:**

- тыквенные овощи
- капустные овощи
- семечковые плоды
- томатные овощи
- зернобобовые овощи
- орехоплодные

### **Цель применения разрушающего контроля при экспертизе качества свежей плодово-овощной продукции**

- для определения скрытых, не имеющих внешнего проявления форм повреждений
- для определения степени зрелости
- для оценки целостности плода
- для определения индекса формы
- для определения цвета основной и покровной окраски при идентификации
- для оценки вкуса

### **Определяющие показатели при экспертизе качества плодовоовощной продукции**

- внешний вид
- внутреннее строение
- состояние морфологических элементов
- форма

- размер
- вкус и запах

**Специфические показатели качества при экспертизе плодоовощной продукции**

- внешний вид
- внутреннее строение
- состояние морфологических элементов
- степень зрелости
- размер
- вкус и запах

- нетипичная окраска
- повреждения вредителями

**Сорта абрикосов, характеризующиеся мелкими плодами, низкой кислотностью, повышенной сахаристостью**

- среднеазиатской группы
- ирано-закавказской группы
- европейской группы
- средневожжской
- китайской
- савойской

**Разновидность персиков, характеризующаяся опушенной поверхностью плода и трудно отделяющейся косточкой?**

- павии
- настоящие
- нектарины
- брюньоны

**Взбитые, мелкопористые, мягкие, легкие, нежные фруктово-ягодные кондитерские изделия**

- пастильные
- мармеладные
- конфитюры
- киевское варенье
- шоколад
- конфеты

**42. Вид луковых овощей представлен на картинке**



- А. Лук порей
- Б. Шнитт-лук
- В. Чеснок
- Г. Лук-батун
- Д. Лук-слизун

**Истинные основные компоненты молока**

- вода, белок, жир, лактоза
- белок, жир, ферменты, витамины
- вода, белок, ферменты, антибиотики, витамины
- небелковые азотистые вещества, белок, ферменты, витамины

- вода, белок, ферменты, лактоза

**Кисломолочные продукты относящиеся к группе продуктов гомоферментативного брожения**

- простокваши, ацидофильные продукты, сметана, творог
- простокваши, ацидофильные продукты, кефир, сметана, творог
- кефир, кумыс, ряженка, сметана, творог
- йогурт, ряженка, кефир, сметана, кумыс, творог, ацидофильная простокваша
- кефир, ряженка, сметана, творог, курунга

**Вещества и процессы, придающие свойственный вкус и запах кисломолочным напиткам**

- диацетил, протеолиз белков молока
- лимонная кислота, ароматобразующие бактерии, гидролиз жиров молока
- фермент липаза, выделяемый молочнокислыми бактериями и внесение ароматизаторов
- диацетиллактис, протеолиз белков молока
- протеолиз белков молока, фермент липаза

**Консистенция творога высшего сорта**

- мягкую, мажущуюся, рассыпчатую
- мягкую, рассыпчатую, с наличием крупитчатости
- мягкую, мажущуюся, рассыпчатую с наличием незначительной крупитчатости
- мягкую, крошливую, рассыпчатую, комковатую, слегка мажущуюся
- мягкую, крошливую, однородную

**Дефект сгущенного молока, характеризующийся образованием плоских уплотнений в воздушном пространстве под крышкой и появлением неприятного сырного привкуса**

- образование пуговиц
- карамелизация
- бомбаж
- побурение
- выпадение кристаллов сахарозы

**Пороки - потемнение, карамелизация, загустевание сгущенных молочных продуктов относятся**

- химическим
- физическим
- биохимическим
- микробиологическим

**Разрыв глазури в конфетных изделиях происходит в результате?**

- развития в помадной массе осмофильных дрожжей, вызывающих брожение сахара
- расширения корпусов конфет глазированных в холодном состоянии и хранящихся при высоких температурах
- увлажнения поверхности конфетных масс
- резкого перепада температуры и влажности при хранении конфетных изделий
- жирового поседения
- сахарного поседения

**ПРИМЕРНЫЕ ТЕСТЫ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ**

**1. Цель проведения идентификационной экспертизы товаров**

- с целью получения информации о товаре
- с целью выявления дефектов продукции
- с целью установления принадлежности конкретного изделия к определенной товарной группе
- с целью определения безопасности товаров

## **2. Цель проведения экспертизы подлинности товара**

- с целью установления принадлежности изделия к определенному перечню на основании характерных признаков, изложенных в НТД
- с целью установления характерных показателей, отличающих натуральный продукт от его подделки
- с целью установления отношения данного изделия к группе опасных или запрещенных товаров
- с целью получения идентификационной информации

## **3. Субъекты, осуществляющие идентификацию товаров**

- производители
- потребители
- государственные инспекторы
- федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
- все участники рыночных отношений

## **4. Вид идентификации наиболее сложный**

- потребительская
- ассортиментная
- товарно – партионная
- сортовая
- специальная
- локальная

## **5. Вид идентификации определяющий принадлежность изделий к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья?**

- сортовая
- ассортиментная
- локальная
- потребительская
- товарно – партионная
- специальная

## **6. Способы определения специфичных и характерных для определенных групп пищевых продуктов показателей**

- органолептический
- микробиологический
- физико – химический
- расчетный
- биохимический
- генетический

## **7. Требование к физико-химическим показателям имеющее наибольшую значимость при идентификационной экспертизе**

- типичность
- объективность и сопоставимость
- проверяемость
- воспроизводимость

## **8. Преимущества тестового метода идентификации продукции по сравнению с измерительным методом**

- доступность
- быстрота
- простота
- объективность
- повторяемость

– сопоставимость и воспроизводимость результатов

#### **9. Недостатки измерительного метода идентификации продукции по сравнению с тестовым**

- субъективизм оценки – отсутствие сопоставимых результатов
- высокие материальные затраты на измерение
- большие затраты времени на измерение
- средние материальные затраты
- сложность подготовки исходного образца к анализу
- потребность в квалифицированном персонале

#### **10. Информационные источники идентификации**

- технологический регламент
- технические условия
- правила по стандартизации
- товарно-сопроводительные документы
- маркировка товаров
- анализная карточка

#### **11. Укажите группы классификации и подделок**

- подделка, выполненная по незнанию либо по недоразумению
- подделка, выполненная из-за несовершенства применяемой технологии, либо низкого уровня инженерно-технического персонала
- подделка натурального продукта суррогатами, выполненная из-за отсутствия определенных знаний в данной области и с целью подмены натурального продукта
- подделка, выполненная с корыстной целью
- подделка, выполненная с целью получения идентичного продукта или продукта с новыми потребительскими свойствами
- подделка, выполненная с целью расширения ассортимента изделий

#### **12. Заменители и дефектные товары не относятся к фальсифицированным товарам,**

- если товар не наносит вреда здоровью
- если на маркировке и товарно-сопроводительных документах указаны из подлинное наименование
- если товар имеет знак соответствия
- если товар имеет соответствующий лейбл
- если товар реализуется по сниженным ценам как таможенный конфискат
- если внешний вид товара полностью идентичен с подлинным

#### **13. Укажите условия, необходимые для осуществления ассортиментной фальсификации**

- наличие в продаже товаров других групп, близких по потребительским свойствам и некоторым показателям качества
- действие разрешительных документов по применению пищевых добавок
- производство и реализация имитаторов данной группы товаров
- унификация упаковки, используемой для разных групп товаров
- наличие в продаже различных пищевых красителей, загустителей и других компонентов
- отсутствие надежного контроля за уровнем содержания в продуктах пищевых добавок

#### **14. Укажите наиболее распространенный способ количественной фальсификации товара**

- неточные измерительные технические устройства
- устройства с более низкой чувствительностью
- поддельные средства измерений
- специальные приемы и психологическое воздействие на покупателя
- неправильное измерение товара

#### **15. Закон регламентирующий доступ информации о составе и свойствах товара**

- «О защите прав потребителей»
- «О техническом регулировании»

- «О сертификации продукции и услуг»
- «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»

**16. Производителю при выборе средства защиты товара от подделки важно учитывать:**

- наименование товара и его логотип
- состав продукта
- страну производителя товара
- стоимость защиты товара
- индивидуальное решение

**17. Укажите виды фальсификации**

- ассортиментная
- качественная
- количественная
- стоимостная
- информационная
- комплексная
- маркировочная
- ингридиентная

**18. Способы используемые при ассортиментной фальсификации товаров**

- пересортица
- замена высококачественного продукта низкоценным заменителем
- подмена натурального продукта имитатором
- введение различных пищевых добавок
- добавление воды
- введение более дешевых компонентов за счет более дорогостоящих

**19. Информационная фальсификация – это**

- обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о составе или свойствах товара
- обман потребителя путем реализации товаров низкого качества по цене товаров с лучшими качественными показателями
- обман потребителя за счет неправильной маркировки товаров
- обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара

**20. Заключение по результатам оценки качества продукта:**

- продукт не годен к употреблению
- продукт годен к употреблению
- продукт частично годен к употреблению
- продукт соответствует требованиям стандарта
- продукт не соответствует требованиям стандарта
- продукт частично соответствует требованиям стандарта

**21. Показатели, со стороны потребителя, устанавливающие степень соответствия товара**

- оценка качества
- собственный опыт
- мнение других
- сопоставление с требованиями НТД
- изучение сертификата соответствия
- изучение качественного удостоверения

**22. Приемы используемые, чтобы нивелировать субъективность при органолептическом способе идентификации товаров**

- увеличивают количество образцов
- уменьшают количество образцов
- привлекают высококвалифицированных экспертов

- разрабатывают определенные критерии для тех или иных показателей
- проводят математическую обработку полученных результатов
- привлекают всех желающих специалистов

### **23. Качественная фальсификация растительных масел**

- пересортица;
- подмены одного вида масла другим.
- нарушение технологии производства;
- нарушение рецептурного состава;
- нарушение технологии очистки.

### **24. Проведение экспертизы подлинности с целью идентификации сорта чая возможно осуществить по следующим критериям:**

- 
- 
- 
- 

### **25. Методы определения фальсификации чая:**

- Бактериологические
- Органолептические
- Физико-химические методы
- Микробиологические

### **26. При идентификации картофельного крахмала определяется**

- массовая доля влаги колеблется от 11 до 13%;
- зерна при микроскопировании имеют многогранную форму очень маленьких размеров – от 3 до 8 мкм.
- массовая доля влаги колеблется от 17 до 20%;
- при микроскопировании крахмальные зерна имеют крупные размеры округлой формы, на поверхности присутствуют бороздки, концентрически размещенные вокруг глазка-точки или черточки.
- массовая доля влаги колеблется от 11 до 13%;
- при микроскопировании зерна крахмала многогранные, представляют собой пирамиды, поэтому в центре зерна видна точка, от которой отходят лучи-границы этой пирамиды.

### **27. Ассортиментная фальсификация крахмала**

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

### **28. Информационная фальсификация крахмала - искажение информации или неточные данные в:**

- 
- 
- 
- 
- 

### **29. Прованским маслом называют оливковое масло, полученное:**

- из семян кунжута путем прессования
- путем холодного прессования
- путем горячего прессования жмыха

### **30. Ассортиментная фальсификация растительных масел**

- пересортица
- подмены одного вида масла другим



- нарушение технологии производства
- нарушение рецептурного состава
- нарушение технологии очистки.

**31. Масло вырабатывается из несквашенных молочных сливок, содержащее молочного жира не менее 81,5 или 82,5%, воды не более 16%.**

- Крестьянское масло
- Сладкосливочное
- Кислосливочное
- Шоколадное масло

**32. Масло производят из несквашенных молочных сливок, подвергнутых пастеризации при 95...98°C, содержит молочного жира не менее 82,5%, воды не более 16% и хранится не более 60 суток.**

- Крестьянское масло
- Бутербродное масло
- Вологодское
- Любительское масло

**33. Масло, полученное из несквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 62%, воды не более 16%, сахара не менее 16% и фруктово-ягодные соки или припасы.**

- Кислосливочное
- Шоколадное масло
- Фруктовое
- Селедочное,
- Топленое сливочное масло

**34. Качественная фальсификация коровьего масла**

- подмены одного сорта масла коровьего другим;
- одного вида масла другим;
- снижения содержания жира;
- введения добавок, не предусмотренных рецептурой;
- добавление химических красители ,ароматизаторов;
- недовложение компонентов, предусмотренных рецептурой.

**35. Идентификационные отличительные признаки мягкой пшеницы**

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

**36. Ассортиментная фальсификация зерна осуществляется путем:**

- не достаточного отделением примесей (сорных, минеральных, органических и др.);
- подмены твердой пшеницы на мягкую;
- реализации на продовольственные цели зерна, предназначенного на кормовые цели;
- подмены более качественных типов и классов зерна на низкокачественные;
- добавления чужеродных добавок (золы, песка, минеральных порошков);
- реализации плесневелого, фузариозного, перегретого, поврежденного клопом-черепашкой зерна

**37. Отличительные признаки фальсификации зерен пшеницы**

- массовая доля клейковины, ее качество,
- число падения,
- стекловидность,
- натура, наличие проросших зерен,
- присутствие зерен с розовой окраской,

- наличие фузариозных зерен,
- определение количества испорченных, поврежденных, проросших зерен.

#### **38.Ассортиментная фальсификация круп происходит за счет**

- добавления чужеродных добавок (отрубей, золы, песка, минеральных порошков);
- реализации плесневелых, забродивших круп.
- подмены одного сорта крупы другим;
- подмена одного номера крупы другим;
- подмена одного вида крупы другим;
- недостаточным отделением примесей (сорных, минеральных, органических и др.).

#### **39.Идентификационные признаки пшеничной муки.**

- высокое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.
- наличие хорошо отмываемой клейковины;
- способность клейковины растягиваться;
- низкое содержание водорастворимых гемицеллюлоз;
- отсутствие отмываемой клейковины.

#### **40. При проведении экспертизы подлинности макаронных изделий могут возникать следующие цели исследования:**

- идентификация вида макаронных изделий;
- идентификация сорта, муки, из которой они изготовлены;
- способы фальсификации макаронных изделий и методы их обнаружения.

#### **41.Идентификация:**

- установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и(или) в сопроводительных документах, предъявленным к нему требованиям
- установление соответствия реального объекта его определителем во избежания подмены одного объекта другим
- установление тождественности характеристик продукции ее существенным признакам
- установление соответствия конкретной продукции образцу или ее описанию

#### **42.Идентификационные признаки гречневой крупы ядрица**

- Расколотые на части ядра гречихи, проходящие через сито с отверстиями 1,6x20 мм и не проходящие через сито из проволочной сетки № 08
- Вырабатывается из непропаренного зерна путем отделения ядра от плодовых оболочек
- Целые и надколотые ядра гречихи, не проходящие через сито с отверстиями 1,6x20 мм

#### **43.Идентификационные признаки овсяных хлопьев Экстра**

- Продукт, получаемый в результате плющения овсяной недробленной крупы, предварительно прошедшей пропаривание
- Продукт, изготовленный из овса 1-го класса путем пропаривания, расплющивания и высушивания. № 1 изготавливается из целой овсяной крупы, № 2 - из резаной крупы, № 3 - из резаной быстрорастворивающейся крупы
- Продукт, получаемый из овса, прошедшего пропаривание, шелушение и шлифование. Вместо пропаривания овса допускается пропаривание крупы

#### **44. Качественная фальсификация муки**

- подмена одного сорта муки другим;
- муки, полученного из одного вида зерна другим.
- добавление других видов муки;
- добавление чужеродных непищевых добавок
- введение пищевых добавок — улучшителей муки

#### **45. Ассортиментная фальсификация макаронных изделий**

- подмена макарон, выработанных из одного сорта муки другим.
- повышенным содержанием воды;
- добавлением других сортов муки;

- введением пищевых добавок ;
- введением пищевых красителей.

**46. Информационная фальсификация макаронных изделий — это неточная или искаженная информации о товаре:**

- наименование товара;
- сорт муки, из которого изготовлены макаронные изделия;
- количество макаронных изделий;
- состав продукта.
- подмена сертификатов соответствия.

**47. При проведении экспертизы подлинности кофе могут возникать следующие цели исследования:**

- идентификация вида кофе (арабика, робуста);
- идентификация места произрастания кофе;
- идентификация сорта кофе;
- способы фальсификации кофе и методы их обнаружения.

**48. Идентификационные признаки кофейных зерен Индонезийского кофе *робуста***

- зерна средних размеров, с шероховатой поверхностью, однородные по форме, окраске и величине.
- цвет зеленый с серым оттенком.
- зерна серо-зеленый, с матовой поверхностью
- Зерно крупное, однородное, своеобразной удлинненно-округлой формы.

**49. Идентификационная характеристика кофейных зерен кофе Мокко.**

- Зерна мелкие, неоднородные по величине и форме, пестрые по окраске, кругловатые, правильной формы. Цвет от оливково-зеленого до коричневатозеленого.
- Зерна средние, однородные, с гладкой поверхностью, вогнутые. Цвет светлозеленый с серым и матовым оттенком.
- Зерна средние, однородные, с гладкой поверхностью, вогнутые. Цвет светлозеленый с серым и матовым оттенком.

**50. Методы выявления фальсификации кофе в зернах.**

- вид зерен на разрезе;
- растирание в ступке;
- интенсивное перемешивание с водой.
- Разламывание и оценка внешнего вида и аромата
- Растирание зерен ладонями, на которых остается налет масла
- Размешивание в холодной воде, при этом цикорий окрасит воду
- проверка кофейной гущи на наличие крахмального клейстера.

**51. Качественная фальсификация кофе**

- введение добавок не предусмотренных рецептурой;
- добавление спитого кофе;
- введение чужеродных веществ и компонентов, приготовление искусственных зерен.
- искажения информации в товарно-сопроводительных документах;
- не полной информации, наносимой на упаковку.

**52. Информационная фальсификация кофе.** При фальсификации информации о кофе довольно часто искажаются или указываются неточно следующие данные:

- 
- 
- 
-

### **53. Идентификационные признаки пшеничного хлеба.**

- и его качество формируется за счет интенсификации процесса брожения при добавлении сахара или патоки.
- с низкой пористостью.
- медленно черствеющий.
- вырабатывают из муки с хорошей или средней клейковиной,
- качество формируется за счет газодерживающей способности клейковины теста
- с хорошо развитым мякишем и пористостью, быстро черствеющий.
- высокая пористость (более 64%),
- вырабатывают из муки, не имеющей клейковину,
- качество формируется за счет интенсификации процесса брожения при добавлении сахара или патоки.
- высокая кислотность (около 10...12°), содержание белка — 6...6,5%.

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

- повышения содержания воды;
- добавления других сортов муки;
- введение пищевых добавок;
- заменой дрожжей на химические разрыхлители;
- введением пищевых красителей;
- несоблюдением технологических параметров производства хлеба; добавлением консервантов, антибиотиков.
- подмены хлеба и хлебобулочных изделий, выработанных из одного сорта муки другим; одного вида хлебобулочных изделий другим.
- продажа изделий, выработанных из муки 1-го сорта под видом хлебобулочных изделий из муки высшего сорта
- продажа пшенично-ржаного хлеба под видом хлеба из муки первого сорта.

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

- массовую долю сахарозы;
- сухих веществ;
- структура и консистенция;
- запах, вкус и аромат
- титруемую кислотность;
- вязкость, чистоту;
- размеры кристаллов лактозы.

### **Вопросы итогового контроля качества усвоения дисциплины**

#### **Примерные вопросы к экзамену (1 вар)**

1. Идентификация и фальсификация: понятия, взаимосвязь между ними.
2. Место идентификации в различных видах оценочной деятельности.
3. Цели, задачи и принципы идентификации.
4. Субъекты идентификационной деятельности. Идентификационная экспертиза.
5. Виды и средства идентификации.
6. Показатели идентификации. Критерии их выбора.
7. Исторические аспекты фальсификации товаров.
8. Причины и последствия фальсификации.
9. Виды фальсификации, взаимосвязь между ними.
10. Способы ассортиментной фальсификации.
11. Способы качественной фальсификации.
12. Способы количественной и информационной фальсификации.

13. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированных товаров. Меры по предупреждению фальсификации.
14. Органолептические методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.
15. Измерительные методы оценки органолептических показателей.
16. Экспресс-методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основанные на качественных реакциях.
17. Классификация современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров. Методы пробоподготовки.
18. Краткая характеристика современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основные преимущества и недостатки.
19. Показатели идентификации зерномучных товаров. Способы фальсификации зерномучных товаров и методы их обнаружения.
20. Способы фальсификации крахмала, сахара и мёда. Методы обнаружения фальсификации, показатели идентификации.
21. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских товаров.
22. Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров.
23. Показатели идентификации вкусовых товаров.
24. Способы фальсификации алкогольных напитков и методы их обнаружения.
25. Способы фальсификации безалкогольных напитков, чая, кофе и пряностей. Методы обнаружения фальсификации.
26. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.
27. Способы фальсификации молока и их обнаружение.
28. Роль терминологии в идентификации молочных товаров. Основные виды фальсификации молочных товаров, методы их обнаружения.
29. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса убойных животных и птицы.
30. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров.
31. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и рыбных товаров (кроме икры).
32. Идентификация и обнаружение фальсификации икры осетровых рыб.

#### **Вопросы для подготовки к экзамену (2 вар.)**

1. Понятие об идентификации.
2. Виды деятельности по оценке соответствия качества товаров.
3. Функции и задачи идентификации
4. Структура идентификации.
5. Понятие о фальсификации.
6. Виды идентификации.
7. Нормативные основы идентификации.
- Информационные источники идентификации.
8. Способы и методы идентификации.
9. Понятие о подлинности товара.
10. Виды фальсификации.
11. Ассортиментная фальсификация продовольственных товаров.
12. Качественная фальсификация продовольственных товаров.
13. Количественная фальсификация продовольственных товаров.
14. Информационная фальсификация.
15. Способы защиты продукции от фальсификации.
16. Последствия фальсификации.
17. Меры по предупреждению фальсификации.
18. Прослеживаемость фальсификации товаров.
19. Идентификация товаров по маркировке.

20. Идентификационные признаки муки. Фальсификация муки.
21. Идентификационные признаки крупы. Фальсификация крупы.
22. Идентификационные признаки зерна. Фальсификация зерна.
23. Фальсификация молочных товаров
24. Идентификационные признаки молочных товаров.
25. Фальсификация мяса.
26. Идентификационные признаки мяса.
27. Идентификационные признаки маргарина. Фальсификация маргарина.
28. Идентификационные признаки молочных консервов. Фальсификация молочных консервов.
29. Идентификационные признаки майонеза. Фальсификация майонеза.
30. Идентификационные признаки масла коровьего. Фальсификация масла коровьего.
31. Идентификационные признаки растительного масла. Фальсификация растительного масла.
32. Идентификационные признаки чая.
33. Фальсификация чая.
34. Идентификационные признаки кофе.
35. Фальсификация кофе.
36. Идентификационные признаки кондитерских товаров. Фальсификация кондитерских товаров.
37. Идентификационные признаки макаронных изделий. Фальсификация макаронных изделий.
38. Идентификационные признаки хлеба и хлебобулочных изделий. Фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий.
39. Фальсификационные признаки плодов и овощей.
40. Фальсификация сахаристых и мучных кондитерских изделий.
41. Фальсификация спирта этилового питьевого и водки.
42. Идентификационные признаки и фальсификация вина.
43. Идентификация и фальсификация безалкогольных напитков.
44. Идентификация и фальсификация пива и коньяка.
45. Фальсификация рыбы и рыбных продуктов и нерыбного водного сырья.

## 10.2. Рейтинговая оценка по дисциплине

Результаты по всем видам учебной деятельности и рейтингового контроля фиксируются в **рейтинг-листке** каждого обучаемого.

1. Общее количество баллов за виды учебной деятельности обучаемого, предусмотренные программой освоения дисциплины, должно составлять не менее 60 баллов - **зачетный балл**. Так как по дисциплине Идентификация и фальсификация товаров предусмотрен **зачет**, то принимаем: 60 баллов и выше – «зачтено»; менее 60 баллов – «не зачтено».

1. Если по результатам работы обучаемый не набрал 60 баллов по дисциплине, то в этом случае ему предлагается изучить дисциплину повторно.

2. За выполнение учебных заданий, сверхпредусмотренных основной программой освоения дисциплины, выставляются дополнительные баллы, но не более 20.

4. Мониторинг качества проводится в форме выставления баллов в рейтинг-листке обучаемого после освоения им каждого Модуля дисциплины.

В таблице 10.1 представлена модульно-рейтинговая карта по дисциплине Идентификация и фальсификация товаров.

**Таблица 10.1 -Модульно-рейтинговая карта**

| <b>Виды учебной работы</b>  | <b>Максимальный балл</b> | <b>Зачетный балл</b> |
|---|--------------------------|----------------------|
| <b>Модуль 1. Идентификация и оценка соответствия товаров, в том числе:</b>  | 23                       | 16                   |
| Посещение лекций  | 2                        | 2                    |
| Текущий контроль по Модулю 1  | 5                        | 4                    |
| Подготовка, выполнение и защита лабораторной работы:<br>Ассортиментная идентификация продовольственных товаров:<br>групповая, видовая, страны происхождения, марочная и ее идентифицирующие признаки. | 8                        | 4                    |
| Рубежное тестирование по Модулю 1.  | 8                        | 6                    |
| <b>Модуль 2. Фальсификация товаров, в том числе:</b>  | 22                       | 16                   |
| Посещение лекций  | 4                        | 2                    |
| Текущий контроль по Модулю 2  | 5                        | 4                    |
| Подготовка, выполнение и защита лабораторной работы:<br>Контрафакция – фальсификация продукции на уровне торговой марки.  | 5                        | 4                    |
| Рубежное тестирование по Модулю 2   | 8                        | 6                    |
| <b>Модуль 3. Идентификация и фальсификация товаров однородных групп, в том числе:</b>   | 55                       | 28                   |
| Посещение лекций  | 4                        | 2                    |
| Текущий контроль по Модулю 3  | 5                        | 4                    |
| Подготовка и участие в Учебной дискуссии: Оценка качества и безопасности пищевых товаров, полученных из ГМИ.  | 10                       | 4                    |
| Подготовка, выполнение и защита лабораторных работ:   | 5                        | 2                    |
| 1. Идентификация и фальсификация спирта, водки, коньяка.  | 5                        | 2                    |
| 2. Идентификация и фальсификация шоколада.  |                          |                      |
| 3. Идентификация и фальсификация молочных продуктов.  | 5                        | 2                    |
| 4.Идентификация и фальсификация масел и жиров.  | 5                        | 4                    |
| 5. Идентификация и фальсификация мясных продуктов.  | 8                        | 4                    |
| 6. Фальсификация биологически активных добавок.   | 8                        | 4                    |
| <b>Итого по дисциплине:</b>   | <b>100</b>               | <b>60</b>            |
| <b>Учебные задания, сверхпредусмотренные основной программой освоения дисциплины</b>  |                          |                      |
| Участие в Олимпиаде по дисциплине (призовые места)  | 4                        | 2                    |
| Публикация статьи по проблеме дисциплины в научном издании  | 4                        | 2                    |
| Презентация доклада по проблеме дисциплины на Научной студенческой конференции Университета   | 4                        | 3                    |
| Исследовательская работа по дисциплине  | 4                        | 3                    |
| Углубленное освоение темы дисциплины  | 4                        | 2                    |
| <b>Итого:</b>   | <b>20</b>                | <b>12</b>            |

Баллы за посещение лекций рассчитывается исходя из аудиторных часов баллы за другие виды учебной работы рассчитываются кафедрой индивидуально и расшифровываются в учебно-методической документации (лабораторные практикумы, методические указания к выполнению самостоятельной работы и др.).

Суммарный балл при оценке степени освоения материала дисциплины Идентификация и фальсификация товаров и уровня сформированных компетенций, знаний, умений, навыков определяется, как сумма баллов по модулям с учетом значимости видов работ.

## **11 ГЛОССАРИЙ ОСНОВНЫХ ТЕРМИНОВ И ОПРЕДЕЛЕНИЙ ДИСЦИПЛИНЫ ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ТОВАРОВ**

**Идентификация** – установление тождественности продукции ее существенным признакам.

**Соответствие** – соблюдение всех установленных требований к продукции, процессу или услуге.

**Ассортиментная идентификация** – установление тождественности и/или подлинности товаров их наиболее существенным признакам ассортиментных характеристик.

**Групповая идентификация** – установление тождественности оцениваемого товара с товарами одной группы и/или подгруппы.

**Видовая идентификация** – установление тождественности оцениваемого товара с товарами определенного вида и/или подвида.

**Идентификация страны происхождения** товара – установление его принадлежности к товарам, производимым в определенной стране.

**Марочная идентификация** – установление подлинности товара определенной торговой марке и/или ее модификаций.

**Квалиметрическая идентификация товаров** – определение тождественности их потребительских свойств и показателей качества установленным требованиям нормативных документов, и/или описаниям, и/или образцам.

**Информационная идентификация** – установление достоверности товарной информации, указанной в товаросопроводительных документах, и/или маркировке, и/или иных носителей информации.

**Критерии идентификации** – обобщенные существенные признаки, предназначенные для установления тождественности и/или подлинности товаров.

**Показатели идентификации** – характеристики товаров, позволяющие отождествлять ассортиментные и квалиметрические характеристики представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и/или в нормативных, товаросопроводительных документах, а также требованиям, установленными НД.

**Органолептические показатели** – характеристики основополагающих потребительских свойств, определяемые с помощью органов чувств человека.

**Физико-химические показатели** – характеристики физических и химических свойств товаров, определяемые физическими и химическим измерительными методами испытаний.

**Фальсификация** – действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью.

**Ассортиментная фальсификация** – подделка осуществляемая путем полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования сохранением сходства одного или нескольких признаков.

**Квалиметрическая фальсификация** – подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств либо замена товара высшей градации качества низшей.



**Количественная фальсификация** – обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и т.п.), превышающих предельно допустимые нормы отклонений.

**Стоимостная фальсификация** – обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров меньших размерных характеристик по цене товаров больших размеров.

**Информационная фальсификация** – обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре.

**Технологическая фальсификация** – подделка товаров в процессе технологического цикла производства.

**Предреализационная фальсификация** – подделка товаров при подготовке их к продаже или при отпуске потребителю.

**Контрафакция** – подделка товара на уровне торговой марки.

## 12. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Учебный класс по дисциплине Идентификации и фальсификации товаров оснащен компьютерной техникой, имеющей выход в глобальную сеть, необходимым программным обеспечением, электронными учебными пособиями, нормативной поисковой системой, аудиовизуальной техникой для презентаций, плакатами и наглядными пособиями, имеет необходимое материально-техническое обеспечение.

Учебные лаборатории оснащенные необходимым оборудованием для проведения практических работ по идентификации продовольственных товаров.

Рабочие лаборатории №10, 21

|  |
|--|
| Системный блок Celeron 1.7 GHz/40Gb/128Vb/SVGA32Mb/FDD 3.5 |
| Система типа "Лен" торговая                                |
| Система POS со штрих-кодом                                 |
| Монитор 15"MONITOR 0.28 LG Studioworks 500E MPRII          |
| Аналитические весы 2 класса ВЛР-200                        |
| Аппарат сушильный АПС - 1                                  |
| Весы электронные с выверкой тары ВМ-300Т                   |
| Дестиллятор "ДЭ-25"  |
| Маслопробные весы СМП-84 М                                 |
| Монитор  |
| Набор вспомогательного оборудования для работы с АВС       |
| Переносной РН метр.150-МА                                  |
| Печь муфельная "СНОЛ-160*250*190"                          |
| Подъёмный столик ПЗ-2420 "Экрос"                           |
| Полярограф   |
| Прибор КФК-3-01  |
| Прибор КФК-3-01  |
| Рефрактометр ИРФ-454 Б2М                                   |
| РефрактометрИРФ-464  |
| Колориметр фотоэлектрический КФК- 3                        |
| Системный блок Celeron 1.7 GHz/40Gb/128Vb/SVGA32Mb/FDD 3.5 |
| Системный блок Celeron 1.7 GHz/40Gb/128Vb/SVGA32Mb/FDD 3.5 |
| Термостат водяной ТМ-100                                   |

|  |
|--|
| Титрометрический анализатор АТП с ручной бюреткой    |
| Устройство для определения влажности сырья "Элекс-7" |
| Холодильник Норд ДХ-247-7-040                        |
| Центрифуга "Орбита" ЦЛУ-1                            |
| Сушилка настенная                                    |
| Установка титровальная                               |
| Установка титровальная                               |
| Баня водяная на 15л, 2.101.04.01918                  |
| Гигрометр ВИТ, 2.101.04.00854                        |
| Иономер И-1302 М.1,                                  |
| Производственный и хозяйственный инвентарь           |
| Весы технические ВТ-200, 2.101.06.00293              |
| Плита электрическая, 2.101.06.00466                  |
| Вискозиметр ВПЖ                                      |
| Анализные доски                                      |
| Металлические бьюксы                                 |
| Эксикатор  |
| Тигельные щипцы                                      |
| Ступки   |
| Бюретки  |
| Секундомер   |
| Штангенциркуль                                       |
| Шпатель  |
| Необходимая химическая посуда                        |
| Необходимые химические реактивы                      |
| Плакаты, альбомы                                     |
| Муляжи   |

## РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Самостоятельная работа студентов является важным компонентом образовательного процесса, формирующим личность студента, его мировоззрение и культуру профессиональной деятельности, способствует развитию способности к самообучению и постоянного повышения своего профессионального уровня.

Самостоятельная работа студентов является важным этапом в процессе обучения будущих специалистов. Самостоятельная работа способствует формированию творческого мышления, повышению интереса, активности и творческой самостоятельности студента в усвоении знаний, формировании умений и навыков и применению их на практике.

Для самостоятельной работы студентам предоставляется читальный зал, учебная аудитория №23 оборудованные современными компьютерами, выходом в интернет, электронной базой нормативных документов учебной и методической литературой.

**Целью самостоятельной работы** студентов по курсу «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» является выработка умения самостоятельного изучения учебной, научной литературы, нормативно-технической и справочной документации. В процессе самостоятельной работы студент должен хорошо усвоить материал, ответить на предложенные вопросы, применить теоретические знания в решении задач.

В соответствии с учебно-методическим комплексом по дисциплине «Идентификация и фальсификация продовольственных товаров», основными формами СРС являются:

- аудиторная и внеаудиторная СРС под руководством и контролем преподавателя (на лабораторных занятиях, текущих консультациях, написания рефератов);
- внеаудиторная СРС без непосредственного участия преподавателя (подготовка к аудиторным лекционным и лабораторным занятиям, подготовка к текущему и итоговому контролю).

Основными видами СРС по данной дисциплине являются:

- самостоятельное изучение курса, тем (с конспектированием материала);
- подготовка к аудиторным лекционным и лабораторным занятиям, текущему контролю, защите лабораторных работ;
- доработка (оформление) лабораторных работ;
- написание рефератов.

О формах виде и содержании СРС, требованиях и сроках их выполнения, формах и методах контроля студент информируется в процессе занятий.

Домашняя самостоятельная работа студентов организуется преподавателем в соответствии с календарным планом изучения дисциплины и предполагает изучение лекционного материала, чтение и изучение рекомендуемых литературных источников, и изучение нормативной документации, решение тестовых заданий, составление кроссвордов и чайнвордов, подготовка реферативного материала.

### **Структура самостоятельной работы:**

- ✓ постановка перед студентом познавательной задачи, уяснение этой задачи и поисковой системы;
- ✓ инструктирование студентов о порядке решения (составления) кроссворда (чайнворда);
- ✓ планирование студентами предстоящей работы;
- ✓ изучение материала по учебникам, учебным пособиям и нормативной документации;
- ✓ решение готовых или самостоятельное составление кроссвордов (чайнвордов);
- ✓ оформление тетради по самостоятельно изученному материалу;

- ✓ организация самоконтроля и взаимоконтроля студентов выполнения задания;
- ✓ контроль и анализ преподавателем и внесение корректив.

В процессе самостоятельной работы студент формирует компетенции, предусмотренные учебной программой.

**Задачи** организации самостоятельной работы:

-научить их работать с учебной, научной литературой и нормативной документацией, проводить ее анализ и делать выводы;

-стимулировать профессиональный рост студентов, воспитывать творческую активность и инициативность;

-развитие навыков самостоятельной работы студентов в экспертной деятельности, в частности идентификации продовольственных товаров, эффективно проходит не только при подготовке к рефератам, но и при подготовке к практическим занятиям, тестовому и выходному контролю;

-перевод студентов на продуктивный уровень деятельности, требующий не только многократного синтеза и анализа учебного материала, но и конструирования задач;

-самостоятельная работа предусматривает изучение научно обоснованных приемов идентификации товаров.

Самостоятельная работа по дисциплине Идентификация и фальсификация товаров включает: самостоятельное изучение отдельных тем модуля, самостоятельную подготовку к лабораторным работам, к учебной дискуссии, самостоятельную подготовку к текущему контролю по каждому модулю, самостоятельную подготовку и выполнение рубежного тестирования по каждому модулю.

### **Рекомендации по работе над лекционным материалом**

Эта работа включает два основных этапа: конспектирование лекций и последующую работу над лекционным материалом.

Под конспектированием подразумевают составление конспекта, т.е. краткого письменного изложения содержания чего-либо (устного выступления – речи, лекции, доклада и т.п. или письменного источника – документа, статьи, книги и т.п.).

Методика работы при конспектировании устных выступлений значительно отличается от методики работы при конспектировании письменных источников. Конспектируя письменные источники, студент имеет возможность неоднократно прочитать нужный отрывок текста, поразмыслить над ним, выделить основные мысли автора, кратко сформулировать их, а затем записать. При необходимости он может отметить и свое отношение к этой точке зрения. Слушая лекцию, студент большую часть комплекса указанных выше работ должен откладывать на другое время, стремясь использовать каждую минуту на запись лекции, а не на ее осмысление – для этого уже не остается времени. Поэтому при конспектировании лекции рекомендуется на каждой странице отделять поля для последующих записей в дополнение к конспекту.

Записав лекцию или составив ее конспект, не следует оставлять работу над лекционным материалом до начала подготовки к зачету. Нужно проделать как можно раньше ту работу, которая сопровождает конспектирование письменных источников и которую не удалось сделать во время записи лекции, - прочесть свои записи, расшифровав отдельные сокращения, проанализировать текст, установить логические связи между его элементами, в ряде случаев показать их графически, выделить главные мысли, отметить вопросы, требующие дополнительной обработки, в частности, консультации преподавателя.

При работе над текстом лекции студенту необходимо обратить особое внимание на проблемные вопросы, поставленные преподавателем при чтении лекции, а также на его задания и рекомендации.

## **Рекомендации по работе с учебными пособиями, монографиями, периодикой**

Организуя самостоятельную работу студентов с книгой, преподаватель обязан настроить их на серьезный, кропотливый труд.

Прежде всего, при такой работе невозможен формальный, поверхностный подход. Не механическое заучивание, не простое накопление цитат, выдержек, а сознательное усвоение прочитанного, осмысление его, стремление дойти до сути - вот главное правило. Другое правило - соблюдение при работе над книгой определенной последовательности. Вначале следует ознакомиться с оглавлением, содержанием предисловия или введения. Это дает общую ориентировку, представление о структуре и вопросах, которые рассматриваются в книге. Следующий этап - чтение. Первый раз целесообразно прочитать книгу с начала до конца, чтобы получить о ней цельное представление. При повторном чтении происходит постепенное глубокое осмысление каждой главы, критического материала и позитивного изложения, выделение основных идей, системы аргументов, наиболее ярких примеров и т. д.

Конспектирование - один из самых сложных этапов самостоятельной работы. Каких-либо единых, пригодных для каждого студента методов и приемов конспектирования, видимо, не существует. Однако это не исключает соблюдения некоторых, наиболее оправдавших себя общих правил, с которыми преподаватель и обязан познакомить студентов:

1. Главное в конспекте не его объем, а содержание. В нем должны быть отражены основные принципиальные положения источника, то новое, что внес его автор, основные методологические положения работы. Умение излагать мысли автора сжато, кратко и собственными словами приходит с опытом и знаниями. Но их накоплению помогает соблюдение одного важного правила - не торопиться записывать при первом же, чтении, вносить в конспект лишь то, что стало ясным.

2. Форма ведения конспекта может быть самой разнообразной, она может изменяться, совершенствоваться. Но начинаться конспект всегда должен с указания полного наименования работы, фамилии автора, года и места издания; цитаты берутся в кавычки с обязательной ссылкой на страницу книги.

3. Конспект не должен быть «слепым», безликим, состоящим из сплошного текста. Особо важные места, яркие примеры выделяются цветным подчеркиванием, взятием в рамочку, пометками на полях специальными знаками, чтобы как можно быстрее найти нужное положение. Дополнительные материалы из других источников можно давать на полях, где записываются свои суждения, мысли, появившиеся уже позже составления конспекта.

### **Рекомендации по работе написании рефератов**

*Реферат* – краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания научного труда или трудов, обзор литературы по теме. Это самостоятельная научно-исследовательская работа студента, в которой раскрывается суть исследуемой проблемы. Изложение материала носит проблемно-тематический характер, показываются различные точки зрения, а также собственные взгляды на проблему. Содержание реферата должно быть логичным. Объем реферата, как правило, от 5 до 15 машинописных страниц. Темы реферата разрабатывает преподаватель, ведущий данную дисциплину. Перед началом работы над рефератом следует наметить план и подобрать литературу. Прежде всего, следует пользоваться литературой, рекомендованной учебной программой, а затем расширить список источников, включая и использование специальных журналов, где имеется новейшая научная информация.

Структура реферата:

- Титульный лист.
- Оглавление.

- Введение (дается постановка вопроса, объясняется выбор темы, её значимость и актуальность, указываются цель и задачи реферата, даётся характеристика используемой литературы).
- Основная часть (состоит из глав и подглав, которые раскрывают отдельную проблему или одну из её сторон и логически являются продолжением друг друга).
- Заключение (подводятся итоги и даются обобщённые основные выводы по теме реферата, делаются рекомендации).
- Список литературы.

В списке литературы должно быть не менее 8...10 различных источников.

Допускается включение таблиц, графиков, схем, как в основном тексте, так и в качестве приложений.

Критерии оценки реферата: соответствие теме; глубина проработки материала; правильность и полнота использования источников; владение терминологией и культурой речи; оформление реферата.

По усмотрению преподавателя рефераты могут быть представлены на семинарах в виде выступлений с сопровождением презентаций

### **Рекомендации по выполнению контрольной работы**

**Контрольная работа** – одна из форм проверки и оценки усвоенных знаний, получения информации о характере познавательной деятельности, уровня самостоятельности и активности студентов в учебном процессе, эффективности методов, форм и способов учебной деятельности.

Отличительной чертой письменной контрольной работы является большая степень объективности по сравнению с устным опросом.

Для письменных контрольных работ важно, чтобы система заданий предусматривала как выявление знаний по определенной теме (разделу), так и понимание сущности изучаемых предметов и явлений, их закономерностей, умение самостоятельно делать выводы и обобщения, творчески использовать знания и умения.

При выполнении таких контрольных работ следует использовать предложенную основную литературу и подбирать дополнительные источники.

Ответы на вопросы должны быть конкретны, логичны, соответствовать теме, содержать выводы, обобщения и показывать собственное отношение к проблеме, где это уместно. Выполнение контрольной работы выявляет знание материала, умение ставить вопросы и практически решать их. **Состоит из двух теоретических вопросов и одного практического задания.** Ответы на теоретические вопросы должны быть краткими, но исчерпывающими по содержанию.

К выполнению контрольной работы студенту следует приступать в конце самостоятельного изучения дисциплины, после того как сложилось достаточно ясное понимание теоретических положений изучаемого курса.

При выполнении контрольного задания студент пользуется литературой. Помимо литературных источников, следует использовать личные наблюдения, опыт работы, результаты консультаций с работниками предприятия (организации). Желательно внести в работу элемент самостоятельного творчества, показать умение анализировать изученный материал темы, обобщать результаты, делая правильные и обоснованные выводы.

Каждый вопрос и ответ на него необходимо представлять на новой странице. Ответы должны быть конкретными и раскрывать сущность поставленных вопросов. Материал должен быть изложен последовательно и логично. Не допускается переписывание полностью текста из учебника, а также «скачивание» из Интернета без анализа представленного текста.

Рекомендуется иллюстрировать контрольное задание схемами, рисунками, рекламными листами, фотографиями. Примерный объем контрольной работы – 15-20 печатных страниц.

Работа должна быть оформлена в соответствии с требованиями стандарта ИГТА (СТП ИГТА 001-2003) к оформлению текстовых работ.

Текст помещается на одной стороне листа формата А4, печатается через 1,5 компьютерного интервала с применением 14-го размера шрифта.

Текст должен быть отформатирован по левому и правому полям страницы. Каждая страница имеет одинаковые поля: размер левого поля – 30 мм, правого – 10, верхнего – 20, нижнего – 20 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым и равен 5 знакам. Расстояние между названием глав и последующим текстом должно равняться 3 интервалам. Каждая глава начинается с новой страницы.

Первый лист оформляется как титульный лист с указанием наименования института, кафедры, контрольной работы по дисциплине, фамилии и инициалов студента, номера группы. Все страницы нумеруются. Контрольные работы, рефераты допускается сшивать степлером (скобками) или в папку с мягкой обложкой.

В тексте контрольной работы приводятся ссылки на использованные источники: в квадратных скобках указываются порядковый номер источника по приведенному в контрольной работе списку, номера страниц.

Вопросы контрольной работы необходимо записывать непосредственно перед каждым ответом.

Работа должна начинаться с перечня вопросов варианта контрольного задания. В конце работы приводится список использованной литературы с соответствующим библиографическим описанием источников, ставятся дата выполнения и подпись студента, после чего она сдается в заочный деканат или на кафедру технологии и экспертизы продовольственных товаров.

Выполненная работа сдается на проверку в институте не позднее, чем за месяц до начала лабораторно-экзаменационной сессии. Проверенная контрольная работа возвращается студенту. В зависимости от выполнения предъявленных к ней требований она может быть зачтена или не зачтена.

Защита контрольной работы проводится путем собеседования по ее содержанию, как правило, до начала сессии (в виде исключения – во время сессии) на кафедре в дни заочника или другое время по согласованию с преподавателем. Студент, успешно прошедший собеседование, допускается к сдаче экзамена. Студент, не сдавший контрольную работу или не прошедший собеседование, к сдаче экзамена не допускается.

При получении не зачтенного контрольного задания, необходимо исправить ошибки, выполнить все указания (замечания) рецензента. Все дополнения и исправления ошибок рекомендуется проводить в этой же работе. Исправленное задание необходимо вторично направить на проверку. На титульном листе контрольного задания следует указать фамилию рецензента. Пример оформления титульного листа приведен в приложении.

Задания, выполненные небрежно и без соблюдения приведенных выше правил, будут возвращены для доработки.

Ответы на вопросы контрольной работы должны быть полными и соответствовать сущности вопроса.

Контрольная работа должна быть защищена до начала сессии. Студент допускается к сдаче экзамена, с учетом защиты контрольной работы.

Контрольная работа должна быть выполнена по одному из вариантов. Весь курс данной дисциплины включает 20 вариантов, которые распределяются между студентами по начальным буквам их фамилии следующим образом:

| НАЧАЛЬНАЯ БУКВА ФАМИЛИИ | НОМЕР ВАРИАНТА РАБОТЫ | НАЧАЛЬНАЯ БУКВА ФАМИЛИИ | НОМЕР ВАРИАНТА РАБОТЫ | НАЧАЛЬНАЯ БУКВА ФАМИЛИИ | НОМЕР ВАРИАНТА РАБОТЫ |
|-------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------|-------------------------|-----------------------|
| А                       | 1                     | Л                       | 8                     | У,Ф                     | 15                    |
| Б,В                     | 2                     | М                       | 9                     | Х,Ц                     | 16                    |
| Г                       | 3                     | Н                       | 10                    | Ч                       | 17                    |
| Д                       | 4                     | О,П                     | 11                    | Ш,Щ                     | 18                    |
| Е,Ж                     | 5                     | Р                       | 12                    | Э,Ю                     | 19                    |
| З                       | 6                     | С                       | 13                    | Я                       | 20                    |
| И,К                     | 7                     | Т                       | 14                    |                         |                       |

**В особых случаях вариант контрольной работы может быть выдан индивидуально преподавателем кафедры. Контрольная работа, выполненная по одному варианту, более чем одним студентом не принимается и не допускается к защите.**

**ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ ПО ДИСЦИПЛИНЕ  
«ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПРОДОВОЛЬСТВЕННЫХ  
ТОВАРОВ»**

**Вариант №1**

1. Актуальность проблемы идентификации. Идентификация и оценка соответствия.
2. Идентификационные признаки муки. Фальсификация муки.
3. Изучив информацию сопроводительных документов, маркировку мясных полуфабрикатов, поступивших в розничное торговое предприятие, проведите партионную и информационную идентификацию. Изучите и проведите идентификацию органолептических показателей качества мясных полуфабрикатов. Полученные результаты сравните с требованиями нормативной документации и оформите в виде таблицы.

| Показатели                                 | Требования нормативного документа | Фактические результаты |
|--|-----------------------------------|------------------------|
| Состояние упаковки: целостность информация |                                   |                        |
| Внешний вид полуфабриката                  |                                   |                        |
| Температура в толще полуфабриката          |                                   |                        |
| Масса нетто, г                             |                                   |                        |
| Масса одного полуфабриката, г              |                                   |                        |

**Вариант №2**

1. Структура и классификация идентификации.
2. Идентификационные признаки крупы. Фальсификация крупы.
3. Провести сравнительный анализ показателей качества сливочного масла и маргарина. Изучить стандарты на сливочное масло и маргарин, Федеральный закон Российской Федерации от 24 июня 2008 г. N 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию", Федеральный закон от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию" а также рекомендуемую литературу и выделить органолептические, физические и химические показатели пригодные в качестве критериев фальсификации сливочного масла. Результаты представить в виде таблицы.



### Критерии идентификации

|            |                      |                |                        |
|------------|----------------------|----------------|------------------------|
| Показатели | Значения показателей |                | Критерии фальсификации |
|            | для сливочного масла | Для маргаринов |                        |
|            |                      |                |                        |

Результаты идентификации коровьего масла и маргарина оформить в виде таблицы

#### Результаты идентификации сливочного масла

| Показатели                    | Фактические результаты | Требование нормативных документов |
|-------------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| Упаковка                      |                        |                                   |
| Маркировка                    |                        |                                   |
| Энергетическая ценность, ккал |                        |                                   |
| Цвет                          |                        |                                   |
| Вкус и запах                  |                        |                                   |
| Консистенция                  |                        |                                   |
| Массовая доля влаги, %        |                        |                                   |
| .....                         |                        |                                   |

### Вариант №3

1. Критерии и показатели идентификации.

2. Идентификационные признаки молочных товаров. Фальсификация молочных товаров

3. Используя общие идентифицирующие признаки (органолептические), проведите ассортиментную идентификацию вареных колбас, реализуемых на розничном торговом предприятии. На основе изученных документов ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования, ТР ТС 022/2011, проведите информационную идентификацию. Результаты оформите в виде таблицы

| Показатели  | Требования нормативного документа | Фактические результаты |
|---|-----------------------------------|------------------------|
| Маркировка  |                                   |                        |
| Форма и цвет батона, состояние поверхности оболочек |                                   |                        |
| Вид фарша на разрезе                                |                                   |                        |
| Размер, форма шпига                                 |                                   |                        |
| Консистенция  |                                   |                        |
| Вкус и запах  |                                   |                        |

#### Вариант №4

1. Значение идентификации товаров на современном уровне развития рыночных отношений. Понятие идентификации.

2. Идентификационные признаки мяса. Фальсификация мяса

3. Изучив сопроводительные документы, маркировочные данные на мясо птицы, реализуемое в розничном торговом предприятии, проведите партионную идентификацию. Используя общие идентифицирующие признаки (органолептические), проведите ассортиментную идентификацию охлажденной птицы, реализуемой на розничном торговом предприятии. Результаты оформите в виде таблицы.

| Наименование показателей | Требования нормативного документа | Фактические результаты |
|--------------------------|-----------------------------------|------------------------|
|                          |                                   |                        |
|                          |                                   |                        |
|                          |                                   |                        |
|                          |                                   |                        |
|                          |                                   |                        |
|                          |                                   |                        |

#### Вариант №5

1. Социально-правовые аспекты идентификации товаров.

2. Идентификационные признаки молочных консервов. Фальсификация молочных консервов.

3. Изучите Федеральный закон от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию", ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования, ТР ТС 022/2011, а также рекомендуемую литературу, проведите идентификацию масла сливочного двух производителей, реализуемого на торговых предприятиях города.

Результат оформите в таблицы.

| Показатели | Требования<br>НД | Фактические<br>данные | Заключение |
|------------|------------------|-----------------------|------------|
|            |                  |                       |            |
|            |                  |                       |            |
|            |                  |                       |            |
|            |                  |                       |            |
|            |                  |                       |            |
|            |                  |                       |            |

#### Вариант №6

1. Функции идентификации. Документация, используемая при соответствующих функциях.

2. Идентификационные признаки и фальсификация масла коровьего.

3. Используя ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования, ТР ТС 022/2011, требования ГОСТ, а также рекомендуемую литературу, проведите идентификацию шоколада горького двух производителей, реализуемого на торговых предприятиях города. Результат оформите в таблицы.

| Показатели | Требования НД | Фактические данные | Заключение |
|------------|---------------|--------------------|------------|
|            |               |                    |            |
|            |               |                    |            |
|            |               |                    |            |
|            |               |                    |            |
|            |               |                    |            |
|            |               |                    |            |
|            |               |                    |            |

### Вариант №7

1. Субъекты и области применения идентификации. Схема применения идентификации в сфере обращения товаров.

2. Идентификационные признаки майонеза. Фальсификация майонеза.

3. Изучите Федеральный закон Российской Федерации от 24 июня 2008 г. N 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию", ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования, ТР ТС 022/2011, а также рекомендуемую литературу, проведите идентификацию растительного масла двух торговых марок, реализуемого на торговых предприятиях города.

Результат оформите в таблицы.

| Показатели | Требования НД | Фактические данные | Заключение |
|------------|---------------|--------------------|------------|
|            |               |                    |            |
|            |               |                    |            |
|            |               |                    |            |
|            |               |                    |            |
|            |               |                    |            |
|            |               |                    |            |
|            |               |                    |            |
|            |               |                    |            |

### Вариант №8

1. Ассортиментная (видовая) идентификация, её характеристика, значение.

2. Идентификационные признаки растительного масла. Фальсификация растительного масла.

3. 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 таблицы

#### Результаты органолептической оценки образцов кофе

| Страна – изготовитель и фирма             | Выявленные дефекты  |
|---|---|
| Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате» | Цвет – светло-коричневый, вкус – наличие привкуса ячменя. Йодкрахмальная проба дает синее окрашивание                                 |
| « Café jаскуу», 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 - какао |
|----------------------|----------------------------|

**Задание**

- 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?

**Вариант №9**

- 1.Квалиметрическая и информационная идентификация, характеристика, значение.
2. Идентификационные признаки чая. Фальсификация чая.
- 3.Используя требования «ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», ТР ТС 022/2011, требования ГОСТ на данный вид продукции, рекомендуемую литературу, проведите идентификацию соленой сельди, реализуемой на торговых предприятиях г.Димитровграда.

Результат оформите в виде таблиц.

**Результаты визуального осмотра**

| Показатели   | Фактическая характеристика |
|--|----------------------------|
| Форма тела   |                            |
| Наличие и характеристика чешуи                     |                            |
| Окраска, наличие и характер средней линии          |                            |
| Характеристика плавников (размер форма количество) |                            |
| Форма, размер головы и рта                         |                            |
| Количество позвонков                               |                            |
| Длина тела рыбы                                    |                            |

**Результаты оценки качества соленой рыбы**

| Показатели качества  | Требования ГОСТ (укажите номера нужного стандарта) | Фактические результаты оценки | Заключение о качестве и сортности соленых изделий |
|--|--|-------------------------------|---|
| 1. Внешний вид:<br>(потускнение, пожелтение, белковый налет и др.), в т.ч.:<br>Допустимые повреждения (срывы кожи, повреждения жаберных крышек, лопнувшее брюшко, трещины) |  |                               |   |
| 2.Разделка   |  |                               |   |
| 3.Консистенция   |  |                               |   |
| 4.Вкус и запах (с указанием порочащих признаков)   |  |                               |   |

По результатам оценки качества сделайте заключение о наличие или отсутствие, а также в виде фальсификации.

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ** \_\_\_\_\_



### Вариант №12

1. Виды фальсификации. Способы и место осуществления фальсификации.
2. Идентификационные признаки макаронных изделий. Фальсификация макаронных изделий.
3. Используя требования «ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования», ТР ТС 022/2011, требования ГОСТ на данный вид продукции, рекомендуемую литературу, проведите идентификацию рыбных консервов двух производителей одного наименования, реализуемых на торговых предприятиях г. Димитровграда. Результат оформите в виде таблицы.

| Показатели | Требования НД (указать нужный номер ГОСТ) | Фактические данные | Заключение |
|------------|---|--------------------|------------|
|            |   |                    |            |
|            |   |                    |            |
|            |   |                    |            |
|            |   |                    |            |
|            |   |                    |            |
|            |   |                    |            |
|            |   |                    |            |

### Вариант №13

1. Основные формы защиты потребительского рынка от фальсификации товаров.
2. Идентификационные признаки кондитерских товаров. Фальсификация кондитерских товаров.
3. Госинспекторы Роспотребнадзора провели в магазинах г. Н. и г. О. в контрольные закупки пищевых продуктов. В ходе проверок были изъяты фальсифицированные товары на сумму 340 млн руб. Фальсифицированной была признана продукция со следующими признаками и дефектами

#### Характеристика отобранной продукции

| Наименование продукции на этикетке                        | Изготовитель                                      | Признаки и/или дефекты, по которым забракована                     |
|---|---|--|
|   | Поставщик   |  |
| Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»                     | Поставщик — оптовая база №1                       | Вместо сгущенного молока — речной песок                            |
| То же наименование  | Неизвестен поставщик — оптовая база № 1           | Состав, указанный в маркировке: молоко, масло растительное, сахар  |
| Коньяк «Лезгинка»   | ОАО «Дагвино» Поставщик — тот же                  | Спиртовой раствор, подкрашенный чаем                               |
| Консервы рыбные «Сайра натуральная», «Лосось натуральный» | ОАО «Дальвостокрыба» Поставщик — оптовая база № 1 | В банках вместо сайры — сардины<br>В банках вместо лосося — сельдь |

|   |                              |  |
|---|------------------------------|--|
| Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе | ОАО «ДТП» Поставщик — тот же | В маркировке не указаны: дата выпуска, какие виды растительного масла использованы в рецептуре |
|---|------------------------------|--|

#### Задания

1. Укажите, имели ли инспекторы право изымать указанные товары и признавать их фальсифицированными?
2. Проведите идентификацию изъятых товаров по приведенным данным. Какие виды и разновидности идентификации необходимо провести?
3. Какие виды фальсификации обнаружены у изъятых товаров? Дайте обоснование ваших результатов

#### Вариант №14

1. Ответственность и последствия фальсификации товаров
2. Идентификационные признаки и фальсификация пива.
3. При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты (табл. ), Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.

#### Дефекты вареных колбас

| Наименование колбасы | Предприятие-изготовитель | Дефекты  |
|----------------------|--------------------------|--|
| Докторская           | Изготовитель №1          | Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани |
| Молочная             | Изготовитель №2          | Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %  |
| Докторская           | Неизвестен               | Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша  |

1. Проверьте качество колбас с дефектами на соответствие ГОСТ 52196—2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Каковы причины возникновения обнаруженных дефектов?
2. Спрогнозируйте предполагаемые действия госинспекторов? Укажите, какими документами должна завершаться проведенная проверка.
3. Ваши предположения, почему указанные в табл. колбасы были выпущены в продажу предприятиями-изготовителями и работниками магазинов.

#### Вариант №15

1. Информационно-аналитические методы идентификации и их характеристика
2. Идентификация и фальсификация коньяка
3. При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории

образцах были обнаружены следующие дефекты (табл.), Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.

#### Дефекты вареных колбас

| Наименование колбасы | Предприятие-изготовитель | Дефекты  |
|----------------------|--------------------------|--|
| Докторская           | Изготовитель №1          | Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани |
| Молочная             | Изготовитель №2          | Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %  |
| Докторская           | Неизвестен               | Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша  |

1. Проведите идентификацию колбас.
2. Какие виды фальсификации колбас можно обнаружить?
3. Может ли товаровед провести ассортиментную идентификацию вареных колбас в условиях магазина? Если может, то по каким идентифицирующим признакам

#### Вариант №16

1. Органолептические методы идентификации и их характеристика. Методы, заменяющие органы чувств.
2. Идентификация и фальсификация безалкогольных напитков.
3. Изучите информацию, имеющуюся на упаковке молока питьевого, в потребительской таре и сравните ее с требованиями Федерального закона от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию", ФЗ «О защите прав потребителей» и ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 022/2011.

Результат сравнения занесите в таблицу.

| Наименование показателей         | Фактические результаты | Требования НД |
|----------------------------------|------------------------|---------------|
| Состояние упаковки<br>Маркировка |                        |               |

Сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации.

Используя органолептический метод, проведите идентификацию питьевого молока в потребительской таре.

#### Вариант №17

1. Современные измерительные методы идентификации.
2. Идентификационные признаки и фальсификация вина.
3. Проведите идентификацию пшеничной муки, расфасованную в потребительскую тару.

Изучите сопроводительные документы, информацию на маркировке муки пшеничной фасованной, поступившей в розничное торговое предприятие и сравните ее с требованиями



ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителей», ФЗ «О защите прав потребителей» и ТР ТС 022/2011 и др. НД.

Результаты изучения маркировки занесите в таблицу .

#### Изучение маркировки муки

| Требования к информации на этикетке | Фактические результаты | Заключение |
|-------------------------------------|------------------------|------------|
|                                     |                        |            |

Сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации.

Проведите идентификацию, используя органолептический метод, определите присутствие в муке непищевых добавок (мела, извести, гипса и др.)

#### Вариант №18

1. Значение идентификации при выполнении работ по сертификации.

2. Фальсификация спирта этилового питьевого и водки.

3. В магазин поступили шоколадные изделия и шоколад, на маркировке которых указан следующий состав: сахарный песок, молоко сухое, растительный жир, какао-порошок, эмульгаторы, ароматизаторы, идентичные натуральным. Проведите их ассортиментную идентификацию и дайте заключение на поступившую продукцию. Каковы должны быть действия товароведа магазина?

#### Вариант №19

1. Социально-правовые аспекты идентификации товаров.

2. Идентификационные признаки и фальсификация сахаристых и мучных кондитерских изделий.

3. Проведите идентификацию меда, расфасованного в потребительскую тару. Изучите информацию имеющуюся на этикетке и сравните ее с требованиями ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителей», ФЗ «О защите прав потребителей» и ТР ТС 022/2011.

Результаты изучения маркировки занесите в таблицу.

#### Изучение маркировки меда

| Требования к информации на этикетке | Фактические результаты | Заклучение |
|-------------------------------------|------------------------|------------|
|                                     |                        |            |

Сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации

Используя органолептический метод идентификации, определите аромат, вкус и консистенцию меда, наличие примесей, примеси муки или крахмала

#### Вариант №20

1. История фальсификации продовольственных товаров

2. Идентификационные признаки и фальсификация рыбы и рыбных продуктов и нерыбного водного сырья

3. В магазине реализуется диетическое отборное яйцо, промаркированное 01.09.2015. При проверке госинспектором 10.09.2015 г. установлено, что средняя масса 10 яиц равна 55 г, а масса одного яйца колеблется от 50 до 60 г. Какие виды фальсификации должен констатировать госинспектор? Каковы средства и способы фальсификации применены в данном случае?

Программа составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО с учетом рекомендаций и программы ОПОП ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение. Профиль подготовки Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности.

Автор ст. преподаватель



**Т.Н.Малахова**

Рецензент старший преподаватель кафедры ТППиЭП АПК



Л.М.Благодарина

Программа рассмотрена на заседании кафедры ТППиЭП АПК «15» января 2016г. протокол №5

Зав. кафедрой



**И.И.Шигапов**

Программа одобрена на заседании методической комиссии инженерно-технологического факультета от 19. 01. 2016 года, протокол №7.

Председатель методической комиссии





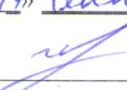

**В.Н.Власова**

Заведующая библиотекой



**М.В. Наумова**

### Лист переутверждения

| Заседание кафедры  | Заседание методической комиссии  |
|--|--|
| Протокол № <u>9</u> от « <u>7</u> » <u>04</u> 20 <u>16</u> г.<br>Зав. кафедрой  Шигапов И.И.      | Протокол № <u>12</u> от « <u>8</u> » <u>04</u> 20 <u>16</u> г.<br>Председатель метод. комиссии  Власова В.Н.    |
| Протокол № <u>10</u> от « <u>14</u> » <u>сентя</u> 20 <u>16</u> г.<br>Зав. кафедрой  Шигапов И.И. | Протокол № <u>14</u> от « <u>18</u> » <u>нояб</u> 20 <u>16</u> г.<br>Председатель метод. комиссии  Власова В.Н. |
| Протокол № _ от «_» _____ г.<br>Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И.   | Протокол № _ от «_» _____ г.<br>Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н.  |
| Протокол № _ от «_» _____ г.<br>Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И.   | Протокол № _ от «_» _____ г.<br>Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н.  |
| Протокол № _ от «_» _____ г.<br>Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И.   | Протокол № _ от «_» _____ г.<br>Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н.  |
| Протокол № _ от «_» _____ г.<br>Зав. кафедрой _____ Шигапов И.И.   | Протокол № _ от «_» _____ г.<br>Председатель метод. комиссии _____ Власова В.Н.  |

Автор ст. преподаватель



Т.Н.Малахова

Зав. кафедрой



И.И. Шигапов

Председатель методической комиссии



В.Н. Власова

**РЕЦЕНЗИЯ  
НА РАБОЧУЮ ПРОГРАММУ**

Дисциплина

«Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Профиль Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности

|  |  |
|--|--|
| Соответствие логической и содержательно-методической взаимосвязи данной дисциплины с другими частями ООП   | Соответствует  |
| Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины   | (ОПК-3); (ОПК-5)<br>(ПК-3); (ПК-9)   |
| Соответствие аудиторной и самостоятельной нагрузки учебному плану  | Соответствует  |
| Процент лекционных занятий от аудиторной нагрузки  | 47,6%  |
| Последовательность и логичность изучения модулей дисциплины  | Соответствует  |
| Наличие междисциплинарных связей с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами   | Присутствуют   |
| Соответствие видов самостоятельной работы требованиям к выпускникам в ФГОС   | Соответствует  |
| Соответствие диагностических средств (экзаменационных билетов, тестов, комплексных контрольных заданий и др.) требованиям к выпускнику по данной ООП | Соответствует  |
| Использование активных и интерактивных форм проведения занятий (указать конкретно)   | Лекция-визуализация, проблемная лекция, решение ситуационных задач<br>Дискуссия,<br>Деловые и ролевые игры, презентации, |
| Учебно-методическое и информационное обеспечение   | Соответствует  |
| Материально-техническое обеспечение данной дисциплины  | Соответствует  |

**ЗАКЛЮЧЕНИЕ**

Считаю, что вышеуказанная рабочая учебная программа соответствует указанному направлению и профилю подготовки

Рецензент: старший преподаватель кафедры ТППиЭП АПК

(подпись)

Л.М.Благодарина

Зав. кафедрой ТППиЭП АПК к.т.н., доцент

(подпись)

**И.И.Шигапов**

Лист регистрации изменений

| Изменения   | Основание для изменения   | Протокол заседания кафедры                  | Протокол заседания методической комиссии    |
|---|---|---|---|
| <p>1. П.6 рабочей программы <b>«Оценочные средства для текущего контроля успеваемости, промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины»</b> изложить в следующей редакции:</p> <p>Фонд оценочных средств, сформированный для проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации, обучающихся по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» разработан на основании следующих документов: - Федерального закона Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации";</p> <p>- приказа Минобрнауки РФ от 19.12.2013 № 1367 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры».</p> <p>2) Фонд оценочных средств представлен в приложении рабочей программы и включает в себя:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;</li> <li>- описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания;</li> <li>- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы;</li> <li>- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.</li> </ul> | <p>1.Изменение №1 в положение о рабочей программе от 05.04.2016г.</p> <p>2. Предписание ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА в части Технологического института - филиала ФГБОУ ВО Ульяновская ГСХА об устранении выявленных нарушений от Рособнадзора Управления надзора и контроля за организациями, осуществляющими образовательную деятельность от 01.04.2016г. №07-55-106/39-Л/З.</p> | <p>протокол № 9 от 07. апреля 2016 года</p> | <p>протокол № 12 от 08 апреля 2016 года</p> |

Составитель:

Н.С. Семенова



**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт - филиал федерального государственного бюджетного**  
**образовательного учреждения высшего образования «Ульяновская государственная**  
**сельскохозяйственная академия имени**  
**П. А. Столыпина»**  
**Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»**

УТВЕРЖДЕН  
на заседании кафедры ТПП и ЭП АПК  
«07» апреля 2016г., протокол №9  
Заведующий кафедрой



И.И.Шигапов  
(подпись)

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**  
**Приложение к рабочей программе**  
**по учебной дисциплине**  
**Безопасность товаров**

**для направления 38.03.07 «Товароведение»**  
**профиль Товароведение и экспертиза товаров в таможенной деятельности**  
**Квалификация выпускника бакалавр**

Димитровград 2016г.

## Содержание

1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.
2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания.
3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы.
4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций.



**Паспорт  
фонда оценочных средств  
ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ**

**Безопасность товаров**

**1. Модели контролируемых компетенций:**

1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины (6 семестр):

**ОПК-5** -способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров;

**ПК-9** - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь;

**ПК-13** -умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.

1.2 Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе на других кафедрах, участвующих в формировании данных компетенций);

1.2.1 **Компетенция ОПК-5:** формируется в процессе изучения дисциплин: Математика, Химия, Физика, Физико-химические методы исследования, Основы микробиологии, Сенсорный анализ продовольственных товаров, Пищевая и биологическая химия, Биология с основами экологии, Охрана окружающей среды, Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров, Товароведение и экспертиза пищевых добавок, Экономическая информатика, Экология, Математические методы решения задач, Анатомия пищевого сырья;

1.2.2 **Компетенция ПК-9** формируется в процессе изучения дисциплин: Основы микробиологии, Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Таможенная экспертиза, Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена, Таможенная экспертиза и товароведение товаров растительного происхождения, Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения, Таможенная экспертиза и товароведение хозяйственных товаров, Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров, Товароведение и экспертиза пищевых добавок, а также при прохождении учебной практики;

1.2.3 **Компетенция ПК-13** формируется в процессе изучения дисциплин:

Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения, Таможенная экспертиза и товароведение товаров растительного происхождения, а также при прохождении практик.

**2.В результате освоения дисциплины студент должен:**

**знать:**

- требования нормативной документации к маркировке упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации и правила рассмотрения рекламаций;
- правила разработки стандартов организации;
- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров;
- основные понятия, термины и их определения в области гигиены и безопасности питания; потребность организма человека в пищевых веществах и энергии;
- виды, причины возникновения товарных потерь и порядок их списания;
- основные положения современной теории рационального питания, гигиеническую характеристику основных компонентов пищи, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека;
- опасности, связанные с недостатком или избытком основных компонентов пищи;
- основные требования и критерии оценки безопасности пищевых продуктов.

**уметь:**

- работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания;
- работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки;
- применять знания естественнонаучных дисциплин для решения профессиональных задач;
- анализировать рекламации и претензии к товарам, готовить заключения по результатам их рассмотрения;
- применять стандарты организации в практике торговли;
- использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;
- определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление;
- используя справочные материалы, определять пищевую ценность и рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов;
- осуществлять анализ результатов оценки показателей безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов.

**владеть:**

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;
- навыками оценки показателей безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов;
- методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров;
- навыками работы с рекламациями и претензиями;
- основами внедрения стандартов организации в практику торговли;
- методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров;
- методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения;

-принципами и методами идентификации и оценки и анализа опасностей и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей.

### 3. Уровни обученности направления подготовки 38.03.07 Товароведение

| Ступени уровней освоения компетенции | Отличительные признаки  |
|--------------------------------------|---|
| Пороговый                            | <p><b>Знает :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-требования нормативной документации к маркировке упаковки, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации и правила рассмотрения рекламаций;</li> <li>-основные понятия, термины и их определения в области гигиены и безопасности питания; потребность организма человека в пищевых веществах и энергии.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-работать с нормативной и технической документацией в области безопасности и гигиены питания;</li> <li>-работать с нормативными и правовыми документами в соответствии с направлением и профилем подготовки;</li> <li>- используя справочные материалы, определять пищевую ценность и рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов.</li> </ul> <p><b>Владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;</li> <li>-методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров;</li> </ul> |
| Продвинутый                          | <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации;</li> <li>-требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; правила разработки стандартов организации;</li> <li>-основные положения современной теории рационального питания, гигиеническую характеристику основных компонентов пищи, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека;</li> <li>-основные требования и критерии оценки безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации;</li> <li>-анализировать рекламации и претензии к товарам, готовить заключения по результатам их рассмотрения;</li> <li>- используя справочные материалы, определять пищевую ценность и рассчитывать энергетическую ценность пищевых продуктов;</li> </ul> <p><b>владеет:</b> нормативной документацией в товароведной и оценочной деятельности;</p>     |

|                |   |
|----------------|---|
|                | <ul style="list-style-type: none"> <li>- навыками работы с рекламациями и претензиями;</li> <li>- основами внедрения стандартов организации в практику торговли;</li> <li>- основными методами и приемами проведения оценки качества и безопасности потребительских товаров</li> </ul>  |
| <b>Высокий</b> | <p><b>Знает:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; технические регламенты и другие, российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров;</li> <li>- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров;</li> <li>- основные требования и критерии оценки безопасности пищевых продуктов.</li> </ul> <p><b>Умеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- осуществлять контроль над соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей.</li> <li>- использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;</li> <li>- осуществлять анализ результатов оценки показателей безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов.</li> </ul> <p><b>владеет:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- правилами проведения идентификации и фальсификации товаров на всех этапах товародвижения;</li> <li>- принципами и методами идентификации и оценки и анализа опасностей и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей;</li> <li>- правилами подтверждения соответствия, принципами технического регулирования и стандартизации.</li> </ul> |

#### 4. Программа оценивания контролируемой компетенции:

|             | Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*          | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Уровни компетенции                               | Наименование оценочного средства** |
|-------------|--|---|--|------------------------------------|
|             | Модуль 1.<br>Основы безопасности продовольственных товаров | ОПК-5   | Пороговый  | Устно, вопросы для самопроверки    |
| Продвинутый |  |   | Тесты, рефераты, компьютерные технологии         |                                    |
| Высокий     |  |   | Решение ситуационных задач, практические задания |                                    |
|             | Модуль 2.<br>Научно-практические                           | ОПК-5<br>ПК-13                                | Пороговый  | Устно, вопросы для самопроверки    |
| Продвинутый |  |   | Тесты, рефераты,                                 |                                    |

|             |   |                        |   |  |
|-------------|---|------------------------|---|--|
|             | аспекты<br>нутрициологии  |                        |   | компьютерные технологии  |
|             |   |                        | Высокий   | практические задания,<br>презентации, составление<br>кроссвордов |
|             | Модуль 3.<br>Национальная и<br>международная<br>системы обеспе-<br>чения безопас-<br>ности продо-<br>вольственных<br>товаров                                    | ОПК-5<br>ПК-9<br>ПК-13 | Пороговый   | Устно, вопросы для<br>самопроверки                               |
| Продвинутый |   |                        | Тесты, рефераты,<br>компьютерные технологии         |  |
| Высокий     |   |                        | Решение ситуационных<br>задач, практические задания |  |
|             | Модуль 4.<br>Загрязнение<br>продовольствен-<br>ного сырья и<br>пищевых про-<br>дуктов ксено-<br>биотиками хи-<br>мического и<br>биологического<br>происхождения | ОПК-5<br>ПК-9<br>ПК-13 | Пороговый   | Устно, вопросы для<br>самопроверки                               |
| Продвинутый |   |                        | Тесты, рефераты,<br>компьютерные технологии         |  |
| Высокий     |   |                        | Решение ситуационных<br>задач, практические задания |  |
|             | Модуль 5.<br>Гигиенические<br>нормативы безо-<br>пасности про-<br>дольственного<br>сырья и пище-<br>вых продуктов   | ОПК-5<br>ПК-9<br>ПК-13 | Пороговый   | Устно, вопросы для<br>самопроверки                               |
| Продвинутый |   |                        | Тесты, рефераты,<br>компьютерные технологии         |  |
| Высокий     |   |                        | Решение ситуационных<br>задач, практические задания |  |

\* Наименование темы (раздела) или тем (разделов) берется из рабочей программы дисциплины.

\*\* В графу наименование оценочного средства в обязательном порядке входит способ осуществления оценки компетенции (части контролируемой компетенции) (устно, письменно, компьютерные технологий и др.).

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

| Коды компетенции   | Наименование компетенции   | Структурные элементы компетенции (в результате освоения дисциплины обучающийся должен знать, уметь, владеть)  | Этапы формирования компетенции в процессе освоения ООП (семестр) | Виды занятий для формирования компетенции                                       | Оценочные средства сформированности компетенции                    |
|--|--|---|--|---|--|
| 5  | ОПК-<br>способностью применять знания естественно-научных дисциплин для организации торговли-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров | <p><b>Знает:</b><br/>                     профессиональные функции в соответствии с направлением и профилем подготовки;<br/>                     - объекты, субъекты, средства, принципы и методы идентификации;<br/>                     -основные виды идентификации товаров;<br/>                     -методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров и использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;</p> | 6  | занятия лекционного и семинарского типа, практические занятия                   | собеседование, конспект, контрольная работа, реферат, тестирование |
| <p><b>Умеет:</b><br/>                     - использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции<br/>                     - определять объемы и причины возникновения товарных потерь и осуществлять их документальное оформление</p> |  | 6   | занятия лекционного и семинарского типа практические занятия     | собеседование, реферат, контрольная работа, тестирование                        |  |
| <p><b>Владеет:</b><br/>                     методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров;<br/>                     - методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения;<br/>                     - методами контроля качества и проведения оценки качества и соответствия товаров;</p>                        |  | 6   | занятия лекционного и семинарского типа практические занятия     | собеседование, реферат, контрольная работа, доклад с презентацией, тестирование |  |

**Компетенция ОПК-5:** формируется в процессе изучения дисциплин: Математика, Химия, Физика, Физико-химические методы исследования, Основы микробиологии, Сенсорный анализ продовольственных товаров, Пищевая и биологическая химия, Биология с основами экологии, Охрана окружающей среды, Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров, Товароведение и экспертиза пищевых добавок, Экономическая информатика, Экология, Математические методы решения задач, Анатомия пищевого сырья;

**Компетенция ПК-9** формируется в процессе изучения дисциплин: Основы микробиологии, Товароведение однородных групп продовольственных товаров, Таможенная экспертиза, Микробиология однородных групп товаров, санитария и гигиена, Таможенная экспертиза и товароведение товаров растительного происхождения, Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения, Таможенная экспертиза и товароведение хозяйственных товаров, Идентификация и обнаружение фальсификации

продовольственных товаров, Товароведение и экспертиза пищевых добавок, а также при прохождении учебной практики;

**Компетенция ПК-13** формируется в процессе изучения дисциплин:

Таможенная экспертиза и товароведение товаров животного происхождения, Таможенная экспертиза и товароведение товаров растительного происхождения, а также при прохождении

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### Перечень оценочных средств

| п/п | Наименование оценочного средства | Краткая характеристика оценочного средства  | Представление оценочного средства в ФОС   |
|-----|----------------------------------|---|---|
|     | Деловая игра                     | Совместная деятельность группы обучающихся и педагогического работника под управлением педагогического работника с целью решения учебных и профессионально-ориентированных задач путем игрового моделирования реальной проблемной ситуации. Позволяет оценивать умение анализировать и решать типичные профессиональные задачи. | Описание деловой игры   |
|     | Контрольная работа               | Средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме   | Комплект контрольных заданий по вариантам   |
|     | Круглый стол, дискуссия          | Оценочные средства, позволяющие включить обучающихся в процесс обсуждения спорного вопроса, проблемы и оценить их умение аргументировать собственную точку зрения.  | Перечень дискуссионных тем для проведения круглого стола, дискуссии, полемики, диспута, дебатов |
|     | Реферат                          | Продукт самостоятельной работы студента, представляющий собой краткое изложение в письменном виде полученных результатов теоретического анализа определенной научной (учебно-   | Темы рефератов  |



|  |              |  |   |
|--|--------------|--|---|
|  |              | исследовательской) темы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы, приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.  |   |
|  | Конспект     | Разновидность работы с текстом, позволяющая оценить умение работать с научным тестом, выделять основные категории, причины, следствия возникновения направлений экономической мысли.   | Перечень первоисточников для конспектирования |
|  | Тестирование | Средство контроля знаний обучаемых, организованное как метод диагностики, использующий стандартизированные вопросы и задачи ( <u>тесты</u> ), имеющие определенную шкалу значений, позволяющее с известной вероятностью определить уровень усвоения умений, навыков, знаний. | Гестовые задания                              |

**Программа оценивания контролируемой компетенции:**

| Контролируемые модули, разделы (темы) дисциплины*  | Код контролируемой компетенции (или ее части) | Уровни компетенций | Наименование оценочного средства**                         |
|--|---|--------------------|--|
| Модуль 1. Основы безопасности продовольственных товаров  | ОПК-5   | Пороговый          | Устно, вопросы для самопроверки                            |
|  |   | Продвинутый        | Тесты, рефераты, компьютерные технологии                   |
|  |   | Высокий            | Решение ситуационных задач, практические задания           |
| Модуль 2. Научно-практические аспекты нутрициологии  | ОПК-5<br>ПК-13                                | Пороговый          | Устно, вопросы для самопроверки                            |
|  |   | Продвинутый        | Тесты, рефераты, компьютерные технологии                   |
|  |   | Высокий            | практические задания, презентации, составление кроссвордов |
| Модуль 3. Национальная и международная системы обеспечения безопасности продовольственных товаров                            | ОПК-5<br>ПК-9<br>ПК-13                        | Пороговый          | Устно, вопросы для самопроверки                            |
|  |   | Продвинутый        | Тесты, рефераты, компьютерные технологии                   |
|  |   | Высокий            | Решение ситуационных задач, практические задания           |
| Модуль 4. Загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов ксенобиотиками химического и биологического происхождения | ОПК-5<br>ПК-9<br>ПК-13                        | Пороговый          | Устно, вопросы для самопроверки                            |
|  |   | Продвинутый        | Тесты, рефераты, компьютерные технологии                   |
|  |   | Высокий            | Решение ситуационных задач, практические задания           |
| Модуль 5. Гигиена  | ОПК-5   | Пороговый          | Устно, вопросы для самопроверки                            |

|  |               |             |  |
|--|---------------|-------------|--|
| нические нормативы безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов | ПК-9<br>ПК-13 | Продвинутый | Тесты, рефераты, компьютерные технологии         |
|  |               | Высокий     | Решение ситуационных задач, практические задания |

\* Наименование темы (раздела) или тем (разделов) берется из рабочей программы дисциплины.

\*\* В графу наименование оценочного средства в обязательном порядке входит способ осуществления оценки компетенции (части контролируемой компетенции) (устно, письменно, компьютерные технологии и др.).

## **ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ БЕЗОПАСНОСТЬ ТОВАРОВ**

### **Контроль знаний по дисциплине**

#### **Контроль и оценка результатов обучения**

По дисциплине «Безопасность товаров» проводится контроль знаний обучаемых: входной, текущий, рубежный и промежуточная аттестация – экзамен.

*Входной контроль* предназначен для выявления степени подготовленности к изучению дисциплины «Безопасность товаров» и проводится по остаточным знаниям, ранее изученных дисциплин: Физика; Неорганическая химия; Органическая химия; Биохимия; Аналитическая химия и физико-химические методы анализа; Физическая и коллоидная химия; Микробиология. С этой целью составляется перечень вопросов, охватывающие наиболее важные темы предшествующих дисциплин. Такой контроль проводится перед началом изучения дисциплины или на вводной лекции. Такой контроль проводится в виде тестирования. Полученные результаты дают возможность преподавателю определить наиболее слабых и наиболее подготовленных, что облегчает проблемы индивидуализации обучения. Кроме того, составить вопросы для самостоятельного изучения их слабо подготовленными обучаемым с целью выравнивания знаний и успешного освоения программы изучаемой дисциплины. Результаты входного контроля не влияют на рейтинг обучаемого.

*Текущий контроль* проводится по каждой теме лабораторного занятия с целью определения уровня самостоятельной работы над учебным материалом дисциплины «Безопасность товаров». Текущий контроль осуществляется преподавателем в начале занятия в течение отведенного времени и ставит своей целью определить готовность обучаемого к выполнению практических заданий. Контроль текущих знаний проводится на занятиях в форме устного или письменного опроса. Объектами текущего контроля при изучении «Безопасность товаров» являются: посещение лекций; подготовка и качество выполнения лабораторных работ. Результаты текущего контроля влияют на рейтинг.

*Рубежный контроль* проводится после изучения каждого модуля дисциплины: тестирование, проведение коллоквиумов, написание и защита реферата, выполнение тем, вынесенных на самостоятельное изучение, и индивидуальных заданий. При этом используются информационные технологии. Цель - выявить уровень знаний по материалу изученного модуля дисциплины. Результаты рубежного контроля влияют на итоговый рейтинг.

*Промежуточная аттестации* по дисциплине «Безопасность товаров» проводится в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного стандарта высшего профессионального образования по направлению подготовки **38.03.07 «Товароведение»** – (степень) – Бакалавр, в форме экзамена. Он подводит итог знаниям обучаемого, полученным за весь период изучения дисциплины.

### **Тесты входного контроля**

#### **Теплофизические свойства товаров:**

- а. температура
- б. скважистость
- в. деформация
- г. теплоемкость
- д. теплопроводность.

**Период, когда упругие и эластичные деформации могут переходить в пластичные:**

- а. растяжение
- б. сжатие
- в. разрушение
- г. релаксация

**Способность объекта к мгновенно обратимым деформациям:**

- а. прочность
- б. упругость
- в. эластичность
- г. пластичность.

**Способность объекта к обратимым деформациям в течение определенного времени:**

- а. пластичность
- б. эластичность
- в. упругость
- г. вязкость.

**Деформация, при которой отмечается увеличение поперечных размеров и уменьшение длины тела:**

- а. изгиб
- б. релаксация
- в. растяжение
- г. сжатие.

**Способность материала проводить тепло при разности температур между отдельными участками материала:**

- а. теплоемкость,
- б. теплостойкость
- в. теплопроводность.

**10. Отношение содержания паров воды в единице объема к максимально возможному при определенной температуре воздуха (в %):**

- а. абсолютная влажность воздуха
- б. гигроскопичность
- в. относительная влажность воздуха

**Свойство материалов и изделий слабо взаимодействовать с водой (не растворяться, не смачиваться):**

- а. гидрофильность
- б. паропроницаемость
- в. гидрофобность.

**Химические элементы или их соединения, в которых отсутствуют атомы углерода и водорода:**

**Органические вещества:**

- а. нитраты
- б. глюкоза
- в. щавелевая кислота
- г. глицин

**Органические соединения, содержащие в молекулах одну или несколько гидроксильных групп (ОН) у насыщенных атомов углерода:**

- а. кислоты
- б. углеводы
- в. спирты.

**Органические соединения, состоящие из атомов углерода и водорода:**

- а. липиды
- б. эфиры
- в. спирты
- г. углеводы.

**Существенное отличие в строении простых и сложных белков.**

**Растворимые в воде белки, свертывающиеся при кипячении:**

- а. глобулины
- б. проламины
- в. альбумины
- г. протамины

**Незаменимые аминокислоты, не синтезируемые в организме человека:**

**Моносахариды:** сахароза, лактоза, глюкоза, фруктоза. (Подчеркните правильный ответ).

**Процесс свертывания белков и выпадения в осадок:**

- а. гидратация
- б. гидролиз
- в. денатурация.

**Органические нелетучие кислоты:**

- а. уксусная
- б. масляная
- в. яблочная
- г. лимонная.

**Выделить высококалорийные продукты.**

- а. мясные товары
- б. свежие овощи
- в. шоколад
- г. масло коровье
- д. творог

е.рыба

ж.растительные масла.

**Способность материала сорбировать влагу из окружающей среды:**

а.влажготдача

б.гигроскопичность

в.водопроницаемость

г.гидрофильность

**Неорганические полимеры в зависимости от происхождения подразделяются:**

А. Природные

Б. Искусственные

В.Синтетические

**Органические вещества, состоящие из 2-10 остатков молекул однородных и разнородных веществ.**

А.Мальтоза (однокомпонентные)

Б.Сахароза (двухкомпонентная)

В.Рафиноза (трехкомпонентная).

**Выделите продукты, содержащие полноценные белки.**

Мясо, яйцо, молоко, овсяная крупа.

**Выделите сложные белки.**

Протамины,альбумины,глобулины, проламины, глютелины, фосфопротеиды, гликопротеиды, хромопротеиды ,липоптеиды.

**Ферменты по их функциям классифицируют:**

1.Оксидоредуктазы

2.Трансферазы

3.Гидролазы

4.Лиазы

5.Изомеразы

6.Лигаза (синтетазы).

**Неусвояемые углеводы – клетчатка, гемицеллюлозы, пектиновые вещества, лигнин.**

**Комплексные образования липидов с белками – липопротеины.**

**Химия изучает...**

химические свойства;

химические реакции;

вещества, их строение, свойства и превращения;

строение атома.

**Химическое вещество - это...**

химическое соединение, имеющее постоянный состав;

любая совокупность атомов и молекул;

любой вид материи, обладающий собственной массой;

совокупность атомов и молекул, взятых в стехиометрическом соотношении.

**Укажите основные законы химии:**

периодический закон, закон кратных отношений;

закон Авогадро, закон постоянства состава;

закон Гесса, закон Дальтона;

периодический закон, закон сохранения массы и энергии.

**Укажите важнейшие теории, составляющие основу химии:**

теория типов, электронная теория;

атомно-молекулярная теория, квантовая теория строения атомов и молекул;

обобщенная теория кислот и оснований, теория химической связи;

окислительно-восстановительная теория, теория идеальных газов.

**Из перечисленных явлений выберите то, которое нельзя отнести к химическим:**

растворение соли в воде;

свертывание крови;

разделение изотопов урана с помощью диффузии;

взрыв динамита.

**Какой раздел химии изучает разрушение озона в верхних слоях атмосферы?**

физическая химия;

органическая химия;

биохимия;

экологическая химия.

**Чему равна молярная масса  $O_3$**

48 а. е. м.;

48;

16 а. е. м.;

48 г/моль.

**46. Гидрид одновалентного металла содержит 12,5% водорода по массе. Определите этот металл.**

литий;

серебро;

натрий;

золото.

**Установите формулу кристаллогидрата сульфата кальция, в котором мольная доля кислорода равна 0,5.**

$\text{CaSO}_4 \cdot 0,5\text{H}_2\text{O}$ ;

$\text{CaSO}_4 \cdot n\text{H}_2\text{O}$ ;

$\text{CaSO}_4 \cdot 2\text{H}_2\text{O}$ ;

$\text{CaSO}_4 \cdot \text{H}_2\text{O}$ .

**Какой объем занимает один моль воды при нормальных условиях?**

18 л;

22,4 л;

18 мл;

22,4 мл.

**Сколько граммов воды содержится в 0,1 моль медного купороса (пентагидрата сульфата меди (II))?**

18 г;

1,8 г;

9 г;

90 г.

**Какой газ тяжелее воздуха?**

углекислый;

угарный;

фтороводород;

неон.

**Что изучает органическая химия?**

свойства органических элементов;

свойства углеводов и их производных;

реакции живых организмов;

свойств нефтепродуктов.

**Какие соединения из перечисленных ниже можно отнести к элементоорганическим?**

$[\text{Si}_2\text{H}_6]$ ;

$\text{C}_2\text{H}_6$ ;

$\text{C}_2\text{H}_5\text{Mg}$ ;

$\text{C}_2\text{H}_5\text{SH}$ .

**Чем обусловлено многообразие органических соединений?**

структурной изомерией;

образованием гомологов;

образованием ароматических ядер.

прочностью связей С-С и способностью атомов углерода образовывать циклы.

**Какое из перечисленных утверждений *не* принадлежит структурной теории органических соединений (которую часто называют теорией Бутлерова)?**

атом углерода в органических соединениях четырехвалентен;

свойства вещества определяются не только составом, но и строением;

изомерия определяется порядком соединения атомов или их пространственным расположением;

атомы в молекуле оказывают взаимное влияние друг на друга.

**Среди перечисленных веществ выберите углеводород:**

$C_4H_8$ ;

$C_4H_8O_4$ ;

$CO_2$ ;

$C_2H_5OH$ .

**Оптическая изомерия характерна для...**

веществ, поглощающих свет;

органических красителей;

молекул, в составе которых есть атом углерода, связанный с четырьмя разными заместителями;

молекул, которые имеют ровно одну плоскость симметрии.

**Какие органические реакции наиболее важны для жизни на Земле?**

фотосинтез;

синтез белков;

ароматизация нефти;

брожение углеводов.

**Как можно отличить октан от уксусной кислоты?**

сжечь;

прилить воду;

пропустить хлор при освещении;

понюхать.

**Основные природные источники предельных углеводородов -**

болотный газ и каменный уголь;

нефть и природный газ;

асфальт и бензин;

кокс и полиэтилен.

**Какие из веществ, с которыми вы сталкиваетесь в быту, содержат предельные углеводороды?**

бензин;

асфальт;

мыло;

маргарин.

**Назовите важнейшую, на ваш взгляд, область применения алканов.**

промышленный синтез органических веществ;

использование в качестве источника тепла;

использование в качестве автомобильного топлива;

производство синтетического каучука.

**Денатурация белков приводит к разрушению...**

пептидных связей;

первичной структуры;

водородных связей;

вторичной и третичной структуры.



**В каких условиях происходит гидролиз белков?**

при кипячении с концентрированной соляной кислотой;  
под действием избытка щелочи;  
под действием ферментов;  
при добавлении кипяченой воды. **В растворах аминокислот реакция среды...**  
кислая;  
нейтральная;  
слабощелочная;  
зависит от числа аминогрупп и карбоксильных групп.

**Какое максимальное количество КОН может прореагировать с одним молем дипептида, образованного глицином и глутаминовой кислотой?**

один моль;  
два моля;  
три моля;  
пептиды не реагируют со щелочами.

**Какое определение *неправильно* характеризует белки?**

белки — это высокомолекулярные пептиды;  
белки — это бифункциональные полимеры;  
белки — это ферменты;  
белки — это полипептиды, образованные остатками  $\alpha$ -аминокислот.

**Какой элемент обычно *не* входит в состав белков?**

азот;  
сера;  
фосфор;  
кислород.

**Первичная структура — это...**

последовательность аминокислот в белке;  
аминокислотный состав белка;  
молекулярная формула белка;  
строение  $\alpha$ -спирали белка.

**Какой цвет приобретет лакмусовая бумажка в растворах метиламина и хлорида фениламмония?**

красный, синий;  
синий, красный;  
синий, фиолетовый;  
синий, желтый.

**Как можно убедиться в том, что сахароза в стакане сладкого чая не гидролизует-ся?**

по цвету индикатора;  
по реакции с известковым молочком;  
по отсутствию реакции «серебряного зеркала»;  
по отсутствию выделения  $\text{CO}_2$ , образующегося при спиртовом брожении продукта гидролиза сахарозы.

**По какому признаку дисахариды подразделяют на восстанавливающие и невосстанавливающие?**

по реакции с водородом;  
по реакции с азотной кислотой;  
по реакции с аммиачным раствором оксида серебра;  
по возможности взаимного превращения циклической и линейной форм.

**Как химическим путем отличить крахмал от целлюлозы?**

реакция с  $\text{Cu}(\text{OH})_2$ ;

реакция с I<sub>2</sub>;  
реакция этерификации;  
гидролиз с последующей реакцией «серебряного зеркала».

**Даны равные массы нескольких углеводов. Выберите углевод, из которого можно получить наибольшее количество этанола при условии, что все реакции протекают количественно.**

глюкоза;  
фруктоза;  
сахароза;  
крахмал.

**Какой из эфиров целлюлозы используется в производстве пороха?**

монометилловый эфир;  
диэтиловый эфир;  
тринитрат  
триацетат

**Какой пищевой продукт *не* содержит углеводов?**

хлеб;  
молоко;  
кофе;  
сахар.

**Углерод, необходимый для роста, растения берут из...**

удобрений;  
почвы;  
воздуха;  
воды

**Главное значение фотосинтеза заключается в...**

выделении необходимого для дыхания кислорода;  
преобразовании энергии излучения Солнца в химическую энергию, запасенную в углеводах;

синтезе CO<sub>2</sub> с использованием солнечной энергии;  
преобразовании световой энергии в электрическую, запасенную в свободных электронах.

**Какой процесс с участием углеводов приводит к выделению наибольшего количества энергии?**

окисление кислородом воздуха;  
восстановление;  
брожение;  
карбоксилирование.

**Какое из веществ содержит в своем составе жиры?**

молоко;  
кровь;  
маргарин;  
растительное масло.

**Какая кислота не входит в состав природных жиров?**

C<sub>18</sub>H<sub>34</sub>O<sub>2</sub>;  
C<sub>17</sub>H<sub>34</sub>O<sub>2</sub>;  
C<sub>18</sub>H<sub>32</sub>O<sub>2</sub>;  
C<sub>16</sub>H<sub>32</sub>O<sub>2</sub>.

**Критерии оценки:**

50 заданий, максимальная оценка за правильно выполненное задание – 0.5 балла.

Максимальное количество баллов по всему билету – 25 баллов

|                                    |        |       |       |         |
|------------------------------------|--------|-------|-------|---------|
| % правильных ответов               | 80-100 | 60-79 | 50-59 | ниже 50 |
| оценка                             | 5      | 4     | 3     | 2       |
| <b>Время выполнения – 45 минут</b> |        |       |       |         |

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал федерального государственного**  
**бюджетного образовательного учреждения высшего образования**  
**«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия**  
**имени П. А. Столыпина»**  
**Кафедра Технологии производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

**Комплект разноуровневых тестов**  
**по дисциплине «Безопасность товаров»**

Фонд оценочных средств для проверки остаточных знаний содержит 350 тестовых заданий, разбитых на билеты, каждый билет содержит 35 вопросов.

При составлении фонда оценочных средств были использованы тестовые задания открытого и закрытого типа, тестовые задания на установление последовательности и соответствия.

**Примеры:**

### ПОРОГОВЫЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ

**1. Безопасность пищевых продуктов характеризуется отсутствием какого, влияния на организм человека?**

Токсичного;  
 Канцерогенного;  
 Мутагенного;  
 Токсичного, мутагенного, канцерогенного или любого другого неблагоприятного действия.

**2. Биологическая ценность пищевых продуктов – это показатель, характеризующий:**

качество пищевого белка.  
 качество всех пищевых компонентов;  
 содержание витаминов;  
 содержание минеральных веществ;

**3. Биологическая эффективность – это показатель, характеризующий:**

качество пищевого белка;  
 содержание в жирах полиненасыщенных жирных кислот;  
 степень усвоения биологически активных соединений;  
 количество энергии, высвобождающееся в организме человека для обеспечения его физиологических функций.

**4. Какая «Теория питания» отвечает последним достижениям науки о питании?**

Теория сбалансированного питания.

Вегетарианство  
Теория раздельного питания  
Теория адекватного питания

**5. Сколько энергии выделяется при расщеплении 1г белка, 1г жира и 1г углеводов?**

10, 20 и 40 ккал  
1, 5, 20 ккал  
4,4,9 ккал  
20, 50, 100 ккал

**6. Какое соотношение белков: жиров: углеводов рекомендуется применять в оптимальном суточном рационе здорового человека?**

1:10:1  
1:1,2:4  
15:2:10  
1:1:1

**7. Биохимическая обработка пищи в желудке происходит за счет:**

Действия протеаз.  
Действия липаз.  
Пепсина, гастриксина, желатиназы.  
Всех перечисленных факторов.

**8. Микроорганизмы, находящиеся в толстом кишечнике:**

Являются симбионтами человека, участвуют в синтезе БАВ.  
Участвуют в разложении остатков непереваренной пищи.  
Подавляют жизнедеятельность патогенных микроорганизмов.  
Все выше перечисленное.

**9. В каком Федеральном Законе впервые дано определение понятию «безопасность пищевых продуктов»?**

«О защите прав потребителей»;  
«О качестве и безопасности пищевых продуктов»;  
«О техническом регулировании»;  
«О сертификации продукции и услуг».

**10. Как должен поступить эксперт в случае, если международным договором Российской Федерации установлены правила, отличающиеся от тех, которые предусмотрены законодательством Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов?**

Применять правила, предусмотренные законодательством Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов  
Применять правила международного договора.  
Применять компромиссное решение.  
Решать вопрос в судебном порядке.

**11. К полномочиям Российской Федерации в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов относятся:**

государственное нормирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий;  
организация и проведение обязательной сертификации отдельных видов пищевых продуктов;

организация и проведение государственного надзора и контроля;  
все выше перечисленные полномочия.

**12.Какие токсичные вещества контролируются в пищевых продуктах при проведении процедуры сертификации?**

Свинец, кадмий, ртуть, мышьяк.

Свинец, ртуть, фтор, хром.

Свинец, селен, алюминий, ртуть.

Свинец, кадмий, фосфор, кобальт.

**13.Укажите период полураспада для стронция -90?**

8 лет.

18 лет.

28 лет.

38 лет.

**14. Укажите период полураспада для цезия 137?**

10 лет.

20 лет.

30 лет.

40 лет.

**15. В каких продуктах определяют содержание антибиотиков?**

В мясных и молочных.

В зерномучных

В плодоовощных

В рыбе и морепродуктах

**16. В чем проявляется токсичное действие нитратов и нитритов на организм человека?**

Заболевание метгемоглобинемия.

Угнетение иммунитета.

Канцерогенное действие вызванное вторичными продуктами их превращений в организме – нитрозоаминами и нитрозоамидами.

Все перечисленные заболевания.

**17.Пищевые интоксикации вызывают:**

пищевые продукты, содержащие микробные токсины;

пищевые продукты, содержащие токсигенные микроорганизмы;

пищевые продукты, содержащие токсигенные микроорганизмы и токсины;

большое количество жизнеспособных микроорганизмов.

**18.Пищевые инфекции вызывают:**

пищевые продукты, содержащие микробные токсины;

пищевые продукты, содержащие токсигенные микроорганизмы;

пищевые продукты, содержащие токсигенные микроорганизмы и токсины;

большое количество жизнеспособных микроорганизмов.

**19.Сальмонеллезы – это**

пищевая токсикоинфекция;

пищевая инфекция;

анитарно- показательный микроорганизм;

пробиотический микроорганизм.

**20. К условно-патогенным микроорганизмам относят:**

бифидобактерии;  
сальмонеллу;  
протей;  
листерия.

**21. Афлатоксины группы В контролируют в следующих видах пищевых продуктов:**

Арахис, орехи, зерновые.  
Молоко и молочные продукты.  
Мясо и мясо продукты.  
Продукты переработки плодов и овощей.

**22. Патулин контролируют в следующих видах пищевых продуктов:**

Арахис, орехи, зерновые.  
Молоко и молочные продукты.  
Мясо и мясо продукты.  
Продукты переработки плодов и овощей.

**23. Зеараленон контролируют в следующих видах пищевых продуктов:**

Свежие плоды и овощи.  
Зерно, зерномучные товары, корма.  
Переработанные плоды и овощи.  
Все вышеперечисленные объекты.

**24. Какие соединения относят токсинам естественного происхождения?**

Оксалаты, гликоалкалоиды.  
Токсины грибов.  
Антивитамины.  
Все вышеперечисленные.

**25. Какие продукты содержат ингибиторы протеиназ?**

Продукты из сои.  
Йогурты.  
Креветки.  
Ягоды земляники

**26. Лектины относятся к:**

веществам белковой природы;  
к углеводам;  
к антивитаминам;  
гликозидам.

**27. Тетродотоксин токсин, который вырабатывают:**

грибы;  
птица;  
растения;  
рыбы.

**28. Оксалаты – это соли щавелевой кислоты, которые вызывают:**

галлюцинацию;  
деминерализацию;  
связывают витамины;  
паралитическое отравление.

**29. Какие организмы могут подвергаться генетической трансформации, т.е. быть трансгенными, генетически модифицированные?**

Животные.  
Растения.  
Микроорганизмы.  
Все перечисленные виды.

**30. Какой пороговый уровень законодательно установлен в РФ для обязательной маркировки пищевых продуктов, полученных с использованием ГМО?**

0,7%;  
0,9%;  
2%;  
2,5%.

**31. Какая страна является лидером на мировом рынке по объемам производства ГМ-растений?**

Япония  
Канада  
США  
Китай

**32. Многие ученые считают, что ДНК из генетически модифицированных организмов может иметь потенциальную опасность для человека и окружающей среды в связи с ниже следующим.**

нет статистически достоверной, проверенной временем информации о безопасности ГМИ для человека и экосистемы;  
ученые выделили токсичные соединения и доказали их токсичность для человека;  
в ГМИ найдены токсины микроорганизмов;  
в ГМО синтезируют токсичные липиды.

**33. Допускается ли к реализации в России пищевая продукция из генномодифицированных организмов или содержащая их в качестве компонентов?**

Допускается сертифицированная пищевая продукция, содержащая генномодифицированные организмы, имеющая специальную маркировку, информирующую об использовании трансгенных организмов при производстве данного пищевого продукта или сырья.

Не допускается.  
Допускается продукция содержащая только трансгенную сою.  
Допускается любая трансгенная продукция.

**34. Диоксины и полициклические ароматические углеводороды ... .**

Потенциально опасные загрязнители пищевых продуктов  
Соединения, повышающие пищевую ценность продукта  
Вещества, улучшающие вкус и аромат продукта

**35. Радиоактивное загрязнение сырья происходит от ... .**

Естественных радионуклидов, содержащихся в земле, воде и др. объектах  
Искусственных радионуклидов, образовавшихся в результате человеческой деятельности.

**ПРОДВИНУТЫЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ**

36.Продукты можно считать безопасными, если **они не оказывают вредного, неблагоприятного воздействия на здоровье настоящего и будущих поколений.**

37. Образец, который позволяет судить о свойствах и достоинствах всей партии принимаемого товара, называется:

решающим  
определяющим  
**средним**

38. Для каких продуктов органолептическая оценка является пока единственным способом определения их качества и сорта.

молоко

**вино**

**чай**

хлеб

39. Установление соответствия требованиям стандартов содержания в пищевых продуктах воды, жира, сахара, поваренной соли, золы, спирта, кислот осуществляется:

органолептическим

микробиологическим

**химическим**

40. Для установления общей бактериальной обсемененности, наличия болезнетворных, гнилостных и других микробов, вредных для организма человека и ускоряющих порчу продуктов при хранении используют методы-

органолептические

**микробиологические**

химические

41. Составляющие качества продуктов питания:

**ценность для здоровья человека (пищевая, биологическая, физиологическая ценность)**

**органолептические свойства**

**токсикологическая безопасность**

**пригодность**

экологическая ценность

социальный и психологический факторы

42. Совокупность свойств и характеристик продукции, которая придает ей способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности

**Качество**

Система качества

Политика в области качества

Управление качеством

Обеспечение качества

43.Совокупность планируемых и систематически проводимых мероприятий, необходимых для создания уверенности в том, что продукция удовлетворяет определенным требованиям качества.

Качество

Система качества

Политика в области качества

Управление качеством

**Обеспечение качества**

**44. Совокупность методов и деятельности, используемых для удовлетворения требований к качеству.**



Качество  
Система качества  
Политика в области качества  
**Управление качеством**  
Обеспечение качества

45. Качество продукции формируется под воздействием следующих основополагающих факторов:

**восприимчивость промышленных предприятий к оперативному использованию последних достижений научно-технического прогресса;**

**тщательное изучение требований внутреннего и международного рынка, потребностей различных категорий потребителей;**

**использование «человеческого фактора»: обучение рабочих и руководителей, воспитание, систематическое повышение квалификации, применение стимулов материального и морального характера.**

46. Сложные углеводы, или полисахариды

- крахмал, гликоген
- целлюлоза (клетчатка)
- пектиновые вещества
- лактоза
- фруктоза
- глюкоза

47. Коллоидные полисахариды, гемицеллюлоза (желирующее вещество). Различают два вида этих веществ: (нерастворимые в воде соединения пектина и целлюлозы) (растворимые вещества)- **Пектиновые вещества**

48. Жирорастворимые витамины (А, D, E, K)

49. Водорастворимые витамины (С, группы В, РР, Н, фолиевая кислота)

50. Продукты, предназначенные для лечебного и профилактического питания:

- пищевые добавки
- продукты детского питания
- продукты диетического питания**

51. Совокупность свойств пищевого продукта, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии;

- пищевая ценность пищевого продукта**
- биологическая ценность пищевого продукта
- безопасность пищевых продуктов

52. Концепция функционального питания включает: **разработку теоретических основ, производство, реализацию и потребление функциональных продуктов.**

53. Функциональный продукт, помимо влияния традиционных питательных веществ, которые он содержит, **должен:**

- оказывать благотворное влияние на здоровье человека;**
- регулировать определенные процессы в организме;**
- предотвращать развитие определенных заболеваний.**

54. Два основных принципа превращения пищевого продукта в функциональный:

- **обогащение продукта нутриентами в процессе его производства;**
- **прижизненная модификация, т. е. получение сырья с заданным компонентным составом, что позволит усилить его функциональную направленность.**

- 20. Ценность продукта, определяющая сбалансированность содержания в его составе биологически активных веществ: незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот, витаминов и минеральных веществ.

- -Физиологическая ценность
- - Органолептическая ценность
- - **Биологическая ценность**

### **55. Критерии токсикологической безопасности продуктов**

Отсутствие токсичных компонентов

Отсутствие остаточных количеств контаминантов природного и техногенного происхождения

Количество вкусовых компонентов

Функциональные признаки

### **56. Под безопасностью продуктов питания следует понимать...**

отсутствие опасности для здоровья человека при их употреблении, как с точки зрения острого негативного воздействия (пищевые отравления и пищевые инфекции), так и с точки зрения опасности отдаленных последствий (канцерогенное, мутагенное и тератогенное действие).

**57. Дать определение воздействиям, в связи с возникающей опасностью отдаленных последствий могут возникнуть заболевания.**

-возникновение раковых опухолей – **канцерогенное;**

-качественные и количественные изменения в генетическом аппарате клетки) - **мутагенное;**

-аномалии в развитии плода, вызванные структурными, функциональными и биохимическими изменениями в организме матери и плода) действия ксенобиотиков. - **тератогенное**

**58. Заболевания, при которых пищевой продукт является лишь передатчиком патогенных микроорганизмов, в продукте они обычно не размножаются**

-Пищевая интоксикация

-пищевые инфекции

59. Нутрициология — наука о питании, которая изучает:

— **пищевые вещества и компоненты, содержащиеся в продуктах питания,**

— **правила приема пищи,**

— **законы взаимодействия пищи,**

— **влияние пищи на организм.**

60. Жиры в процессе их переработки и хранения могут подвергаться различным изменениям. Какими факторами обусловлена порча жиров?

**Изменения, обусловлены физическими, химическими и биологическими факторами.**

61. **Белки, жиры и углеводы (основные питательные вещества).** Потребность в них выражается в десятках граммов, в процессе ассимиляции выделяют энергию для выполнения всех функций организма. В меньшем количестве они принимают участие в процессах построения клеток, тканей, для синтеза ферментов и других физиологически активных соединений.

-нутрицевтики

-**макронутриенты**

- микронутриенты

62. Некачественная и опасная пищевая продукция подлежит - **изъятию из оборота, экспертизе, утилизируется или уничтожается.**

63.Пищевая продукция, в отношении которой владелец не может подтвердить ее происхождение, а также имеющая явные признаки недоброкачественности и представляющая в связи с этим непосредственную угрозу жизни и здоровью человека, подлежит **утилизации или уничтожению без проведения экспертизы.**

64. Расходы, связанные с транспортировкой некачественной и опасной пищевой продукции, ее хранением, экспертизой, использованием или уничтожением, оплачиваются **владельцем продукции.**

65. Является главной составной частью пищевого рациона, определяющей характер питания, обеспечивает структуру и каталитические функции ферментов и гормонов, выполняет защитные функции, участвуют в образовании многих важных структур.

- Углеводы
- Жиры
- Ферменты
- Белки**

66. В питании человека потребность в белках зависит от **возраста, пола, характера трудовой деятельности, климатических и национальных особенностей** и т. д.

67. При недостатке ПНЖК в рационе питания снижаются- **интенсивность роста и устойчивость к неблагоприятным внешним и внутренним факторам, угнетается репродуктивная функция, появляется склонность к возникновению тромбоза коронарных сосудов.**

68. Основное назначение углеводов – **компенсация энергозатрат.**

69. Контроль качества продовольственных товаров должен осуществляться на различных уровнях:

- производственном;**
- ведомственном;**
- государственном;**
- общественном.**

70. Пищевая ценность — это комплексное свойство продовольственных товаров, включающее **энергетическую, биологическую, физиологическую и органолептическую ценности, усвояемость и доброкачественность.**

71. Ценностью продукта определяющая сбалансированность содержания в его составе биологически активных веществ: незаменимых аминокислот, полиненасыщенных жирных кислот, витаминов и минеральных веществ.

- Физиологическая
- Биологическая**
- Органолептическая
- Усвояемость

### **ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИИ**

72. Ценность продукта обусловлена содержанием веществ, оказывающих активное влияние на физиологические системы организма: нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную, иммунную.

- Физиологическая**
- Биологическая
- Органолептическая
- Усвояемость

73. Период времени, на протяжении которого можно сохранить доброкачественность, характеризуется другим потребительским свойством продовольственных товаров-

- Эстетические свойства
- Кулинарно-технологические свойства
- Экологические свойства
- сохраняемость.**

74. Одна из отраслей гигиены, изучающая проблемы полноценного и рационального питания человека в зависимости от пола и возраста, профессии и характера труда, климатических условий и физической нагрузки, национальных и др. особенностей:

- Нутрициология
- Гигиена питания**
- Сбалансированное питание

75. Химические вещества экзогенного происхождения, которые входят в состав биотических структур и систем организма. Они не только принимают участие в физиологических процессах, но и нормализуют их, повышают сопротивляемость организма к действию вредных агентов и, зачастую, играют роль катализаторов биологической природы.

Пробиотики

**Биотики**

Пребиотики

Эубиотики

**76. Живые или высушенные бактериальные культуры кишечных симбионтов, таких как бифидо- и лактобактерии, пивные и пекарские дрожжи, а также их комбинация с растительными компонентами.**

Пробиотики

Биотики

Пребиотики

**Эубиотики**

**77. Физиологически функциональные пищевые ингредиенты, содержащие комбинацию пробиотиков и пребиотиков или микробных метаболитов (т.е. пробиотические микроорганизмы вместе с субстратом для их размножения.) обеспечивающую взаимное усиление воздействия на физиологические функции и процессы обмена веществ в организме человека.**

Пробиотики

Биотики

Пребиотики

Эубиотики

**Синбиотики**

**78. Контроль качества продовольственных товаров осуществляется на различных уровнях:**

производственном;

ведомственном;

государственном;

общественном.

межведомственном

отраслевом

**79. Сохранение первоначальных свойств продукта без признаков порчи.**

- Эргономические свойства

**-Доброкачественность**

- Усвояемость

**80. Контроль качества продовольственных товаров должен осуществляться на уровнях:**

производственном;

ведомственном;

государственном;

общественном.

**81. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья**

-Загрязнение сельскохозяйственных культур и продуктов животноводства пестицидами;

-Использование неразрешенных пищевых добавок;

-Миграция в продукты питания токсических веществ из пищевого оборудования,

-Образование в пищевых продуктах эндогенных токсических соединений в процессе теплового воздействия,

-Несоблюдение санитарных требований в технологии производства и хранения пищевых продуктов

**82. Наибольшую опасность и токсичность имеют следующие контаминанты:**

- Токсины микроорганизмов
- Токсические элементы (тяжелые металлы)
- Антибиотики
- Пестициды
- Нитраты, нитриты, нитрозоамины.
- Диоксины и диоксиноподобные соединения
- Полициклические ароматические
- Радионуклиды

**83. Составные части натуральных продуктов питания, которые используются организмом для построения, обновления и нормального функционирования органов, тканей и клеток, а также как источник энергии, необходимой для поддержания жизнедеятельности организма в покое и выполнения работы. Их разделяют на макро- и микро-...**

- Микронутриенты
- Биотики
- Нутрицевтики
- Нутриенты

**84.** К эссенциальным нутриентам относятся восемь аминокислот, некоторые моно- и полиненасыщенные жирные кислоты, пищевые волокна, все витамины, минеральные вещества и микроэлементы.

**85. Под режимом питания обычно понимают** кратность приема пищи, интервалы между отдельными приемами пищи, продолжительность каждого приема пищи, распределение продуктов и блюд по отдельным приемам пищи.

**86. Нутрициология имеет три направления:**

- Рост и создание пищи в природе, то есть производство пищи и организация потребления.
- Процессы метаболизма, усвоения и перераспределения пищевых веществ, а также их действие на организм.
- Пища, как фактор профилактического и целебного действия на организм человека.

**87. Дать определение. Функциональный пищевой продукт:**

Пищевой продукт, предназначенный для систематического употребления в составе пищевых рационов всеми возрастными группами здорового населения, снижающий риск развития заболеваний, связанных с питанием, сохраняющий и улучшающий здоровье за счет наличия в его составе физиологически функциональных пищевых ингредиентов.

**88.** Средства, восстанавливающие микробиоценозы, живые микроорганизмы, примененные в адекватных количествах для оздоровления человека. Принимают с целью поддержания и регулирования физиологического равновесия нормальной микрофлоры кишечника и устранению ее дефицита.

- Микронутриенты
- Биотики
- Нутрицевтики
- Нутриенты
- **Пробиотики**

89. Углеводы, которые не расщепляются в верхних отделах желудочно-кишечного тракта, и другие продукты, которые являются источником питания для нормальной микрофлоры кишечника. К ним относятся фруктозо- и галактозоолигосахариды, инулин, лактулоза, лактиол, пищевые волокна и т.д., стимулируют восстановление симбиотической микрофлоры пищеварительного тракта и занимают определенную нишу в терапии и профилактике дисбиотических нарушений.

- Микронутриенты
- Биотики
- Пребиотики**
- Нутрицевтики
- Нутриенты
- Пробиотики

90. Вещество, которое обязательно должно входить в состав потребляемой человеком пищи для обеспечения его необходимой энергией, составляющими, способствующими росту, и веществами, которые регулируют рост и обмен энергии в организме человека

- Нутриент**
- Микронутриенты
- Биотики
- Пребиотики
- Нутрицевтики
- Нутриенты
- Пробиотики

91. Нутриенты делятся на:

- **макронутриенты** (углеводы, жиры, белки, нейропептиды, макроэлементы кальций, цинк и другие),
- **микронутриенты** (витамины, ферменты, аминокислоты, ДНК, РНК, микроэлементы и другие)
- **нанонутриенты** (хром, селен, ванадий, германий и другие).

92. Идентичные натуральным, химические вещества животного, растительного, синтетического или биотехнологического происхождения, полученные в промышленных масштабах.

- Нутриенты
- Микронутриенты
- Биотики
- Пребиотики
- Нутрицевтики**
- Нутриенты
- Пробиотики

93. Добавки к пище, применяемые с целью регуляции функциональной активности клеток, отдельных органов и систем в физиологических пределах, в т.ч. нервной системы и микробиоценоза желудочно-кишечного тракта; для получения эффектов иммуномодуляции и адаптации к изменившимся или экстремальным условиям жизни, улучшение состояния онкологических больных.

Нутрицевтики

- Нутриенты
- **Парафармацевтики**
- Пробиотики

94. Одна из отраслей гигиены, изучающая проблемы полноценного и рационального питания человека в зависимости от пола и возраста, профессии и характера труда, климатических условий и физической нагрузки, национальных и др. особенностей.

-Нутрициология

-**Гигиена питания**

- Концепция сбалансированного питания

95. Теория рационального питания может рассматриваться в виде трех уровней сбалансированности

-**Баланс энергии**

-Баланс белков

— **баланс энергонесущих макронутриентов (белков, жиров и углеводов).**

-удовлетворение в пище

-**баланс внутри отдельных групп макронутриентов и сбалансированность микро-нутриентов.**

96. Оптимальное соотношение белковых компонентов в рационе. Белки пищевых продуктов состоят из **8- незаменимых** и **12 заменимых** аминокислот

07. Недостаток какого-либо витамина

-**Гиповитаминоз**

-Авитаминоз

- Гипервитаминоз

98. Отсутствие одного или нескольких витаминов

-Гиповитаминоз

-**Авитаминоз**

- Гипервитаминоз

99. Пищевые продукты с высоким содержанием воды

- **свежие плоды и овощи (65-95%),**
- **молоко (87-90%),**
- **рыбу (62-84%),**
- **мясо (58-74%),**
- **печеный хлеб (42-51%).**

100. Безопасность продовольственных товаров связана с отсутствием или предельно допустимым содержанием в их составе токсичных химических веществ.

-**Химическая безопасность**

-Санитарно-гигиеническая

101. Ценность продукта обусловлена содержанием веществ, оказывающих активное влияние на физиологические системы организма: нервную, сердечно-сосудистую, пищеварительную, иммунную

-**Физиологическая ценность**

- Органолептическая ценность

- Биологическая ценность

102. Разработку функциональных продуктов питания можно проводить двумя путями:

- **создание функциональных продуктов питания на основе уже разработанных продуктов общего назначения с введением в их рецептуру одного или нескольких компонентов, придающих направленность продукту, или с заменой части продукта на другие составляющие;**

- **разработка новых функциональных продуктов без учета основы рецептур и технологий уже имеющихся продуктов питания.**

**103. При оценке качества пищевых продуктов учитывают такие важные показатели, как...**

- калорийность (энергетическую способность)
- биологическую ценность, характеризуемую содержанием незаменимых аминокислот, полинасыщенных жирных кислот, витаминов, минеральных солей, тонизирующих веществ и других биологически активных соединений,
- органолептические свойства - форму, внешний вид, окраску консистенцию, вкус и запах

**104. Микробиологические методы исследования качества пищевых продуктов применяются для...**

- установления общей бактериальной обсемененности,
- наличия болезнетворных, гнилостных и других микробов, вредных для организма человека и ускоряющих порчу продуктов при хранении
- для выявления биологической ценности продукта
- установление пищевой пригодности

**105. Совокупность методов и деятельности, используемых для удовлетворения требований к качеству.**

- Политика в области качества
- Управление качеством
- Обеспечение качества

**106. Совокупность организационной структуры, ответственности, процедур, процессов и ресурсов, обеспечивающих осуществление общего руководства качеством.**

- Система качества
- Политика в области качества
- Управление качеством
- Обеспечение качества

**Критерии оценки каждого уровня :**

36 заданий каждого уровня, максимальная оценка за правильно выполненное задание – 1 балл.

Максимальное количество баллов каждого уровня – 35 баллов

| % правильных ответов | 80-100 | 60-79 | 50-59 | ниже | 50 |
|----------------------|--------|-------|-------|------|----|
|----------------------|--------|-------|-------|------|----|

|        |   |   |   |   |  |
|--------|---|---|---|---|--|
| оценка | 5 | 4 | 3 | 2 |  |
|--------|---|---|---|---|--|

**Время выполнения – 45 минут**

### **Вопросы для самопроверки знаний**

**Вопросы для самопроверки:**

1. Охарактеризуйте предмет и задачи учебной дисциплины.
2. Дайте определение понятия «безопасность пищевых продуктов».
3. Какие нормативно-правовые документы регламентируют безопасность пищевых продуктов?
4. Дайте определение: «безопасность пищевых продуктов», «пищевая ценность», «биологическая ценность», «биологическая эффективность», «энергетическая ценность».
5. Охарактеризуйте понятия «Физиологическая потребность», «Рекомендуемые нормы потребления», «Пищевая плотность рациона».
6. Принципиальная схема системы пищеварения человека.
7. Характеристика и анализ классических, современных и альтернативных теорий питания.



8. Пищевой статус человека.
9. Укажите основные национальные нормативно-законодательные документы, направленные на обеспечение безопасности пищевых продуктов?
10. Основные принципы международной системы менеджмента безопасности пищевой продукции (ГОСТ Р ИСО серии 22000).
11. Принцип функционирования Системы анализа опасностей по критическим контрольным точкам (система НАССР).
12. Экология питания и безопасность продовольственных товаров. Гигиенический мониторинг.
13. Основные критерии оценки безопасности пищевых продуктов.
14. Классификация ксенобиотиков химического и биологического происхождения.
15. Допустимые уровни содержания ксенобиотиков в сельскохозяйственном сырье и в пищевых продуктах.
16. Пути попадания токсичных веществ в пищевые продукты.
17. Характеристика биологической активности и уровня токсичности отдельных видов ксенобиотиков. Виды и характер токсичного воздействия ксенобиотиков на организм человека:
18. Радионуклиды. Классификация и характеристика радионуклидов. Пути попадания в пищевые продукты. Влияние на организм человека. Пути удаления из пищевых продуктов.
19. Микробиологические критерии безопасности пищевых продуктов.
20. Роль пищевых продуктов как первичных и вторичных источников инфицирования
21. Пищевые инфекции. Значение пищевых продуктов в распространении пищевых инфекционных заболеваний.
22. Характеристика токсигенности пищевых продуктов, определяемая жизнедеятельностью микроорганизмов.
23. Микробиологические показатели оценки санитарно-гигиенического состояния пищевых
24. продуктов.
25. Характеристика санитарно-показательных, условно-патогенных, патогенных и микроорганизмы порчи, нормируемых СанПиН.
26. Характеристика и контроль за микроорганизмами заквасочной микрофлоры.
27. Микотоксины. Характеристика основных видов микотоксинов. Нормирование содержания в пищевых продуктах.
28. Характеристика ингибиторов ферментов пищеварения.
29. Какие вещества относят к зобогенным, источники поступления.
30. Характеристика токсинов грибов.
31. Как влияют лектины на организм человека.
32. Характеристика токсического воздействия оксалатов и фитина на организм человека.
33. Характер влияния гликоалкалоидов на организм.
34. Какие пищевые продукты являются источниками цианогенных гликозидов.
35. Характеристика токсичных соединений марикультуры.
36. Характеристика токсичных соединений животного происхождения.
37. Анализ преимуществ получения генетически модифицированных организмов.
38. Анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО.
39. Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМО.
40. Методы идентификации ГМО.
41. Нормативные документы, регламентирующие реализацию продуктов, содержащих ГМО.

42. Теория сбалансированного питания.
43. Законодательная и нормативная база, регламентирующая безопасность товаров.
44. Белки в питании человека. Рекомендуемые физиологические нормы потребности в белке в зависимости от характера трудовой деятельности, возраста и пола.
45. Основные задачи науки нутрициологии.
46. Пищевой рацион современного человека.
47. Витамины, их классификация, физиологическое значение, нормы потребности в зависимости от энергозатрат организма.
48. Определение основных понятий по гигиене питания и безопасности пищевых продуктов: качество пищевых продуктов, продовольственное сырье, пищевые продукты, безопасность пищевых продуктов, пищевая ценность, биологическая ценность, энергетическая ценность, биологическая эффективность.
49. Пути попадания ксенобиотиков в продукты питания.
50. Жиры как пищевые вещества, их состав, значение в питании и нормы потребности.
51. Определение основных понятий по гигиене питания и безопасности пищевых продуктов: нутрицевтики, парафармацевтики, пищевые добавки, БАД, пребиотики, пробиотики, генетически модифицированные источники пищи др.
52. Питание и пищевой статус человека.
53. Углеводы и их значение в питании человека, классификация, потребность, источники.
54. Функциональные ингредиенты и их роль в питании человека.
55. Порядок проведения экспертизы некачественных и опасных пищевых продуктов и сырья.
56. Метаболизм чужеродных соединений
57. Порядок проведения плановой и внеплановой гигиенической экспертизы.
58. Принципиальная система пищеварения в организме человека.
59. Микроэлементы, участвующие в кроветворении: потребность, источники.
60. Алиментарная профилактика железодефицитной анемии.
61. Цели и задачи гигиенической экспертизы.
62. Пути загрязнения пищевых продуктов и сырья химическими элементами.
63. Значение углеводов в питании человека, классификация, потребность, источники.
64. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.
65. Загрязнение пищевых продуктов и сырья веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве.
66. Минеральные элементы в питании. Продукты питания как источники кислых и щелочных элементов и их роль в кислотно-щелочном равновесии организма.
67. Задачи и основные направления государственной экономической политики в области обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации.
68. Загрязнение пищевых продуктов и сырья веществами, применяемыми в животноводстве
69. Значение клетчатки и пектинов в питании человека.
70. Отбор образцов для лабораторного исследования при проведении гигиениче-

ской экспертизы.

71. Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами.
72. Витамин А: физиологическая роль, потребность, источники
73. Методы испытаний и оформление результатов лабораторных исследований образцов гигиенической экспертизы.
74. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов .
75. Энергетические затраты и потребность в энергии. Этапы и методы диагностики энергетического дисбаланса.
76. Оформление заключения по результатам гигиенической экспертизы
77. Антиалиментарные факторы питания .
78. Аскорбиновая кислота, ее роль и значение в питании. Классификация продуктов по содержанию в них витамина С.
79. Дать определения: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза; Санитарно-эпидемиологическое обследование; Санитарно-эпидемиологическое исследование; санитарно-эпидемиологическое испытание; Санитарно-эпидемиологическая оценка; Санитарно-эпидемиологическое заключение.
80. Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением.
81. Рибофлавин: физиологическая роль, потребность, источники.
82. Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз.
83. Классификация пищевых добавок и требования к их безопасности.
84. Полиненасыщенные жирные кислоты, их физиологическое значение, потребность, источники.
85. Вид деятельности и перечень продукции, на которые выдается санитарно-эпидемиологическое заключение.
86. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.
87. Анализ нормативно-правовой базы обеспечения безопасности пищевых продуктов в России и за рубежом.
88. Загрязнение пищевых продуктов и пищевого сырья микроорганизмами и их метаболитами. Меры профилактики.
89. Компетенция санитарно-гигиенической экспертизы.
90. Общие сведения о безопасности товаров.
91. Полномочия РФ в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (в редакции Федерального закона от 22.08.2004 №122-ФЗ).
92. Пищевые отравления немикробного происхождения.
93. Характеристика генетически модифицированного сырья для производства пищевых продуктов.
94. Основные задачи обеспечения продовольственной безопасности независимо от изменения внешних и внутренних условий.
95. Гигиенические требования к рациональному питанию человека.
96. Загрязнение пищевых продуктов антибиотиками и гормонами.
97. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, ввоз которых осуществляется на территорию РФ.
98. Пищевой рацион современного человека.

99. Изменение пищевой ценности продукции при хранении и переработке.
100. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов.
101. Пищевая, биологическая, энергетическая и физиологическая ценность продуктов.
102. Пути загрязнения пищевых продуктов микотоксинами. Афлатоксины.
103. Общая схема направлений функционального питания. Принципы превращения пищевого продукта в функциональный.
104. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при хранении, транспортировании и реализации.
105. Пищевые продукты для отдельных групп населения.
106. Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля.
107. Пищевые отравления (пищевая интоксикация) и пищевые токсикоинфекции.
108. Пищевая ценность и функциональные свойства хлебобулочных изделий
109. Требования к маркировке пищевых продуктов, содержащих ГМО.
110. Законодательное регулирование оборота пищевых продуктов, содержащих ГМО.

### **Оценивание качества самостоятельной работы обучающихся**

#### **Ожидаемые результаты:**

- умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного направления микробиологии;
- умение обобщать теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

#### **Критерии оценки:**

- соответствие предполагаемым ответам;
- продемонстрирована способность анализировать и обобщать информацию.

#### **Пороги оценок:**

**0,6 балла** - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, корректная формулировка понятий и категорий.

**0,4 балла** - недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

**0,2 балл** - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса, допускаются неточности в раскрытии части категорий, неправильные ответы на 1 -2 вопроса.

**0 баллов** - неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО**  
**«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия**  
**имени П. А. Столыпина»**

**Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»**

**Темы рефератов**  
**по дисциплине Безопасность товаров**

**Возможная тематика рефератов**

1. Современное состояние потребительского рынка продовольственных товаров:
2. вопросы безопасности.
3. Обеспечение безопасности пищевых продуктов - основополагающая задача
4. государства.
5. Теоретические и практические аспекты науки о питании.
6. Современные теории питания.
7. Альтернативные теории питания.
8. Гигиеническая характеристика основных компонентов пищи.
9. Значение основных компонентов пищи в нормализации жизнедеятельности организма, их влияние на активность физиологических процессов и здоровье человека.
10. Пищевые продукты детского питания, специального назначения, диетического и лечебно-профилактического питания.
11. Возможные пути решения проблемы потребления наркотиков, алкоголя и табакокурения.
12. Анализ национальной системы обеспечения безопасности пищевых продуктов.
13. Перспективные пути внедрения Международной системы менеджмента
14. безопасности пищевой продукции в России.
15. Обоснование предложений, направленных на защиту российского рынка от товаров
16. отечественного и импортного производства, не отвечающих требованиям безопасности.
17. Анализ источников загрязнения пищевых продуктов ксенобиотиками.
18. Гигиенический мониторинг пищевых продуктов.
19. Пути попадания токсичных веществ в пищевые продукты.
20. Виды и характер токсичного воздействия ксенобиотиков на организм человека.
21. Характеристика биологической активности и уровня токсичности отдельных видов ксенобиотиков (диоксины, гексахлорбензол, тяжелые металлы, пестициды, антибиотики, гормональные вещества, нитраты, нитриты, нитрозамины, галогенизированные углеводороды и другие).
22. Характеристика и степень опасности токсичных веществ растительного происхождения.
23. Природа растительных токсинов, механизм действия на организм человека.
24. Характеристика и степень опасности для человека токсинов продукции животного происхождения.
25. Характеристика заквасочной микрофлоры и пробиотиков.
26. Микотоксины. Характеристика основных видов микотоксинов, их влияние на организм человека. Нормирование содержания микотоксинов в продуктах питания.
27. Характеристика и степень опасности для человека токсинов грибов.

28. Отравления, связанные с употреблением рыбы и других гидробионтов.
29. Химическая природа ядов, воздействие их на организм человека.
30. Токсичные вещества мяса, молока, яиц, жиров и продуктов их переработки.
31. Биологически активные и ядовитые амины. Химическая природа. Влияние на организм человека. Распространение и содержание в пищевых продуктах.
32. Многоядерные ароматические углеводороды. Основные виды, условия образования в продуктах питания, степень канцерогенности, влияние на организм человека.
33. Характеристика санитарно-показательных микроорганизмов, нормируемых при проведении санитарно-гигиенической экспертизы.
34. Характеристика условно-патогенных микроорганизмов, нормируемых при проведении санитарно-гигиенической экспертизы.
35. Характеристика патогенных микроорганизмов, нормируемых при проведении санитарно-гигиенической экспертизы.
36. Характеристика микроорганизмов порчи, нормируемых при проведении санитарно-гигиенической экспертизы.
37. Анализ рисков употребления продуктов, содержащих ГМО.
38. Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМО.
39. Методы идентификации ГМО.
40. Требования к маркировке пищевых продуктов, содержащих ГМО.
41. Экология питания и безопасность продовольственных товаров.
42. Экологическая сертификация пищевых продуктов: экологических и «органических».
43. Анализ рынка и характеристика экологических и «органических» пищевых продуктов.

### **Критерии оценки:**

Студенты самостоятельно выбирают тематику реферата. План реферата разрабатывается студентом, при этом в нем должны быть отражены последние тенденции развития исследуемой тематики, обобщен мировой опыт, отражена точка зрения автора на исследуемые вопросы.

Объем реферата должен составлять не менее 10 машинописных страниц, шрифт 14, интервал 1,5. Работа должна носить творческий характер. Творческая работа выявляет сформированность уровня грамотности и компетентности студента, является основной формой проверки умения правильно и последовательно излагать мысли, привлекать дополнительный справочный материал, делать самостоятельные выводы, обобщения. Работа должна включать в себя три части: вступление, основную часть, заключение и оформляется в соответствии с едиными нормами и правилами, предъявляемыми к работам такого уровня. Содержание реферата оценивается по следующим критериям:

- соответствие работы теме
- полнота раскрытия тема;
- правильность фактического материала;
- последовательность изложения.

При оценке источниковедческой базы работы учитывается правильное оформление

сносок; соответствие общим нормам и правилам библиографии применяемых источников

и ссылок на них; реальное использование в работе литературы приведенной в списке источников; широта временного и фактического охвата дополнительной литературы; целесообразность использования тех или иных источников. Работа в машинописном варианте сдается на проверку преподавателю не позднее установленного преподавателем срока.

По

материалам представленного реферата готовится доклад, он представляется студентом на

семинарском занятии. Объем представленного сообщения не должен превышать 6-9 минут.

#### **Критерии оценки:**

Оценка «отлично» ставится, если содержание работы полностью соответствует теме; фактические ошибки отсутствуют; содержание изложенного последовательно; работа отличается богатством словаря, точностью словоупотребления; достигнуто смысловое единство текста, иллюстраций, дополнительного материала. Автор отвечает на вопросы аудитории, обоснованно приводит аргументы, хорошо ориентируется в излагаемом материале.

Оценка «хорошо» ставится, если содержание работы в основном соответствует теме (имеются незначительные отклонения от темы); имеются единичные фактические неточности; имеются незначительные нарушения последовательности в изложении мыслей; имеются отдельные непринципиальные ошибки в оформлении работы. Автор в основном отвечает на вопросы аудитории, ориентируется в излагаемом материале, однако допускает незначительные ошибки в ответе.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если в работе допущены существенные отклонения от темы; работа достоверна в главном, но в ней имеются отдельные нарушения последовательности изложения; оформление работы не аккуратное, есть претензии к соблюдению норм и правил библиографического и иллюстративного оформления. Автор затрудняется при ответе на дополнительные вопросы, плохо ориентируется в представленном материале.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если работа не соответствует теме; допущено много фактических ошибок; нарушена последовательность изложения во всех частях работы; отсутствует связь между ними; работа не соответствует плану; крайне беден словарь; нарушено стилевое единство текста; отмечены серьезные претензии к качеству оформления работы.

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО  
«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия  
имени П. А. Столыпина»**

**Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»**

*Экзаменационные билеты по дисциплине «Безопасность товаров»*

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА  
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

|  |   |
|--|---|
| <b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА»</b> | <b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1</b><br>по дисциплине<br><b>«Безопасность товаров»</b><br>Направление 38.03.07 Товароведение<br>Семестр 6<br>Кафедра ТПП иЭП АПК |
|--|---|

1. Теория сбалансированного питания.
2. Законодательная и нормативная база, регламентирующая безопасность товаров.
3. Белки в питании человека. Рекомендуемые физиологические нормы потребности в белке в зависимости от характера трудовой деятельности, возраста и пола.
4. Провести контроль правильности маркировки, согласно требованиям ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования на любой кисломолочный продукт.

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

Утвердил:

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И. Шигапов**  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА  
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

|  |   |
|--|---|
| <b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА»</b> | <b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №2</b><br>по дисциплине<br><b>«Безопасность товаров»</b><br>Направление 38.03.07 Товароведение<br>Семестр 6<br>Кафедра ТПП иЭП АПК |
|--|---|

1. Основные задачи науки нутрициологии.
2. Пищевой рацион современного человека.
3. Витамины, их классификация, физиологическое значение, нормы потребности в зависимости от энерготрат организма.
4. На основе ТР ТС 021/2011 дать объяснение требованиям безопасности мясных товаров.

Утвердил:



Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
(подпись)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И.Шигапов**  
(подпись)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

|  |   |
|--|---|
| <b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА»</b> | <b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №3</b><br>по дисциплине<br><b>«Безопасность товаров»</b><br>Направление 38.03.07 Товароведение<br>Семестр 6<br>Кафедра ТПП иЭП АПК |
|--|---|

1.Определение основных понятий по гигиене питания и безопасности пищевых продуктов: качество пищевых продуктов, продовольственное сырье, пищевые продукты, безопасность пищевых продуктов, пищевая ценность, биологическая ценность, энергетическая ценность, биологическая эффективность.

2. Пути попадания ксенобиотиков в продукты питания.
3. Жиры как пищевые вещества, их состав, значение в питании и нормы потребности.
4. Используя требования НД, дать характеристику маркировки образцов чая и кофе.

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
(подпись)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

Утвердил:  
Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И.Шигапов**  
(подпись)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

|  |   |
|--|---|
| <b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА»</b> | <b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №4</b><br>по дисциплине<br><b>«Безопасность товаров»</b><br>Направление 38.03.07 Товароведение<br>Семестр 6<br>Кафедра ТПП иЭП АПК |
|--|---|

1.Определение основных понятий по гигиене питания и безопасности пищевых продуктов: нутрицевтики, парафармацевтики, пищевые добавки, БАД, пребиотики, пробиотики, генетически модифицированные источники пищи др.

2. Питание и пищевой статус человека.
3. Углеводы и их значение в питании человека, классификация, потребность, источники.

4. На основе маркировочных данных конкретного образца на кондитерские товары, рассчитать энергетическую ценность продукта.

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
(подпись)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

Утвердил:  
Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И.Шигапов**  
(подпись)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

|  |   |
|--|---|
| <b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА»</b> | <b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №5</b><br>по дисциплине<br><b>«Безопасность товаров»</b><br>Направление 38.03.07 Товароведение<br>Семестр 6<br>Кафедра ТПП иЭП АПК |
|--|---|

- 1.Функциональные ингредиенты и их роль в питании человека.
- 2.Порядок проведения экспертизы некачественных и опасных пищевых продуктов и сырья.
3. Метаболизм чужеродных соединений
4. На основе ТР ТС 021/2011 дать объяснение требованиям безопасности кондитерских изделий.

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
(подпись)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

Утвердил:  
Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И.Шигапов**  
(подпись)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

|  |   |
|--|---|
| <b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА»</b> | <b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №6</b><br>по дисциплине<br><b>«Безопасность товаров»</b><br>Направление 38.03.07 Товароведение<br>Семестр 6<br>Кафедра ТПП иЭП АПК |
|--|---|

- 1.Порядок проведения плановой и внеплановой гигиенической экспертизы.
2. Принципиальная система пищеварения в организме человека.
3. Микроэлементы, участвующие в кроветворении: потребность, источники. Алиментарная профилактика железодефицитной анемии.

4. На основе ТР ТС 021/2011 дать объяснение требованиям безопасности колбасных изделий.

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
(подпись)  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016года

Утвердил:  
Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И.Шигапов**  
(подпись)  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016года

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

|  |   |
|--|---|
| <b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА»</b> | <b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №7</b><br>по дисциплине<br><b>«Безопасность товаров»</b><br>Направление 38.03.07 Товароведение<br>Семестр 6<br>Кафедра ТПП иЭП АПК |
|--|---|

1. Цели и задачи гигиенической экспертизы.
2. Пути загрязнения пищевых продуктов и сырья химическими элементами.
3. Значение углеводов в питании человека, классификация, потребность, источники.
4. На основе ТР ТС 021/2011 дать объяснение требованиям безопасности рыбных товаров.

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
(подпись)  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016года

Утвердил:  
Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И.Шигапов**  
(подпись)  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016года

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

|  |  |
|--|--|
| <b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА»</b> | <b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №8</b><br>по дисциплине<br><b>«Безопасность товаров»</b><br>Направление 38.03.07 Товароведение<br>Семестр 6 |
|--|--|

**Кафедра ТПП иЭП АПК**

1. Доктрина продовольственной безопасности Российской Федерации.
2. Загрязнение пищевых продуктов и сырья веществами и соединениями, применяемыми в растениеводстве.
3. Минеральные элементы в питании. Продукты питания как источники кислых и щелочных элементов и их роль в кислотно-щелочном равновесии организма.
4. Используя нормативные документы и конкретные образцы упаковки, дать объяснения требованиям маркировки пищевых концентратов.

Утвердил:

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
(подпись)

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И. Шигапов**  
(подпись)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016года

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016года

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА  
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №9**

**Технологический  
институт – филиал  
ФГБОУ ВО «Ульянов-  
ская ГСХА»**

**ние**

**по дисциплине  
«Безопасность товаров»  
Направление 38.03.07 Товароведе-**

**Семестр 6  
Кафедра ТПП иЭП АПК**

1. Задачи и основные направления государственной экономической политики в области обеспечения продовольственной безопасности Российской Федерации.
2. Загрязнение пищевых продуктов и сырья веществами, применяемыми в животноводстве
3. Значение клетчатки и пектинов в питании человека.
4. На основе ТР ТС 021/2011 дать объяснение требованиям безопасности овощной продукции.

Утвердил:

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
(подпись)

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И. Шигапов**  
(подпись)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016года

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016года

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

|  |  |
|--|--|
| <b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА»</b> | <b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №10</b>   |
| <b>ние</b>   | по дисциплине<br><b>«Безопасность товаров»</b><br>Направление 38.03.07 Товароведение |
|  | Семестр 6<br>Кафедра ТПП иЭП АПК   |

1. Отбор образцов для лабораторного исследования при проведении гигиенической экспертизы.
2. Загрязнение диоксинами и полициклическими ароматическими углеводородами.
3. Витамин А: физиологическая роль, потребность, источники
4. На основе маркировочных данных конкретного продукта рассчитать энергетическую ценность мясных консервов.

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

Утвердил:

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И.Шигапов**  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

|  |  |
|--|--|
| <b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА»</b> | <b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №11</b>   |
| <b>ние</b>   | по дисциплине<br><b>«Безопасность товаров»</b><br>Направление 38.03.07 Товароведение |
|  | Семестр 6<br>Кафедра ТПП иЭП АПК   |

1. Методы испытаний и оформление результатов лабораторных исследований образцов гигиенической экспертизы.
2. Радиоактивное загрязнение продовольственного сырья и пищевых продуктов .
3. Энергетические затраты и потребность в энергии. Этапы и методы диагностики энергетического дисбаланса.
4. На основе ТР ТС 021/2011 дать объяснение требованиям безопасности виноградных вин.

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**

Утвердил:

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И.Шигапов**

(подпись)  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016года

(подпись)  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016года

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

|  |  |
|--|--|
| <b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА»</b> | <b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №12</b><br>по дисциплине<br><b>«Безопасность товаров»</b><br>Направление 38.03.07 Товароведение<br><b>Семестр 6</b><br><b>Кафедра ТПП иЭП АПК</b> |
|--|--|

1. Оформление заключения по результатам гигиенической экспертизы
2. Антиалиментарные факторы питания .
3. Аскорбиновая кислота, ее роль и значение в питании. Классификация продуктов по содержанию в них витамина С.
4. На основе ТР ТС 021/2011 \_\_\_\_\_ дать объяснение требованиям безопасности виноградных вин.

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
(подпись)  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016года

Утвердил:  
Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И. Шигапов**  
(подпись)  
« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016года

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

|  |  |
|--|--|
| <b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА»</b> | <b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №13</b><br>по дисциплине<br><b>«Безопасность товаров»</b><br>Направление 38.03.07 Товароведение<br><b>Семестр 6</b><br><b>Кафедра ТПП иЭП АПК</b> |
|--|--|

1. Дать определения: Санитарно-эпидемиологическая экспертиза; Санитарно-эпидемиологическое обследование; Санитарно-эпидемиологическое исследование; санитар-

но-эпидемиологическое испытание; Санитарно-эпидемиологическая оценка; Санитарно-эпидемиологическое заключение.

2. Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль за применением.

3. Рибофлавин: физиологическая роль, потребность, источники.

4. На основе ТР ТС 021/2011 дать объяснение требованиям безопасности рыбных консервов.

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
(подпись)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

Утвердил:  
Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И.Шигапов**  
(подпись)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №14**

**Технологический  
институт – филиал  
ФГБОУ ВО «Ульянов-  
ская ГСХА»**

**по дисциплине  
«Безопасность товаров»  
Направление 38.03.07 Товароведе-  
ние**

**Семестр 6  
Кафедра ТПП иЭП АПК**

- 1.Порядок проведения санитарно-эпидемиологических экспертиз.
- 2.Классификация пищевых добавок и требования к их безопасности.
3. Полиненасыщенные жирные кислоты, их физиологическое значение, потребность, источники.
4. Используя нормативные документы дать объяснения требованиям безопасности мучных кондитерских изделий.

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
(подпись)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

Утвердил:  
Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И.Шигапов**  
(подпись)  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №15**

|  |  |
|--|--|
| <b>Технологический<br/>институт – филиал<br/>ФГБОУ ВО «Ульянов-<br/>ская ГСХА»</b> | <b>по дисциплине<br/>«Безопасность товаров»<br/>Направление 38.03.07 Товарове-<br/>дение</b> |
|  | <b>Семестр 6<br/>Кафедра ТПП иЭП АПК</b>   |

1. Вид деятельности и перечень продукции, на которые выдается санитарно-эпидемиологическое заключение.
2. Основные пути загрязнения продуктов питания и продовольственного сырья.
3. Анализ нормативно-правовой базы обеспечения безопасности пищевых продуктов в России и за рубежом.
4. На основе ТР ТС 021/2011 дать объяснение требованиям безопасности мясных полуфабрикатов

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
(подпись)

Утвердил: \_\_\_\_\_ **И.И. Шигапов**  
Зав.кафедрой (подпись)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016года

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016года

---

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА  
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

|  |  |
|--|--|
| <b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №16</b>   |  |
| <b>Технологический<br/>институт – филиал<br/>ФГБОУ ВО «Ульянов-<br/>ская ГСХА»</b> | <b>по дисциплине<br/>«Безопасность товаров»<br/>Направление 38.03.07 Товароведе-<br/>ние</b> |
|  | <b>Семестр 6<br/>Кафедра ТПП иЭП АПК</b>   |

1. Загрязнение пищевых продуктов и пищевого сырья микроорганизмами и их метаболитами. Меры профилактики.
2. Компетенция санитарно-гигиенической экспертизы.
3. Общие сведения о безопасности товаров.
4. Основные этапы государственной регистрации пищевых продуктов и материалов.

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
(подпись)

Утвердил: \_\_\_\_\_ **И.И. Шигапов**  
Зав.кафедрой (подпись)

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016года

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2016года

---



**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

|  |  |
|--|--|
| <b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА»</b> | <b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №17</b>   |
| <b>ние</b>   | <b>по дисциплине «Безопасность товаров»<br/>Направление 38.03.07 Товароведение</b> |
|  | <b>Семестр 6<br/>Кафедра ТПП иЭП АПК</b>   |

1. Полномочия РФ в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов (в редакции Федерального закона от 22.08.2004 №122-ФЗ).
2. Пищевые отравления немикробного происхождения.
3. Характеристика генетически модифицированного сырья для производства пищевых продуктов.
4. Рассчитать энергетическую ценность кондитерского изделия, согласно информации на маркировке.

|   |  |
|---|--|
| Составил: _____ <b>Т.Н. Малахова</b><br>(подпись) | Утвердил:<br>Зав.кафедрой _____ <b>И.И. Шигапов</b><br>(подпись) |
| «__» _____ 2016года                               | «__» _____ 2016года  |

---

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

|  |  |
|--|--|
| <b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА»</b> | <b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №18</b>   |
| <b>ние</b>   | <b>по дисциплине «Безопасность товаров»<br/>Направление 38.03.07 Товароведение</b> |
|  | <b>Семестр 6<br/>Кафедра ТПП иЭП АПК</b>   |

1. Основные задачи обеспечения продовольственной безопасности независимо от изменения внешних и внутренних условий.
2. Гигиенические требования к рациональному питанию человека.
3. Загрязнение пищевых продуктов антибиотиками и гормонами.
4. На основе ТР ТС 021/2011 дать объяснение требованиям безопасности безалкогольных напитков.

|   |  |
|---|--|
| Составил: _____ <b>Т.Н. Малахова</b><br>(подпись) | Утвердил:<br>Зав.кафедрой _____ <b>И.И. Шигапов</b><br>(подпись) |
|---|--|

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА  
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №19**

**Технологический  
институт – филиал  
ФГБОУ ВО «Ульянов-  
ская ГСХА»** **ние**

**по дисциплине  
«Безопасность товаров»  
Направление 38.03.07 Товароведе-**

**Семестр 6  
Кафедра ТПП иЭП АПК**

1. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов, материалов и изделий, ввоз которых осуществляется на территорию РФ.
2. Пищевой рацион современного человека.
3. Изменение пищевой ценности продукции при хранении и переработке.
4. На основе ТР ТС 021/2011 дать объяснение требованиям безопасности колбасных изделий.

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

Утвердил:  
Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И. Шигапов**  
(подпись)

«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА  
Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №20**

**Технологический  
институт – филиал  
ФГБОУ ВО «Ульянов-  
ская ГСХА»** **ние**

**по дисциплине  
«Безопасность товаров»  
Направление 38.03.07 Товароведе-**

**Семестр 6  
Кафедра ТПП иЭП АПК**

1. Требования к организации и проведению производственного контроля за качеством и безопасностью пищевых продуктов.
2. Пищевая, биологическая, энергетическая и физиологическая ценность продуктов.
3. Пути загрязнения пищевых продуктов микотоксинами. Афлатоксины.
4. На основе ТР ТС 021/2011 дать объяснение требованиям безопасности ликероводочных изделий.

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
*(подпись)*  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

Утвердил:  
 Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И. Шигапов**  
*(подпись)*  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

|  |  |
|--|--|
| <b>Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО «Ульяновская ГСХА»</b> | <b>ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №21</b><br><br><b>по дисциплине «Безопасность товаров»</b><br><b>Направление 38.03.07 Товароведение</b><br><br><b>Семестр 6</b><br><b>Кафедра ТПП иЭП АПК</b> |
|--|--|

1. Общая схема направлений функционального питания. Принципы превращения пищевого продукта в функциональный.
2. Требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов при хранении, транспортировании и реализации.
3. Пищевые продукты для отдельных групп населения.
4. На основе ТР ТС 021/2011 дать объяснение требованиям безопасности сыров.

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
*(подпись)*  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

Утвердил:  
 Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И. Шигапов**  
*(подпись)*  
 «\_\_» \_\_\_\_\_ 2016года

---

**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО УГСХА**  
**Кафедра технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК**

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №22**

**Технологический  
институт – филиал  
ФГБОУ ВО «Ульянов-  
ская ГСХА»**          **ние**

**по дисциплине  
«Безопасность товаров»  
Направление 38.03.07 Товароведе-**

**Семестр 6  
Кафедра ТПП иЭП АПК**

1. Качество продовольственных товаров и обеспечение его контроля.
2. Пищевые отравления (пищевая интоксикация) и пищевые токсикоинфекции.
3. Пищевая ценность и функциональные свойства хлебобулочных изделий
4. На основе ТР ТС 021/2011 дать объяснение требованиям безопасности мучных кондитерских изделий.

Составил: \_\_\_\_\_ **Т.Н. Малахова**  
(подпись)

« \_ » \_\_\_\_\_ 2016года

Утвердил:

Зав.кафедрой \_\_\_\_\_ **И.И.Шигапов**  
(подпись)

« \_ » \_\_\_\_\_ 2016года

#### Критерии оценки ответов студентов на экзамене

Для допуска к экзамену необходимо выполнить весь объем самостоятельной индивидуальной работы. Экзаменационный билет содержит два теоретических вопроса и один практический.

Критерии выставления оценок:

**Оценка «отлично»**

Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показана совокупность осознанных знаний по дисциплине, доказательно раскрыты основные положения вопросов; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируется на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Ответ изложен литературным языком с использованием специальных терминов. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа. Задача решена, верно.

#### Оценка «хорошо»

Дан полный, развернутый ответ на поставленные вопросы, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. Ответ четко структурирован, логичен, изложен литературным языком с использованием специальных терминов. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки, исправленные студентом с помощью преподавателя. Допущены незначительные ошибки при решении задачи.

#### Оценка «удовлетворительно»

Дан недостаточно полный и недостаточно развернутый ответ. Логика и последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов. Студент не способен самостоятельно выделить существенные и несущественные признаки и причинно-следственные связи. В ответе отсутствуют выводы. Умение раскрыть значение обобщенных знаний не показано. Речевое оформление требует поправок, коррекции. Допущены ошибки при решении задачи.

#### Оценка «неудовлетворительно»

Ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь обсуждаемого вопроса по билету с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная, экономическая терминология не используется. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа студента. Задача не решена.

**ОФОРМЛЕНИЕ ТЕМ ДЛЯ КРУГЛОГО СТОЛА**  
**Министерство сельского хозяйства РФ**  
**Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО**  
**«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия**  
**имени П. А. Столыпина»**  
**Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»**  
**Перечень дискуссионных тем для круглого стола**  
**По дисциплине Безопасность товаров**

*Пищевые добавки: классификация, гигиенические принципы нормирования и контроль их применения*

**Цель занятия** - сформировать у студентов понятие о пищевых добавках и их влиянии на качество и безопасность конечного продукта.

Закрепить знание основных терминов, определений и требований, предъявляемых пищевым добавкам.

*План круглого стола по теме*

**1: «Классификация пищевых добавок, значение в формировании потребительских свойств товаров и требования безопасности»**

*1. Вступительное слово руководителя*

*2. Заслушивание докладов на темы:*

-Классификация и кодирование пищевых добавок.

-Значение пищевых добавок в формировании потребительских свойств конечного продукта

-Требования к безопасности пищевых добавок

*3. Обсуждение докладов*

*4. Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада)*

*5. Подведение итогов круглого стола*

*6. Подготовка резюме по результатам проведения круглого стола*

**Критерии оценки:**

**оценка «отлично»** - дан полный, развернутый ответ, решена задача по поставленной теме, показана совокупность осознанных знаний, доказательно раскрыты основные положения вопроса, в докладе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемой темы. Четко сформулированы ответы на поставленные вопросы.

**оценка «хорошо»** - доклад четко структурирован, логичен, изложен литературным языком с использованием специальных терминов. Могут быть допущены 2-3 неточности или незначительные ошибки

**оценка «удовлетворительно»** - недостаточно полно раскрыта тема доклада, последовательность изложения имеют нарушения. Допущены ошибки в раскрытии понятий, употреблении терминов.

**оценка «неудовлетворительно»** - обучаемый не подготовлен, доклад отсутствует.

**Министерство сельского хозяйства РФ  
Технологический институт – филиал ФГБОУ ВО  
«Ульяновская государственная сельскохозяйственная академия  
имени П. А. Столыпина»  
Кафедра «Технология производства, переработки и экспертизы продукции АПК»  
Перечень тем тематических дискуссий**

**Тема 1 Генетически модифицированные источники. Гигиенический контроль и законодательное регулирование создания и применения ГМИ**

**Главная задача дискуссии** – выявление знаний по заявленной теме и мнений обучающихся по проблеме и анализу рисков употребления продуктов, содержащих генетически модифицированных организмов

**План дискуссии студентов 1 ой группы:**

**Постановка проблемы:**

Классификация потенциальных опасностей при употреблении ГМО.

Опасности, связанные с генетической изменчивостью живых организмов

**План дискуссии студентов 2 ой группы:**

Медицинские аспекты, вызывающие опасение от употребления ГМ-продуктов (снижение пищевой ценности продукта, нарушение его усвояемости, проявление аллергенности, увеличение содержания «разрешённых» токсичных веществ, появление в очень малых количествах крайне токсичных и запрещённых веществ).

Мнения видных учёных по существующей проблеме «за и против».

**Студенты 3 группы** оценивают убедительность доводов каждой группы в защиту своей концепции питания, владение материалом, умение пользоваться литературой, видеоматериалом.

Преподаватель подводит итоги, определяет современную трактовку данных концепций и их значимость.

*3. Обсуждение дискуссии: доказательства, обоснования принципов и подходов, предложенных преподавателем*

*4. Избрание счётной комиссии и голосование (выбор лучшего доклада)*

*5. Подведение итогов дискуссии*

*6. Подготовка резюме по результатам проведения дискуссии*

**Критерии оценки:**

оценка «отлично»- если есть новизна в проблематике, участвующих в дискуссии, т. е. то решение проблемы, которое не найдено в науке, предстоит найти в учебном процессе в данной аудитории;

- оценка «хорошо», если активно участвует в дискуссии, но нет новизны в решении поставленной проблеме;

- оценка «удовлетворительно», если хорошо владеет информацией, но не активно участвует в дискуссии по решению поставленной проблемы;

- оценка «неудовлетворительно», если обучаемый не подготовлен, в дискуссии не участвует.

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

**Критерии рейтинговых оценок по дисциплине «Безопасность товаров»:**

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Экзаменационная оценка</b> | <b>Рейтинговая оценка успеваемости</b> |
|-------------------------------|--|

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| отлично             | 80-110 баллов   |
| хорошо              | 60-79 баллов    |
| удовлетворительно   | 45-59 баллов    |
| неудовлетворительно | менее 45 баллов |

#### Распределение баллов рейтинговой оценки между видами контроля

| Форма промежуточной аттестации | Количество баллов, не более |                   |                   |              |                     |
|--------------------------------|-----------------------------|-------------------|-------------------|--------------|---------------------|
|                                | Текущий контроль            | Рубежный контроль | Итоговый контроль | Сумма баллов | Поощрительные баллы |
| Экзамен                        | 40                          | 30                | 30                | 100          | 10                  |

«Автоматический» экзамен выставляется без опроса студентов по результатам докладов, рефератов, других работ, выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на практических занятиях.

**Оценка за «автоматический» экзамен должна соответствовать итоговой оценке за работу в семестре.**

Студенты, рейтинговые показатели которых ниже 45 баллов, сдают экзамен в традиционной форме. **Рейтинговые оценки за экзамен, полученные этими студентами, не могут превышать 45 баллов.**

**- Оценивание качества устного ответа при промежуточной аттестации обучающегося (экзамен)**

***Ожидаемые результаты:***

***Знание:***

- требования к упаковке и маркировке товаров, условиям и срокам их хранения и транспортирования; технические регламенты и другие, российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие качество и безопасность потребительских товаров;

- методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров;

- основные требования и критерии оценки безопасности пищевых продуктов.

***Умение:***

- осуществлять контроль над соблюдением правил и сроков хранения, транспортирования и реализации товарно-материальных ценностей.

- использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;

- осуществлять анализ результатов оценки показателей безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов.

***владение:***

- методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил;

- навыками оценки показателей безопасности пищевых продуктов и упаковочных материалов;

- методами и средствами естественнонаучных дисциплин для оценки потребительских свойств товаров;

- навыками работы с рекламациями и претензиями;

- основами внедрения стандартов организации в практику торговли;



- методами и средствами идентификации и оценки качества и безопасности товаров;
- методами определения товарных потерь, способами и средствами их снижения;
- принципами и методами идентификации и оценки и анализа опасностей и принятия оптимальных алгоритмов решений при превышении допустимых уровней конкретных видов опасностей.

**Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации** определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» по следующим **критериям**:

**«Неудовлетворительно» (менее 45 баллов)** ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.
- не сформированы компетенции, умения и навыки.

**«Удовлетворительно» (45-59 баллов)** ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированности компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

**«Хорошо» (60-79 баллов)** ставится, если:

- раскрыто содержание материала, показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись незначительные затруднения в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- выявлена достаточная сформированности компетенций, умений и навыков, студент может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

**«Отлично» (80-100 баллов)** ставится, если:

- полно или последовательно раскрыто содержание материала, показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- нет затруднений и ошибок в определении понятий, использовании терминологии;
- выявлена достаточная сформированности компетенций, умений и навыков, студент может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.

## Оценивание работы обучающегося на практических занятиях

Основная цель практикума – это приобретение инструментальных компетенций и практических навыков в области обеспечения безопасности продовольственных товаров, знакомство с приборами и средствами измерения, способами контроля и измерения показателей безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов.

### **Ожидаемый результат:**

Демонстрация **знаний** основных понятий, терминов, определений в области безопасности товаров, основных требований к безопасности товаров; требований нормативных документов и показатели безопасности, регламентируемые в ТР ТС. в решении задач товароведения; основных свойств микроорганизмов, вызывающих порчу продовольственных товаров и, как следствие товарных потерь; пищевых инфекций и инфекционных заболеваний, вызываемые патогенными микроорганизмами.

**Умения** применять теоретический материал в практической деятельности. Умелое использование ТР ТС и др. нормативных документов, регламентирующих безопасность товара.

**Владения** навыками изучения влияния условий хранения, окружающей среды на развитие микроорганизмов; навыками определения морфологии бактерий нормофлоры и порчи продовольственных товаров и плесневых грибов; навыками определения влияния температуры на бактерии нормофлоры и порчи продовольственных товаров и плесневые грибы; навыками выделения чистой культуры бактерий нормофлоры и порчи продовольственных товаров.

### **Критерии оценки:**

- активное участие в обсуждении вопросов на практическом занятии,
- самостоятельность ответов,
- свободное владение материалом,
- полные и аргументированные ответы на вопросы занятия,
- твёрдое знание теоретического и практического материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы,
- полностью выполненная самостоятельная работа по теме практического занятия.

### **Пороги оценок:**

**0,5 балл** - активное участие в обсуждении вопросов практического занятия, самостоятельность ответов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на вопросы практического занятия, твёрдое знание теоретического и практического материала, обязательной и рекомендованной дополнительной литературы.

**0,25 балла** - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на практическом занятии, неполное знание дополнительной литературы.

**0 баллов** - пассивность на практическом занятии, частая неготовность при ответах на вопросы, отсутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

## **Оценивание качества самостоятельной работы обучающихся**

### **Ожидаемые результаты:**

- умение правильно использовать специальные термины и понятия, узнавание объектов изучения в рамках определенного направления микробиологии;
- умение обобщать теоретический материал с формулированием конкретных выводов, установлением причинно-следственных связей.

### **Критерии оценки:**

- соответствие предполагаемым ответам;
- продемонстрирована способность анализировать и обобщать информацию.

### **Пороги оценок:**

**0,6 балла** - полные и правильные ответы на все поставленные теоретические вопросы, корректная формулировка понятий и категорий.

**0,4 балла** - недостаточно полные и правильные ответы, несущественные ошибки в формулировке категорий и понятий, небольшие шероховатости в аргументации.

**0,2 балл** - ответы включают материалы, в целом правильно отражающие понимание студентом выносимых на контрольную работу тем курса, допускаются неточности в раскрытии части категорий, неправильные ответы на 1 -2 вопроса.

**0 баллов** - неправильные ответы на 3 и более вопросов, большое количество существенных ошибок.

#### **- Оценивание качества подготовленного реферата**

##### **Ожидаемые результаты:**

- знание основных понятий, терминов, определений в области безопасности товаров, основных свойств товаров и факторов, влияющих на безопасность. микроорганизмов, вызывающих порчу продовольственных товаров и, как следствие товарных потерь; пищевых инфекций и инфекционных заболеваний, вызываемые патогенными микроорганизмами; питательных сред для культивирования микроорганизмов; устойчивости бактерий нормофлоры и порчи продовольственных товаров к различным концентрациям хлорида натрия; влияния кислотности среды на жизнеспособность бактерий нормофлоры и порчи продовольственных товаров.

- умение оценивать влияние условий производства и окружающей среды на обеспечение безопасности товаров развитие микроорганизмов; определять морфологию бактерий нормофлоры и причины порчи продовольственных товаров и плесневых грибов; определять влияния температуры на бактерии нормофлоры и порчу продовольственных товаров и плесневые грибы; выделять чистой культуры бактерий нормофлоры и порчи продовольственных товаров.

##### **Критерии оценки реферата (текста реферата и защиты):**

- информационная достаточность;
- соответствие материала теме и плану;
- стиль и язык изложения (целесообразное использование терминологии, пояснение новых понятий, лаконичность, логичность, правильность применения и оформления цитат);
- наличие выраженной собственной позиции;
- адекватность и количество выбранных источников (7-15 наименований);
- владение материалом.

##### **Пороги оценок:**

**0,6 бала** – при соответствии реферата всем выше перечисленным критериям.

**0,3 балла** при соответствии реферата не менее четырем критериям.

**Баллы не начисляются** при соответствии реферата менее четырем критериям.

#### **- Оценивание работы обучающегося на семинарских занятиях**

##### **Ожидаемый результат:**

Демонстрация **знания** основных концепций экономической мысли, экономических воззрений в контексте истории экономических учений; основных особенностей современных ведущих школ и направлений экономической науки;

**Умения** оценивать экономические идеи и экономико-политические доктрины с учетом их идеологических и ценностных предпосылок и сферы применимости;

**Владения** понятийным аппаратом истории экономических учений и важнейшими терминами ее основных школ и направлений.

##### **Критерии оценки:**

Активное участие в обсуждении вопросов семинара,

самостоятельность ответов,  
свободное владение материалом,  
полные и аргументированные ответы на вопросы семинара,  
твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной дополни-  
тельной литературы,  
полностью выполненная самостоятельная работа по теме семинара.

**Пороги оценок:**

**1 балл** - активное участие в обсуждении вопросов семинара, самостоятельность от-  
ветов, свободное владение материалом, полные и аргументированные ответы на  
вопросы семинара, твёрдое знание лекционного материала, обязательной и рекомендованной  
дополнительной литературы.

**0, 5** - недостаточно полное раскрытие некоторых вопросов темы, незначительные  
ошибки в формулировке категорий и понятий, меньшая активность на семинаре, неполное  
знание дополнительной литературы.

**0 баллов** - пассивность на семинаре, частая неготовность при ответах на вопросы, от-  
сутствие качеств, указанных выше для получения более высоких оценок.

**- Оценивание участия обучающегося в дискуссии, в круглом столе:**

**Ожидаемые результаты:**

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать информацию из  
самостоятельно найденных теоретических источников;

- умение собирать, систематизировать, анализировать и грамотно использовать практический  
материал для иллюстраций теоретических положений;

- умение ясно, четко, логично и грамотно излагать собственные размышления, делать умозак-  
лючения и выводы;

-способность к публичной коммуникации (ведения дискуссии на профессиональные темы).

**Критерии оценки** участия студента в круглом столе, дискуссии:

- обучающийся продемонстрировал, что усвояемый материал понят (приводились до-  
воды, объяснения, доказывающие это);

-обучающийся постиг смысл изучаемого материала (может высказать вербально, четко  
и ясно, или конструировать новый смысл, новую позицию);

- обучающийся может согласовать свою позицию или действия относительно обсуж-  
даемой проблемы.

**Пороги оценок:**

**1 балл** - активное участие в дискуссии, аргументированное мнение по проблемным во-  
просам с использованием знания лекционного материала, обязательной и рекомендованной  
дополнительной литературы, Интернет ресурсов.

**0, 5** - меньшая активность в дискуссии, недостаточно аргументированное мнение по  
проблемным вопросам с использованием знания лекционного курса, рекомендованной обя-  
зательной литературы.

**0 баллов** - пассивность, частая неготовность высказать собственное мнение по про-  
блемным вопросам дискуссии.

**- Оценивание выступления с докладом и презентацией**

**Ожидаемые результаты:**

Демонстрация знаний основных понятий, терминов, определений в области безопас-  
ности товаров, физиологии питания, основных классификационных систем в микробиоло-  
гии; физиологии микроорганизмов; места и роли микроорганизмов в природе и деятельности  
человека, значение микробиологии в решении задач товароведения; основных свойств мик-  
роорганизмов, вызывающих порчу продовольственных товаров и, как следствие товарных  
потерь; пищевых инфекций и инфекционных заболеваний, вызываемые патогенными микро-  
организмами.

**Умения** применять теоретические знания в практической деятельности.

**Владения** навыками определения показателей безопасности товаров.

**Критерии оценки:**

- соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам;
- демонстрация понимания темы, умения критического анализа информации; знания методов микробиологии и умения их применять; обобщения информации с помощью таблиц, схем, рисунков; способности делать аргументированные выводы; оригинальную и креативную презентацию доклада.

**Пороги оценок:**

**0,5 баллов** – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; показал понимание темы, умение критического анализа информации; продемонстрировал знание методов микробиологии и умением их применять; обобщил информацию с помощью таблиц, схем, рисунков; сформулировал аргументированные выводы; оригинальность и креативность при подготовке презентации.

**0,3 балла** – соответствие выступления теме, поставленным целям и задачам; не достаточно четко выражено понимание темы, демонстрирует навык сбора информации на заданную тему; отсутствует обобщение информации с помощью таблиц, схем, рисунков; презентация выполнена по шаблону.

**0 баллов** – не соответствие выступления теме, отсутствуют понимание темы, обобщение информации, выводы и презентация.

**Ст. преподаватель кафедры ТППЭП АПК**



**Т.Н.Малахова**