

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Железнов Лев Михайлович
Должность: ректор
Дата подписания: 29.03.2020
Уникальный программный ключ:
7f036de85c233e341493b4c0e48bb3a18c939f51

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

«Идентификация и обнаружение фальсификации потребительских товаров»

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) ОПОП - «Товароведение и экспертиза товаров»

Форма обучения очно-заочная

Срок освоения ОПОП 4 года 6 мес.

Кафедра менеджмента и товароведения

Рабочая программа дисциплины (модуля) разработана на основе:

- 1) ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, утвержденного Министерством образования и науки РФ «12» августа 2020 г., приказ № 985.
- 2) Учебного плана по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, одобренного ученым советом ФГБОУ ВО Кировский ГМУ Минздрава России 30.04.2021 г., протокол № 4.
- 3) Профессионального стандарта «Специалист по качеству», утверждённого Министерством труда и социальной защиты РФ «22» апреля 2021 г., приказ № 276 н; Профессионального стандарта «Специалист по сертификации продукции», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ «31» октября 2014 г., приказ № 857н.

Рабочая программа дисциплины (модуля) одобрена:

кафедрой менеджмента и товароведения «12» мая 2021 г. (протокол № 5)

Заведующий кафедрой Л.Н. Шмакова

ученым советом СЭФ «12» мая 2021 г. (протокол № 3)

Председатель совета факультета Л.Н. Шмакова

Центральным методическим советом «20» мая 2021 г. (протокол № 6)

Председатель ЦМС Е.Н. Касаткин

Разработчики:

доцент кафедры менеджмента и товароведения Е.В. Видякина

ОГЛАВЛЕНИЕ

Раздел 1. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения ОПОП	4
1.1. Цель изучения дисциплины (модуля)	4
1.2. Задачи изучения дисциплины (модуля)	4
1.3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП	4
1.4. Объекты профессиональной деятельности	4
1.5. Типы задач профессиональной деятельности	4
1.6. Планируемые результаты освоения программы – компетенции выпускников, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), обеспечивающие достижение планируемых результатов освоения программы	5
Раздел 2. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы	7
Раздел 3. Содержание дисциплины (модуля), структурированное по темам (разделам)	7
3.1. Содержание разделов дисциплины (модуля)	7
3.2. Разделы дисциплины (модуля) и междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами	10
3.3. Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий	10
3.4. Тематический план лекций	10
3.5. Тематический план практических занятий (семинаров)	11
3.6. Самостоятельная работа обучающегося	11
3.7. Лабораторный практикум	12
3.8. Примерная тематика курсовых проектов (работ), контрольных работ	12
Раздел 4. Перечень учебно-методического и материально-технического обеспечения дисциплины (модуля)	13
4.1. Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	13
4.1.1. Основная литература	13
4.1.2. Дополнительная литература	13
4.2. Нормативная база	13
4.3. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	14
4.4. Перечень информационных технологий, используемых для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю), программного обеспечения и информационно-справочных систем	15
4.5. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	15
Раздел 5. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины (модуля)	15
5.1. Методика применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при проведении занятий и на этапах текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине	15
Раздел 6. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	16
Раздел 7. Оценочные средства для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)	17
Раздел 8. Особенности учебно-методического обеспечения образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	18

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

1.1. Цель изучения дисциплины (модуля)

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

1.2. Задачи изучения дисциплины (модуля)

- проведение документальной идентификации и установление ассортиментной принадлежности товаров, выявление фальсифицированной и контрафактной продукции;
- контроль за соблюдением правил упаковывания и маркирования, сроков годности и условий хранения товаров на складе и в торговом зале предприятия;
- оценка соответствия безопасности и качества товаров требованиям технических регламентов, положениям стандартов или технических условий, условиям договоров, информации, приведенной в товарно-сопроводительных документах;
- проведение приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;

1.3. Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП:

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации потребительских товаров» относится к блоку Дисциплины (модули) обязательной части.

Основные знания, необходимые для изучения дисциплины формируются при изучении дисциплин: Теоретические основы товароведения и экспертизы, Современные методы исследования товаров; Товарная экспертиза; Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология, Товароведение и экспертиза товаров растительного происхождения; Товароведение и экспертиза товаров животного происхождения; Сенсорный анализ продовольственных товаров.

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

1.4. Объекты профессиональной деятельности

Объектами профессиональной деятельности выпускников, освоивших ОПОП бакалавриата, являются:

- товары и процессы их проектирования, производства, закупки, транспортирования, хранения, реализации и утилизации;
- методы исследования, испытаний, оценки и экспертизы товаров;
- управление качеством и безопасностью товаров;
- нормативные правовые акты и документы в области обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции;
- новые материалы, товары и технологии;
- потребители товаров, их запросы, потребности, мотивы и ключевые ценности в рамках устойчивого развития;
- информационные ресурсы и системы управления товарами;
- трудовые коллективы в сфере торговой и экспертной деятельности.

1.5. Типы задач профессиональной деятельности

Изучение данной дисциплины (модуля) направлено на подготовку к решению задач профессиональной деятельности следующих типов:

- товароведно-технологический тип деятельности;
- оценочно-аналитический тип деятельности.

1.6 Планируемые результаты освоения программы – компетенции выпускников, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), обеспечивающие достижение па-

планируемых результатов освоения программы

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

№ п/п	Результаты освоения ОПОП (индекс и содержание компетенции)	Индикатор достижения компетенции	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)			Оценочные средства		№ раздела дисциплины, № семестра, в которых формируется компетенция
			Знать	Уметь	Владеть	Для текущего контроля	Для промежуточной аттестации	
1	2	3	4	5	6	7	8	
1	ОПК-2. Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров	ИД ОПК 2.1 Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров	3.2.1 современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров	У.2.1 применять современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров	В.2.1 навыками самостоятельного использования современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров	устный опрос, лабораторные работы, тест, реферат	тест, решение ситуационных задач, собеседование	1;2;3 ;4; 8,9 сем
		ИД ОПК 2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров	3.2.2 современные методы экспертизы и оценки товаров	У.2.2 применять современные методы экспертизы и оценки товаров	В.2.2 навыками самостоятельного применения современных методов экспертизы и оценки товаров	устный опрос, лабораторные работы, тест, реферат	тест, решение ситуационных задач, собеседование	
2	ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции	ИК ОПК 3.1 Использует нормативно-правовые документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции для решения профессиональных задач	3.3.1 нормативно-правовые документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции для решения профессиональных задач	У.3.1 использует нормативно-правовые документы в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции для решения профессиональных задач	В.3.1 методологией поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил	устный опрос, лабораторные работы, тест, реферат	тест, решение ситуационных задач, собеседование	1;2;3 ;4; 8,9 сем

		ИК ОПК 3.2 Применяет знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач	3.3.2 знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач	У.3.2 использует знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач	В.3.2 знаниями в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач	устный опрос, лабораторные работы, тест, реферат	тест, решение ситуационных задач, собеседование	1;2;3 ;4; 8,9 сем
3	ПК-1 Способен анализировать причины снижения качества продукции (работ, услуг) и разрабатывать предложения по их устранению	ИД ПК 1.1 Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию	З 1.1. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров	У.1.1 Определять показатели качества товаров	В.1.1 Методами классификации и кодирования товаров, методами и средствами определения показателей и качества товаров и способами формирования и сохранения качества товаров	устный опрос, лабораторные работы, тест, реферат	тест, решение ситуационных задач, собеседование	1;2;3 ;4; 8,9 сем
4	ПК-2 Способен оценивать качество потребительских товаров требованиям нормативных и технических документов	ИД ПК 2.2 Проводит документальную идентификацию и установление ассортимента принадлежности товаров, выявляет фальсифицированную и контрафактную продукцию	3.3.2 Основные методы идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методы оценки качества и безопасности товаров	У.3.2 Использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	В.3.2 Методологией идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.	устный опрос, лабораторные работы, тест, реферат	тест, решение ситуационных задач, собеседование	1;2;3 ;4; 8,9 сем

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

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц, 216 час.

Вид учебной работы	Всего часов	Семестры			
		№ 8	№ 9		
<i>I</i>	2	3	4		
Контактная работа (всего)	72	36	36		
в том числе:					
Лекции (Л)	28	14	14		
Практические занятия (ПЗ)	-	-	-		
Семинары (С)	-	-	-		
Лабораторные занятия (ЛР)	44	22	22		
Самостоятельная работа (всего)	108	72	36		
В том числе:					
- Работа с рекомендуемой литературой	45	30	15		
- Поиск учебной информации в Интернете	38	32	6		
- Реферат	25	10	15		
Вид промежуточной аттестации	Экзамен	контактная работа (ПА)	3	-	3
		самостоятельная работа	33	-	33
Общая трудоемкость (часы)		216	108	108	
Зачетные единицы		6	3	3	

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

3.1. Содержание разделов дисциплины (модуля)

№ п/п	Код компетенции	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Содержание раздела (темы раздела)
1	2	3	4
1.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2	Основы идентификационной деятельности	Понятие идентификации. Нормативная база идентификационной деятельности. Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством товаров. Структура и классификация идентификации. Критерии и показатели идентификации. Функции идентификации. Прослеживаемость товаров: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости товаров
2.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2	Методы идентификации	Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров. Методы идентификации: органолептические и измерительные, их характеристика и условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации. Современные физико-химические методы идентификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез и др. Сущность методов, оценка возможностей и ограничений
3.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2	Виды и средства идентификации и фальсификации	Понятие фальсификации. Виды фальсификации. Средства для разных видов фальсификации; особенности, позволяющие использовать их в ка-

			честве заменителей подделываемых товаров. Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители, их отличия. Заменители пищевые и непищевые. Способы обнаружения разных видов фальсификации. Градации фальсифицированного товара
4.	ОПК-2, ОПК-3, ПК-1, ПК-2	Идентификация и методы обнаружения фальсификации продовольственного сырья и отдельных групп продовольственных товаров	Характеристика продовольственного сырья: группы, подгруппы, виды, наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья. Идентификация продовольственного сырья однородных групп: общие и специфичные показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы обнаружения. Характеристика продовольственных товаров: группы, подгруппы, виды, наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды. Идентификация однородных групп продовольственных товаров: общие и специфичные показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы обнаружения

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

№ п/п	Наименование обеспечиваемых (последующих) дисциплин	№ № разделов данной дисциплины, необходимых для изучения обеспечиваемых (последующих) дисциплин			
		1	2	3	4
1	Таможенная экспертиза	+	+	+	+
2	Товароведение и экспертиза функциональных продуктов питания	+	+	+	+

3.3. Разделы дисциплины (модуля) и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины (модуля)		Л	ПЗ	ЛЗ	Сем	СРС	Всего часов
1	2		3	4	5	6	7	8
1	Основы идентификационной деятельности		8		6		35	49
2	Методы идентификации		6		16		20	42
3	Виды и средства идентификации и фальсификации		4		6		20	30
4	Идентификация и методы обнаружения фальсификации продовольственного сырья и отдельных групп потребительских товаров		10		16		33	59
	Вид промежуточной аттестации:	экзамен	контактная работа (ПА)					3
			самостоятельная работа					33
	Итого:		28		44		108	216

3.4. Тематический план лекций

№ п/п	№ раздела дисциплины	Тематика лекций	Содержание лекций	Трудоемкость (час)	
				№ сем.8	№ сем.9

1	2	3	4	5	
1	Основы идентификационной деятельности	Введение в дисциплину. Виды идентификации	Понятие идентификации. Место идентификации в различных видах деятельности по оценке, подтверждению и управлению качеством товаров. Функции идентификации. Структура и классификация идентификации. Виды идентификационной деятельности, их краткая характеристика. Прослеживаемость товаров: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости.	8	-
2	Методы идентификации	Методы идентификации	Методы идентификации: органолептические и измерительные, их характеристика и условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации. Общие условия проведения органолептической оценки. Современные физико-химические методы идентификации. Сущность методов, оценка возможностей и ограничений	6	-
3	Виды и средства идентификации и фальсификации	Основные понятия и виды фальсификации. Средства фальсификации	Понятие фальсификации. Виды фальсификации в зависимости от заменяемых характеристик товара, места осуществления фальсификации. Основные понятия: фальсифицированный товар, товары-заменители, контрафактные товары, дефектные товары. Средства для разных видов фальсификации. Заменители пищевые и непищевые.	-	4
4	Идентификация и методы обнаружения фальсификации продовольственного сырья и отдельных групп потребительских товаров	Порядок проведения идентификации и выявления фальсификации отдельных групп потребительских товаров	Характеристика потребительских товаров как объекта идентификации: группы, подгруппы, виды, наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья. Идентификация потребительских товаров однородных групп: общие и специфичные показатели, виды. Фальсификация потребительских товаров однородных групп. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.		10
Итого:				14	14

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

3.6. Самостоятельная работа обучающегося

№ п/п	№ семестра	Наименование раздела дисциплины (модуля)	Виды СРС	Всего часов
1	2	3	4	5
1	8	Основы идентификационной деятельности	Работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, реферат	35
	8	Методы идентификации	работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, реферат	20
	8	Виды и средства идентификации и фальсификации	работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, реферат	17

Итого часов в семестре:			72	
2	9	Виды и средства идентификации и фальсификации	работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, реферат	3
		Идентификация и методы обнаружения фальсификации продовольственного сырья и отдельных групп продовольственных товаров	работа с литературными источниками, поиск учебной информации в сети Интернет, реферат	33
Итого часов в семестре:			36	
Всего часов на самостоятельную работу:			108	

3.7. Лабораторный практикум

Темы лабораторных работ:

Подлинность и фальсификация товаров (мед пчелиный)

Методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров

Виды и средства идентификации и фальсификации товаров (сгущенные молочные консервы)

Виды и средства идентификации и фальсификации товаров (шоколад)

Методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров (замороженные пельмени)

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

Фальсификация жировых продуктов, методы ее обнаружения (майонез)

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

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

Идентификация молока и молочных продуктов

Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных групп товаров

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

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

4.1.1. Основная литература

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

3	Идентификация и фальсификация не-продовольственных товаров: учебное пособие	ред. И. Ш. Дзахмишева	М.: Дашков и К, 2011	20	-
---	-----------------------------------------------------------------------------	-----------------------	----------------------	----	---

4.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год, место издания	Кол-во экземпляров в библиотеке	Наличие в ЭБС
1	2	3	4	5	6
1	Экспертиза меда и способы обнаружения его фальсификации [Электронный ресурс]: учебное пособие	Заикина В.И.	2017, М.: Дашков и К	-	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»
2	Идентификация и фальсификация не-продовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие	под ред. И.Ш. Дзахмишевой	М.: Дашков и К, 2014	-	ЭБС «Университетская библиотека онлайн»

4.2 Нормативная база

1. Постановление Правительства РФ от 21.06.2022 № 477 «О системе независимой идентификационной экспертизы товаров и технологий, проводимой в целях экспортного контроля»
2. ГОСТ Р 57881-2017 «Система защиты от фальсификаций и контрафакта. Термины и определения»
3. МУ 4.1/4.2.2486-09 «Идентификация, в том числе в целях выявления фальсификации, соковой продукции из фруктов и овощей»
4. ГОСТ Р 51293-99 «Идентификация продукции. Общие положения»
5. ГОСТ Р 56541-2015 «Общие правила идентификации продукции для целей (подтверждения) соответствия требованиям технических регламентов Таможенного союза»
6. Распоряжение Правительства РФ от 28 декабря 2018 г. № 2963-р Об утверждении Концепции создания и функционирования в РФ системы маркировки товаров средствами идентификации и прослеживаемости движения товаров

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

1. <http://www.rospotrebnadzor.ru/> Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека [Электронный ресурс].
2. <http://www.gost.ru/> Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
3. <http://www.interstandart.ru/> Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии [Электронный ресурс].
4. www.stq.ru/ Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].
5. <http://www.ozpp.ru/> Официальный сайт Общества защиты прав потребителей [Электронный ресурс].
6. www.ozppou.ru – Общероссийская общественная организация «Общество защиты прав потребителей образовательных услуг» [Электронный ресурс].
7. www.cnpe.spb.ru – Центр независимой потребительской экспертизы [Электронный ресурс].
8. www.konfop.ru – Международная конфедерация обществ потребителей. [Электронный ресурс].

9. <http://www.mozp.org> – Московское общество защиты прав потребителей. [Электронный ресурс].
10. www.spros.ru – Журнал для потребителей «СПРОС» [Электронный ресурс].
11. www.asq.org. – Официальный сайт Американского общества качества [Электронный ресурс].
12. <http://www.1gost.ru/> На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ
13. <http://www.znaytovar.ru/> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
14. <http://www.falshivkam.net/> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

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

Для осуществления образовательного процесса используются: мультимедийные презентации, видеозаписи.

В учебном процессе используется лицензионное программное обеспечение:

1. Договор MicrosoftOffice (версия 2003) №0340100010912000035_45106 от 12.09.2012г. (срок действия договора - бессрочный),
2. Договор MicrosoftOffice (версия 2007) №0340100010913000043_45106 от 02.09.2013г. (срок действия договора - бессрочный),
3. Договор MicrosoftOffice (версия 2010) № 340100010914000246_45106 от 23.12.2014г. (срок действия договора - бессрочный).
4. Договор Windows (версия 2003) №0340100010912000035_45106 от 12.09.2012г. (срок действия договора - бессрочный)
5. Договор Windows (версия 2007) №0340100010913000043_45106 от 02.09.2013г. (срок действия договора - бессрочный),
6. Договор Windows (версия 2010) № 340100010914000246_45106 от 23.12.2014г. (срок действия договора - бессрочный),
7. Договор Антивирус Kaspersky Endpoint Security для бизнеса – Стандартный Russian Edition. 150-249 Node 1 year Educational Renewal License, срок использования с 29.04.2021 до 24.08.2022 г., номер лицензии 280E-210429-102703-540-3202
8. Автоматизированная система тестирования Indigo Договор № Д53783/2 от 02.11.2015 (срок действия бессрочный, 1 год технической поддержки),
9. ПО FoxitPhantomPDF Стандарт, 1 лицензия, бессрочная, дата приобретения

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

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

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

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

Наименование специализированных помещений	Номер кабинета, адрес	Оборудование, технические средства обучения, размещенные в специализированных помещениях
- учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	№ 1-407, г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус);	специализированная учебная мебель (стол и стул преподавателя, столы и стулья ученические), компьютеры с выходом в интернет, мультимедиа проектор, экран, информационно-меловая доска
- учебные аудитории для проведения лабораторных занятий	учебные аудитории для проведения лабораторных занятий: № 413, 414, 415, 419 - г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус)	специализированная учебная мебель, информационно-меловая доска, доска для ведения записей маркерами, наборы демонстрационного оборудования и учебно-наглядных пособий (тематические стенды, мультимедийные презентации, раздаточный материал), лаборатории (лабораторная посуда, лабораторное оборудование, реактивы, рефрактометр, люминоскоп «Филин», иономер с набором электродов и штативом ШУ-05, иономер Анион-4101, аквадистиллятор ДЭ-4, термоблок, весы электронные, микроскоп Микмед-1 вариант 1-20 (Биолам Р-11), эл. плитка Классик 022, чайник, электроплитка Нева-110 с тэном, холодильник Стинол-205, шкаф сушильный ШС-80 с подставкой, бюксы алюминиевые, шкаф вытяжной, баня водяная комбинированная БКЛ-М), (нормативно-правовые документы
- учебные аудитории для проведения групповых и индивидуальных консультаций	№ 407 - г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус)	специализированная учебная мебель, компьютеры с выходом в интернет, мультимедиа проектор, экран, информационно-меловая доска
- учебные аудитории для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации	№1-414,1-415, г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус)	специализированная учебная мебель, информационно-меловая доска
- помещения для самостоятельной работы	№ 418б - г. Киров, ул. К. Маркса, 137 (1 корпус); 1- читальный зал библиотеки - г. Киров, ул. К.Маркса,137 (1 корпус)	оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и доступом в электронную информационно-образовательную среду вуза. ПК для работы с нормативно-правовой документацией, в т.ч. электронной базой "Консультант плюс"

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

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

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

Основное учебное время выделяется на самостоятельную работу.

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

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

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

Лекции:

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

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

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

Лабораторные занятия:

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

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

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

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

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

Самостоятельная работа:

Самостоятельная работа студентов подразумевает подготовку по всем разделам дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации потребительских товаров» и включает подготовку к занятиям, работу с литературными источниками, поиск учебной информации в сети

Интернет, подготовку к промежуточной аттестации.

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

Исходный уровень знаний обучающихся определяется тестированием, собеседованием.

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

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

Вопросы по дисциплине включены в государственную итоговую аттестацию выпускников.

5.1. Методика применения электронного обучения и дистанционных образовательных технологий при проведении занятий и на этапах текущего контроля и промежуточной аттестации по дисциплине

Применение электронного обучения и дистанционных образовательных технологий по дисциплине осуществляется в соответствии с «Порядком реализации электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в ФГБОУ ВО Кировский ГМУ Минздрава России», введенным в действие 01.11.2017, приказ № 476-ОД.

Дистанционное обучение реализуется в электронно-информационной образовательной среде Университета, включающей электронные информационные и образовательные ресурсы, информационные и телекоммуникационные технологии, технологические средства, и обеспечивающей освоение обучающимися программы в полном объеме независимо от места нахождения.

Электронное обучение (ЭО) – организация образовательной деятельности с применением содержащейся в базах данных и используемой при реализации образовательных программ информации и обеспечивающих ее обработку информационных технологий, технических средств, а также информационно-телекоммуникационных сетей, обеспечивающих передачу по линиям связи указанной информации, взаимодействие обучающихся и преподавателя.

Дистанционные образовательные технологии (ДОТ) – образовательные технологии, реализуемые в основном с применением информационно-телекоммуникационных сетей при опосредованном (на расстоянии) взаимодействии обучающихся и преподавателя. Дистанционное обучение – это одна из форм обучения.

При использовании ЭО и ДОТ каждый обучающийся обеспечивается доступом к средствам электронного обучения и основному информационному ресурсу в объеме часов учебного плана, необходимых для освоения программы.

В практике применения дистанционного обучения по дисциплине используются методики синхронного и асинхронного обучения.

Методика синхронного дистанционного обучения предусматривает общение обучающегося и преподавателя в режиме реального времени – on-line общение. Используются следующие технологии on-line: вебинары (или видеоконференции), аудиоконференции, чаты.

Методика асинхронного дистанционного обучения применяется, когда невозможно общение между преподавателем и обучающимся в реальном времени – так называемое off-line общение, общение в режиме с отложенным ответом. Используются следующие технологии off-line: электронная почта, рассылки, форумы.

Наибольшая эффективность при дистанционном обучении достигается при использовании смешанных методик дистанционного обучения, при этом подразумевается, что программа обучения строится как из элементов синхронной, так и из элементов асинхронной методики обучения.

Учебный процесс с использованием дистанционных образовательных технологий осуществляется посредством:

- размещения учебного материала на образовательном сайте Университета;
- сопровождения электронного обучения;
- организации и проведения консультаций в режиме «on-line» и «off-line»;
- организации обратной связи с обучающимися в режиме «on-line» и «off-line»;
- обеспечения методической помощи обучающимся через взаимодействие участников учебного процесса с использованием всех доступных современных телекоммуникационных средств, одобренных локальными нормативными актами;
- организации самостоятельной работы обучающихся путем обеспечения удаленного доступа к образовательным ресурсам (ЭБС, материалам, размещенным на образовательном сайте);
- контроля достижения запланированных результатов обучения по дисциплине обучающимися в режиме «on-line» и «off-line»;
- идентификации личности обучающегося.

Реализация программы в электронной форме начинается с проведения организационной встречи с обучающимися посредством видеоконференции (вебинара).

При этом преподаватель информирует обучающихся о технических требованиях к оборудованию и каналам связи, осуществляет предварительную проверку связи с обучающимися, создание и настройку вебинара. Преподаватель также сверяет предварительный список обучающихся с фактически присутствующими, информирует их о режиме занятий, особенностях образовательного процесса, правилах внутреннего распорядка, графике учебного процесса.

После проведения установочного вебинара учебный процесс может быть реализован асинхронно (обучающийся осваивает учебный материал в любое удобное для него время и общается с преподавателем с использованием средств телекоммуникаций в режиме отложенного времени) или синхронно (проведение учебных мероприятий и общение обучающегося с преподавателем в режиме реального времени).

Преподаватель самостоятельно определяет порядок оказания учебно-методической помощи обучающимся, в том числе в форме индивидуальных консультаций, оказываемых дистанционно с использованием информационных и телекоммуникационных технологий.

При дистанционном обучении важным аспектом является общение между участниками учебного процесса, обязательные консультации преподавателя. При этом общение между обучающимися и преподавателем происходит удаленно, посредством средств телекоммуникаций.

В содержание консультаций входят:

- разъяснение обучающимся общей технологии применения элементов ЭО и ДОТ, приемов и способов работы с предоставленными им учебно-методическими материалами, принципов самоорганизации учебного процесса;
- советы и рекомендации по изучению программы дисциплины и подготовке к промежуточной аттестации;
- анализ поступивших вопросов, ответы на вопросы обучающихся;
- разработка отдельных рекомендаций по изучению частей (разделов, тем) дисциплины, по подготовке к текущей и промежуточной аттестации.

Также осуществляются индивидуальные консультации обучающихся в ходе выполнения ими письменных работ.

Обязательным компонентом системы дистанционного обучения по дисциплине является электронный учебно-методический комплекс (ЭУМК), который включает электронные аналоги печатных учебных изданий (учебников), самостоятельные электронные учебные издания (учебни-

ки), дидактические материалы для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации, аудио- и видеоматериалы, другие специализированные компоненты (текстовые, звуковые, мультимедийные). ЭУМК обеспечивает в соответствии с программой организацию обучения, самостоятельной работы обучающихся, тренинги путем предоставления обучающимся необходимых учебных материалов, специально разработанных для реализации электронного обучения, контроль знаний. ЭУМК размещается в электронно-библиотечных системах и на образовательном сайте Университета.

Используемые виды учебной работы по дисциплине при применении ЭО и ДОТ:

№ n/n	Виды занятий/работ	Виды учебной работы обучающихся	
		Контактная работа (on-line и off-line)	Самостоятельная работа
1	Лекции	<ul style="list-style-type: none"> - веб-лекции (вебинары) - видеолекции - лекции-презентации 	<ul style="list-style-type: none"> - работа с архивами проведенных занятий - работа с опорными конспектами лекций - выполнение контрольных заданий
2	Лабораторные занятия	<ul style="list-style-type: none"> - видеоконференции - вебинары - видеодоклады - видеозащита работ 	<ul style="list-style-type: none"> - работа с архивами проведенных занятий - самостоятельное изучение учебных и методических материалов - решение тестовых заданий и ситуационных задач - работа по планам занятий - самостоятельное выполнение заданий и отправка их на проверку преподавателю - выполнение тематических рефератов
3	Консультации (групповые и индивидуальные)	<ul style="list-style-type: none"> - видеоконсультации - веб-консультации - консультации в чате 	<ul style="list-style-type: none"> - консультации-форумы (или консультации в чате) - консультации посредством образовательного сайта
4	Самостоятельные работы	<ul style="list-style-type: none"> - видеозащиты выполненных работ (групповые и индивидуальные) - тестирование 	<ul style="list-style-type: none"> - работа с архивами проведенных занятий - самостоятельное изучение учебных и методических материалов - решение тестовых заданий и ситуационных задач - выполнение самостоятельных работ

При реализации программы или ее частей с применением электронного обучения и дистанционных технологий кафедра ведет учет и хранение результатов освоения обучающимися дисциплины на бумажном носителе и (или) в электронно-цифровой форме (на образовательном сайте, в системе INDIGO).

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация обучающихся по учебной дисциплине с применением ЭО и ДОТ осуществляется посредством собеседования (on-line), компьютерного тестирования или выполнения письменных работ (on-line или off-line).

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ОС как система оценивания состоит из следующих частей:

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

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

Раздел 8. Особенности учебно-методического обеспечения образовательного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

8.1. Выбор методов обучения

Выбор методов обучения осуществляется, исходя из их доступности для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

Выбор методов обучения определяется содержанием обучения, уровнем профессиональной подготовки педагогов, методического и материально-технического обеспечения, особенностями восприятия учебной информации обучающимися-инвалидов и обучающимися с ограниченными воз-

возможностями здоровья. В образовательном процессе используются социально-активные и рефлексивные методы обучения, технологии социокультурной реабилитации с целью оказания помощи в установлении полноценных межличностных отношений с другими обучающимися, создании комфортного психологического климата в группе.

В освоении дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья большое значение имеет индивидуальная работа. Под индивидуальной работой подразумеваются две формы взаимодействия с преподавателем: индивидуальная учебная работа (консультации), т.е. дополнительное разъяснение учебного материала и углубленное изучение материала с теми обучающимися, которые в этом заинтересованы, и индивидуальная воспитательная работа. Индивидуальные консультации по предмету являются важным фактором, способствующим индивидуализации обучения и установлению воспитательного контакта между преподавателем и обучающимся инвалидом или обучающимся с ограниченными возможностями здоровья.

8.2. Обеспечение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья

Подбор и разработка учебных материалов производятся с учетом того, чтобы предоставлять этот материал в различных формах так, чтобы инвалиды с нарушениями слуха получали информацию визуально, с нарушениями зрения – аудиально (например, с использованием программ-синтезаторов речи) или с помощью тифлоинформационных устройств.

Учебно-методические материалы, в том числе для самостоятельной работы обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья и восприятия информации:

Категории обучающихся	Формы
С нарушением слуха	- в печатной форме - в форме электронного документа
С нарушением зрения	- в печатной форме увеличенным шрифтом - в форме электронного документа - в форме аудиофайла
С ограничением двигательных функций	- в печатной форме - в форме электронного документа - в форме аудиофайла

Данный перечень может быть конкретизирован в зависимости от контингента обучающихся.

8.3. Проведение текущего контроля и промежуточной аттестации с учетом особенностей нозологий инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся созданы оценочные средства, адаптированные для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья и позволяющие оценить достижение ими запланированных результатов обучения и уровень сформированности компетенций, предусмотренных рабочей программой дисциплины.

Форма проведения текущего контроля и промежуточной аттестации для обучающихся - инвалидов устанавливается с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.). При необходимости обучающемуся-инвалиду предоставляется дополнительное время для подготовки ответа на этапе промежуточной аттестации.

Для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья предусмотрены следующие оценочные средства:

Категории обучающихся	Виды оценочных средств	Формы контроля и оценки результатов обучения
С нарушением слуха	Тест	преимущественно письменная проверка

С нарушением зрения	Собеседование	преимущественно устная проверка (индивидуально)
С ограничением двигательных функций	решение дистанционных тестов, контрольные вопросы	организация контроля с помощью электронной оболочки MOODLE, письменная проверка

8.4. Материально-техническое обеспечение образовательного процесса для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

1) для инвалидов и лиц с ОВЗ по зрению:

- обеспечение доступа обучающегося, являющегося слепым и использующего собаку-поводыря, к зданию Университета;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь;
- наличие альтернативной версии официального сайта Университета в сети «Интернет» для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими;
- размещение аудиторных занятий преимущественно в аудиториях, расположенных на первых этажах корпусов Университета;
- размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий, которая выполняется крупным рельефно-контрастным шрифтом на белом или желтом фоне и дублируется шрифтом Брайля;
- предоставление доступа к учебно-методическим материалам, выполненным в альтернативных форматах печатных материалов или аудиофайлов;
- наличие электронных луп, видеоувеличителей, программ не визуального доступа к информации, программ-синтезаторов речи и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для обучающихся с нарушениями зрения формах;
- предоставление возможности прохождения промежуточной аттестации с применением специальных средств.

2) для инвалидов и лиц с ОВЗ по слуху:

- присутствие сурдопереводчика (при необходимости), оказывающего обучающемуся необходимую помощь при проведении аудиторных занятий, прохождении промежуточной аттестации;
- дублирование звуковой справочной информации о расписании учебных занятий визуальной (установка мониторов с возможностью трансляции субтитров);
- наличие звукоусиливающей аппаратуры, мультимедийных средств, компьютерной техники, аудиотехники (акустические усилители и колонки), видеотехники (мультимедийный проектор, телевизор), электронная доска, документ-камера, мультимедийная система, видеоматериалы.

3) для инвалидов и лиц с ОВЗ, имеющих ограничения двигательных функций:

- обеспечение доступа обучающегося, имеющего нарушения опорно-двигательного аппарата, в здание Университета;
- организация проведения аудиторных занятий в аудиториях, расположенных только на первых этажах корпусов Университета;
- размещение в доступных для обучающихся, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата, местах и в адаптированной форме (с учетом их особых потребностей) справочной информации о расписании учебных занятий, которая располагается на уровне, удобном для восприятия такого обучающегося;
- присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь при проведении аудиторных занятий, прохождении промежуточной аттестации;
- наличие компьютерной техники, адаптированной для инвалидов со специальным программным обеспечением, альтернативных устройств ввода информации и других технических средств приема-передачи учебной информации в доступных для обучающихся с нарушениями опорно-двигательного аппарата формах;

4) для инвалидов и лиц с ОВЗ с другими нарушениями или со сложными дефектами - определяется индивидуально, с учетом медицинских показаний и ИПРА.

Приложение А к рабочей программе дисциплины

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

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение
Направленность (профиль) ОПОП - «Товароведение и экспертиза товаров»
форма обучения – очно-заочная

Раздел 1. Основы идентификационной деятельности

Тема 1.1: Подлинность и фальсификация товаров (мед пчелиный)

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

Задачи:

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

Обучающийся должен знать:

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

Обучающийся должен уметь:

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

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

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

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

Практическая подготовка

2. Лабораторная работа.

Лабораторная работа - Подлинность и фальсификация товаров (мед пчелиный)

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

Методика проведения работы:

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

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

- решить ситуационную задачу;

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

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи

- изучить содержание нормативных документов

- установить соответствие фактических данных нормативным данным

- сделать выводы

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

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

Заслушивание рефератов по темам:

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров.

Основные виды фальсификации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров и методы ее обнаружения.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

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

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Предмет, цели и задачи учебной дисциплины.

2. Межпредметные связи с дисциплинами товароведного цикла, а также химией, физикой, правом, экономикой.

3. Основные понятия идентификация и фальсификация.

4. Исторические аспекты фальсификации.

5. Цели и задачи идентификации.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

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

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

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

2. Чем обусловлено появление проблемы идентификации товара?

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

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

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

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

3. Что представляет собой фальсификация с правовой стороны?

а) разновидность торгового обмана;

б) мошенничество;

в) введение в заблуждение потребителя;

г) отсутствие представления у покупателя об истинном достоинстве покупки;

д) нормальные товарные отношения.

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

а) в XVIII;

б) в XIX.

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

а) в правление Павла I;

б) в правление Петра I.

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

а) профессором Несмеяновым;

б) профессором Таировым.

7. Что выявляют при идентификации товаров?

а) соответствие испытуемых товаров аналогам из однородной группы;

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

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

8. Какие цели ставятся при проведении идентификационной экспертизы?

а) является ли данное изделие пищевым продуктом;

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

в) является ли данный продукт изделием агропромышленного комплекса;

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

д) к какому классу относится данное изделие;

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

4) *Решить ситуационные задачи.*

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

Подготовить рефераты по темам:

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров.

Основные виды фальсификации крахмала, сахара, меда и кондитерских товаров и методы ее обнаружения.

Рекомендуемая литература:

Основная

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

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

Дополнительная

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

Раздел 2: Методы идентификации

Тема 2.1. Методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров

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

Задачи:

1. Закрепить теоретический материал.

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

Обучающийся должен знать:

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

Обучающийся должен уметь:

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

Обучающийся должен владеть: методикой идентификации и выявлением фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

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

Практическая подготовка

Лабораторная работа

Лабораторная работа - Методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.

Цель работы: освоить методику идентификации и выявление фальсификации продовольственных товаров

Методика проведения работы:

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

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

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

3) Задачи для самостоятельного разбора на занятии:

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

сухарных изделий? Ваши действия как товароведа.

Заслушивание рефератов по темам:

Понятие фальсификации.

Виды с способы фальсификации.

Методы, используемые при проведении идентификационной экспертизы.

Средства защиты от фальсификации. Последствия фальсификации.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

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

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Методы идентификации, их группировка.

2. Органолептические методы, их преимущества и недостатки.

3. Измерительные методы и их подразделение на подгруппы, преимущества и недостатки.

4. Тестовые методы, их преимущества и недостатки.

5. Современные физико-химические методы идентификации.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Методы, применяемые для целей идентификации:

а) органолептические;

б) звуковые;

в) измерительные;

г) тестовые.

2. Разновидности органолептических методов:

а) визуальный;

б) видовой;

в) вкусовой;

г) обонятельный;

д) осязательный.

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

а) физические методы;

б) химические и биохимические методы;

в) косметологические;

г) микробиологические методы;

д) товароведно-технологические.

4. Преимущества органолептических методов:

а) простота;

б) удовольствие;

в) доступность;

г) быстрота;

д) дешевизна.

5. Преимущества измерительных методов:

а) необъективность;

б) объективность;

в) повторяемость;

г) сопоставимость и воспроизводство результатов;

д) выражение результатов в общепринятых единицах измерения.

6. Недостатки органолептических методов:

а) субъективизм оценки;

б) нелогичность;

в) отсутствие сопоставимых результатов;

г) описательный характер результатов измерений.

7. Недостатки измерительных методов:

а) высокие материальные и временные затраты на измерение;

б) потребность в квалифицированном персонале и испытательной базе;

в) потребность в транспортной таре.

8. Когда применяются тестовые методы?

а) для определения степени безопасности того или иного товара, по пределу чувствительности хи-

мической или биохимической реакции;

б) в ядерной промышленности.

9. Современные физико-химические методы идентификации:

а) хроматография;

б) масс-спектральный анализ;

в) рентген-флюоресцентная спектрография;

г) фогграфия;

д) сканирующий электронный микроскоп;

е) термический анализ.

Ситуационная задача.

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

Подготовить рефераты по темам:

Понятие фальсификации.

Виды и способы фальсификации.

Методы, используемые при проведении идентификационной экспертизы.

Средства защиты от фальсификации. Последствия фальсификации.

Рекомендуемая литература:

Основная

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

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

Дополнительная

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

Раздел 3. Виды и средства идентификации и фальсификации

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

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

Задачи:

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

Обучающийся должен знать:

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

Обучающийся должен уметь:

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

Обучающийся должен владеть: методами идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

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

Практическая подготовка

2. Лабораторная работа.

Лабораторная работа - Виды и средства идентификации и фальсификации товаров (сгущенные молочные консервы).

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

Методика проведения работы:

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

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

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

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

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

Заслушивание рефератов по темам:

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации молочных товаров.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации сгущенных молочных консервов.

Основные виды фальсификации молока и методы ее обнаружения.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

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

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

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

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Фальсификация продовольственных товаров - это:
 - а) умышленное изменение их качественного состава с целью скрыть дефекты или придать товар более привлекательный вид;
 - б) действия, направленные на обман потребителей путем подделки продукта с корыстной целью;
 - в) умышленное изменение цены продуктов в сторону повышения.
2. Относятся ли «товары-заменители» (суррогаты, имитаторы) к понятию «фальсифицированные то-

вары»?

- а) да;
- б) нет.

3. Виды фальсификации:

- а) ассортиментная (видовая);
- б) количественная;
- в) качественная;
- г) техническая;
- д) информационная;
- е) комплексная.

4. Что является объектами фальсификации?

- а) товары, услуги;
- б) денежные знаки;
- в) атласы;
- г) документы;
- д) информация;
- е) маркировочные и идентификационные знаки;
- ж) финансовые и бухгалтерские отчеты;
- з) исторические факты, мнения.

5. Какие условия необходимы для ассортиментной фальсификации?

- а) наличие в продаже товаров других групп, близких по потребительским свойствам;
- б) подразделение качества товара на сорта;
- в) расчет средней цены;
- г) производство и реализация имитаторов данной группы товаров;
- д) производство и реализация товаров, отличающихся по показателям качества и наличию дефектов;
- е) унификация упаковки, используемой для разных групп товаров.

6. Какие существуют способы ассортиментной фальсификации?

- а) пересортица;
- б) замена высококачественного продукта низкоценным заменителем, имеющим сходные признаки;
- в) по функциям регулирования вкуса;
- г) подмена натурального продукта имитатором.

7. Какие условия необходимы для качественной фальсификации товаров в РФ?

- а) наличие в продаже различных пищевых красителей, ароматизаторов, заменителей, загустителей, антиокислителей, консервантов и др. компонентов;
- б) действие законодательных нормативов по применению различных пищевых добавок в продовольственные товары;
- в) отсутствие надежного контроля за уровнем внесения тех или иных добавок;
- г) установление критериев чистоты для продукта;
- д) отсутствие законов и их недействие по информационному оболваниванию населения и распространению заведомо ложной информации о свойствах товара?

8. Какие существуют способы качественной фальсификации товаров?

- а) добавление воды;
- б) введение более дешевых компонентов за счет более дорогостоящих;
- в) добавление глиноземных материалов;
- г) частичная замена натурального продукта имитатором;
- д) добавление или полная замена продукта чужеродными добавками;
- е) введение различных пищевых добавок;
- ж) частичная или полная замена продукта пищевыми отходами; I
- з) повышенное содержание допустимых НТД некачественной продукции и компонентов;
- и) введение консервантов, антиокислителей и антибиотиков без их указания на маркировке.

9. Что используют продавцы при количественной фальсификации товара?

- а) поддельные средства измерения;
- б) тарированные гири;
- в) неточные измерительные технические устройства;
- г) специальные и психологические приемы;
- д) неправильное измерение товара.

4) Решить ситуационные задачи:

Что можно сказать о качестве молока, если при установлении группы чистоты на фильтре

имелись отдельные частицы механических примесей, а при проведении качественной реакции на крахмал на дне пробирки обнаружены синие зерна? При определении титруемой кислотности на 10 см³ молока израсходовано 2,4 см³ 0,1 н раствора щелочи с коэффициентом 0,097.

1. О чем свидетельствует осадок при растворении сухого молока?

Подготовка рефератов по темам:

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации молочных товаров.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации сгущенных молочных консервов.

Основные виды фальсификации молока и методы ее обнаружения.

Рекомендуемая литература:

Основная

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

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

Дополнительная

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

Раздел 3. Виды и средства идентификации и фальсификации товаров

Тема 3.2: Виды и средства идентификации и фальсификации товаров (шоколад)

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

Задачи:

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

Обучающийся должен знать:

- правила проведения экспертизы продовольственных товаров;

- сырье, из которого готовится шоколад;

- технологию производства шоколада и сроки хранения;

- показатели качества и пищевую ценность;

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

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

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

Обучающийся должен уметь:

- работать с НД, оборудованием, химикатами;

- проводить органолептическую оценку качества;

- определять значения физико-химических показателей качества продукта;

- оценивать качество образцов согласно НД и анализировать результаты исследований;

- решать ситуационные задачи;

- составлять отчет по практической работе.

Обучающийся должен владеть: методикой идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

1. Химический состав шоколада и какао-продуктов;

2. Товароведная и ассортиментная классификация шоколада и какао-продуктов;

3. Методика определения органолептических и физико-химических показателей шоколада и какао-продуктов.

4. Правила маркировки и упаковки шоколада и какао-продуктов.

Практическая подготовка

2. Лабораторная работа.

Лабораторная работа - Виды и средства идентификации и фальсификации товаров (шоколад)

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

Методика проведения работы:

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

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

- решить ситуационную задачу;

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

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

- внимательно прочитать содержание задачи

- изучить содержание нормативных документов

- установить соответствие фактических данных нормативным данным

- сделать выводы

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

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

Заслушивание рефератов по темам:

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации чая, кофе, пряностей и приправ.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации чая и кофе.

Основные виды фальсификации чая и кофе и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации пряностей и приправ.

Основные виды фальсификации пряностей и приправ и методы ее обнаружения.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

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

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. На какие группы делятся риски потребителя от фальсификации товаров?

2. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией.

3. Возможные решения при обнаружении фальсификации товаров.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Какие потери несут потребители от фальсификации товаров?

а) нанесение вреда жизни;

б) нанесение вреда животноводству;

в) нанесение вреда здоровью, имуществу.

2. Какие потери от фальсификации товаров несет общество в целом?

а) возникает риск утраты здоровья многими членами общества;

б) снижается продолжительность жизни;

в) увеличивается смертность от болезней и отравлений;

г) ухудшается культура общества;

д) нерационально используются природные, сырьевые и трудовые ресурсы;

е) ухудшается структура питания;

ж) повышается удельный вес низкокачественных и малоценных продуктов;

з) ухудшается качество жизни общества в целом.

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

а) социальные;

- б) политические;
- в) административные;
- г) правоохранные.

4. На чем основаны предупредительные меры социального характера?

- а) подготовка высококвалифицированных специалистов - товароведов, экспертов;
- б) повышение информационного обеспечения потребителей и специалистов;
- в) изучении основ экономики;
- г) разработка методов идентификации и фальсификации.

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

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

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

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

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

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

4) *Решить ситуационные задачи:*

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

Подготовка рефератов по темам:

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации чая, кофе, пряностей и приправ.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации чая и кофе.

Основные виды фальсификации чая и кофе и методы ее обнаружения.

Проведение экспертизы подлинности и идентификации пряностей и приправ.

Основные виды фальсификации пряностей и приправ и методы ее обнаружения.

Рекомендуемая литература:

Основная

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

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

Дополнительная

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

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

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

Цель: способствовать формированию умений по установлению показателей идентичности

продовольственных товаров, а также приобрести навыки распознавания фальсификации этих товаров.

Задачи:

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

Обучающийся должен знать:

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

Обучающийся должен уметь:

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

Обучающийся должен владеть: методикой идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

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

Практическая подготовка

2. Лабораторная работа.

Лабораторная работа - Методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров (замороженные пельмени).

Цель работы: освоить методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.

Методика проведения работы:

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

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

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

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

При экспертизе консервов «Говядина тушеная» высшего сорта в лаборатории были получены

следующие результаты: при извлечении кусков мяса из банки наблюдается частичное их распадаение; при определении составных частей было обнаружено: масса консервов 401,36 г, масса банки – 55,66 г, масса сухожилий – 14,14 г, масса жира 161,69 г, содержание поваренной соли 1,65%, содержание олова 205 мг на 1 кг консервов. Дайте заключение о качестве консервов.

Заслушивание рефератов по темам:

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации мяса и мясных товаров.

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

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

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

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

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

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

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

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

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Органолептическая идентификация свежести мяса по:
 - а) внешний вид;
 - б) консистенции;
 - в) запаху;
 - г) остаткам внутренних органов;
 - д) состоянию жира, сухожилий;
 - е) состоянию костного мозга и качеству бульона.
2. Способы качественной фальсификации мяса:
 - а) замена свежего мяса несвежим;
 - б) замена натурального мяса ненормальным;
 - в) замена обескровленным мясом;
 - г) замена части мяса водой, кровью;
 - д) увеличение объема мяса воздухом;
 - е) подкрашивание мяса морковью и другими желтыми красителями;
 - ж) обесцвечивания мяса содой;
 - з) введение чужеродных добавок.
3. Нетрадиционное сырье для производства колбасных изделий:
 - а) молочный белок;
 - б) соевый белок;
 - в) соевые изоляты;
 - г) эмульсия из свиной шкуры;
 - д) подмены одного изделия другим;
 - е) продукты гидролиза кости, пуха, пера, шерсти, обрезки шкур;
 - ж) различные субпродукты, крахмал, кристаллическая целлюлоза;
 - з) каррагиан и его соли, камеди и др. пищевые добавки.
4. Способы качественной фальсификации колбасных изделий:
 - а) повышенное содержание воды;
 - б) замена свежего мяса несвежим;
 - в) замена жира на растительное масло;
 - г) замена натурального мяса «ненормальным»;

- д) введение различного нетрадиционного сырья;
 - е) подкрашивание колбасных изделий свекольным соком;
 - ж) нарушение рецептуры;
 - з) введение чужеродных добавок, консервантов и антибиотиков;
 - и) нарушение технологических процессов и режимов хранения.
5. На какие виды подразделяются консервы в зависимости от сырья?

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

6. Способы качественной фальсификации мясных консервов:

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

7. Общие дефекты всех видов консервов:

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

4) *Решить ситуационные задачи:*

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

Подготовка рефератов по темам:

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации мяса и мясных товаров.

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

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

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

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

Рекомендуемая литература:

Основная

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

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

Дополнительная

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

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

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

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

Задачи:

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

Обучающийся должен знать:

- правила проведения экспертизы продовольственных товаров;
- классификацию ликероводочных изделий по крепости и массовой доли концентрации;
- сырье, идущее на производство виноградных вин;
- технологию производства виноградных вин;
- условия и сроки хранения;
- показатели качества и пищевую ценность.
- цели исследования при проведении экспертизы подлинности виноградных вин;
- идентификационные признаки виноградных вин;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества в стандартах;
- освоить методики определения значений показателей качества, возможные способы фальсификации меда и методы их распознавания.

Обучающийся должен уметь:

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

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

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

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

Практическая подготовка

2. Лабораторная работа.

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

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

Методика проведения работы:

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

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

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

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

В универсам поступила партия пива «Вятич» в количестве 100 ящиков по 20 бутылок и 26

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

Заслушивание рефератов по темам:

Проведение экспертизы подлинности и идентификации алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.

Основные виды фальсификации алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков и методы ее обнаружения.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

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

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Классификация:

1.1 Ликероводочных изделий;

1.2 Вин по содержанию сахара и спирта;

1.3 Шампанских вин;

1.4 Оригинальных вин.

2. Основные виды фальсификации водки и вина.

3. Средства и способы фальсификации безалкогольных напитков.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Какие существуют разновидности «бренди»

а) крепкий бренди;

б) граппа;

в) коньячный спирт;

г) собственно бренди.

2. Разновидность крепких алкогольных напитков на международном рынке:

а) «Коньяк» и «Арманьяк» - во Франции;

б) «Виски» - в США;

в) «Киршвассер» - в Германии и Швейцарии;

г) «Виньяк» - в Румынии;

д) «Ракия» - в Болгарии и т.п.

3. Основные виды фальсификации виноградных вин:

а) разбавление малоценными продуктами;

б) галлизация вина;

в) шапталлизация вина;

г) добавление виноградного сока;

д) петлотизация вина;

е) шеелизация;

ж) применение консервантов;

з) окрашивание;

и) подделка букета вина.

4. Самые распространенные способы фальсификации слабоалкогольных напитков:

а) разбавление водой;

б) полной замены солода несоложенными материалами;

в) использование некачественного сырья;

г) некачественная укупорка;

д) недолив;

е) добавление пенообразователей;

ж) нарушение технологического режима.

5. Способы фальсификации всех безалкогольных напитков:

а) разбавление или полная замена их водой;

б) подбор искусственных компонентов, имитирующих натуральные;

в) отсутствие информации об используемом сырье и составе продукта;

- г) повышение содержания сухих веществ;
- д) ложная информация о натуральности продукта;
- е) недостаточное насыщение двуокисью углерода.

6. Информационная фальсификация безалкогольных напитков:

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

Ситуационные задачи.

1. Вино смешано с водой. Как в домашних условиях можно определить фальсификацию поддельного вина.
2. Как определить в пиве горечь, естественная она или искусственного происхождения.

Подготовка рефератов по темам:

Проведение экспертизы подлинности и идентификации алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков.

Основные виды фальсификации алкогольных, слабоалкогольных и безалкогольных напитков и методы ее обнаружения.

Рекомендуемая литература:

Основная

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

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

Дополнительная

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

Раздел 4. Идентификация и методы обнаружения фальсификации продовольственно-го сырья и отдельных групп продовольственных товаров

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

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

Задачи:

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

Обучающийся должен знать:

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

Обучающийся должен уметь:

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

Обучающийся должен владеть: методикой идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

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

Практическая подготовка

2. Лабораторная работа.

Лабораторная работа - Фальсификация жировых продуктов, методы ее обнаружения (майонез)

Цель работы: освоить методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.

Методика проведения работы:

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

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

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

3) Задачи для самостоятельного разбора на занятии

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

Заслушивание рефератов по темам:

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации пищевых жиров.

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

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

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

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

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

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Виды и сорта растительного масла.
2. Порядок расположения растительных масел по степени пригодности к употреблению и биологической ценности.
3. Способы фальсификации растительных масел.
4. Идентификация маргарина.
5. Качественная фальсификация кулинарных жиров.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Классификация растительных масел по виду жиросодержащего сырья:
 - а) подсолнечное;
 - б) кукурузное;

- в) техническое;
- г) горчичное;
- д) хлопковое;
- е) соевое;
- ж) арахисовое;
- з) оливковое;
- и) кунжутное;
- к) кокосовое, пальмоядровое;
- л) рапсовое.

2. Идентификационные показатели различных сортов растительных масел:

- а) цветное число;
- б) кислотное число;
- в) методу термообработки;
- г) содержание влаги;
- д) наличие фосфоросодержащих и неомыляемых веществ;
- е) отстой по массе.

3. Классификация растительных масел по степени очистки:

- а) нерафинированное;
- б) гидратированное;
- в) рафинированное недезодорированное;
- г) деревянное масло;
- д) рафинированное дезодорированное;
- е) нейтрализованное недезодорированное;
- ж) нейтрализованное дезодорированное.

4. По каким показателям можно идентифицировать маргарин?

- а) обязательному присутствию антиоксидантов;
- б) гидрированными полезными жирными кислотами;
- в) присутствие лактозы;
- г) введением дополнительных эмульгаторов и воды;
- д) присутствием химически измененных жирных кислот, консервантов;
- е) добавление сахарозы или глюкозы и ароматизаторов.

5. Способы фальсификации животных жиров:

- а) нарушение технологии производства;
- б) введение ароматизаторов;
- в) нарушение рецептурного состава;
- г) введение чужеродных добавок;
- д) введение повышенных доз антиоксидантов.

4) *Решить ситуационные задачи:*

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

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

Подготовка рефератов по темам:

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации пищевых жиров.

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

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

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

Рекомендуемая литература:

Основная

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

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

Дополнительная

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

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

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

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

Задачи:

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

Обучающийся должен знать:

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

Обучающийся должен уметь:

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

Обучающийся должен владеть: методикой идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

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

Практическая подготовка

2. Лабораторная работа.

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

Цель работы: освоить методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.

Методика проведения работы:

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

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

- 1) Алгоритм разбора задач
 - внимательно прочитать содержание задачи
 - изучить содержание нормативных документов

- установить соответствие фактических данных нормативным данным
- сделать выводы

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

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

Заслушивание рефератов по темам:

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

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

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

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

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

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

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Органолептические показатели качества муки:

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

2. Физико-химические показатели качества муки:

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

3. Органолептические показатели качества макаронных изделий:

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

4. Физико-химические показатели качества макаронных изделий:

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

5. Идентификационные признаки пшеничной муки:

- а) измельченность;
- б) наличие хорошо отмываемой клейковины;

- в) способность клейковины растягиваться;
- г) низкое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.

6. Способы качественной фальсификации муки:

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

7. Способы качественной фальсификации макаронных изделий:

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

8. Идентификационные признаки отдельных макаронных изделий:

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

4) *Решить ситуационные задачи:*

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

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

Подготовка рефератов по темам:

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

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

Рекомендуемая литература:

Основная

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

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

Дополнительная

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

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

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

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

Задачи:

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

Обучающийся должен знать:

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

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

Обучающийся должен уметь:

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

Обучающийся должен владеть: методикой идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

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

Практическая подготовка

2. Лабораторная работа.

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

Цель работы: освоить методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.

Методика проведения работы:

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

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

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

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

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

Заслушивание рефератов по темам:

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации рыбных товаров.

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

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

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

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

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

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

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

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

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Идентификационные признаки представителей семейства лососевых:
 - а) тело продолговатое, сельдеобразное, покрытое плотно сидящей чешуей, на голове чешуи нет;
 - б) по телу проходит боковая линия светлая или окрашенная;
 - в) хвостовой плавник разделен неравномерно;
 - г) голова маленькая;
 - д) рот конечный, большой;
 - е) имеют 2 спинных плавника.
2. Идентификационные признаки представителей семейства карповых:
 - а) тело плоское, продолговато-удлиненное, покрытое гладкой чешуей;
 - б) тело веретенообразное, удлиненное, сжатое с боков, покрытое легкоспадающей чешуей;
 - в) боковая линия проходит по телу, прямая или прогнутая книзу;
 - г) голова средняя;
 - д) рот конечный, по краям 2 ушка;
 - е) спинной плавник один, посередине тела;
 - ж) хвостовой плавник выемчатый.
3. Идентификационные признаки снулой рыбы:
 - а) не плавает, или плавает на боку или кверху животом;
 - б) нормальное движение жаберных крышек;
 - в) поверхность покрывается слизью;
 - г) движение жаберных крышек спонтанное.
4. Отличительные особенности мороженой рыбы второго сорта:
 - а) потускневшая поверхность;
 - б) кисловатый запах в жабрах;
 - в) запах окисленного жира на поверхности рыбы;
 - г) по массе тела соответствует нормам;
 - д) ослабевшая, но не дряблая консистенция.
5. Способы качественной фальсификации рыбы:
 - а) добавление воды;
 - б) пересортица;
 - в) использование некачественного сырья;
 - г) введение чужеродных добавок;
 - д) введение консервантов и антибиотиков.
6. Идентификационные показатели соленой рыбы второго сорта:
 - а) не нормируется сбитость чешуи;
 - б) потускневшая поверхность;
 - в) пожелтение на поверхности;
 - г) плотная упругая консистенция;
 - д) слабый запах окислившегося жира на поверхности.
7. Качественная фальсификация рыбных консервов:
 - а) повышенное содержание воды;
 - б) нарушение рецептуры;
 - в) пересортица;
 - г) замена свежего мяса рыбы несвежим;
 - д) неправильная укладка рыбы;
 - е) введение различного нетрадиционного сырья;

- ж) введение чужеродных добавок;
- з) нарушение технологических процессов и режимов хранения.

8. Ассортиментная фальсификация икры:

- а) пересортица;
- б) нарушение рецептурного состава;
- в) подмена одного сорта другим.

4) *Решить ситуационные задачи:*

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

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

Подготовка рефератов по темам:

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации рыбных товаров.

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

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

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

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

Рекомендуемая литература:

Основная

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

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

Дополнительная

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

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

Тема 4.6: Идентификация молока и молочных продуктов

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

Задачи:

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

Обучающийся должен знать:

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

Обучающийся должен уметь:

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

Обучающийся должен владеть: методикой идентификации и выявления фальсификации продовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

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

Практическая подготовка

2. Лабораторная работа.

Лабораторная работа № 10. Идентификация молока и молочных продуктов

Цель работы: освоить методы идентификации и фальсификации продовольственных товаров.

Методика проведения работы:

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

- решить ситуационную задачу;

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

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

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

3) *Задачи для самостоятельного разбора на занятии*

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

Заслушивание рефератов по темам:

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации молочных товаров.

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

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

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

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

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

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

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Цели исследования подлинности молока при проведении экспертизы подлинности.
2. Идентификационные признаки состава и свойств различных видов молока.
3. Идентификационные признаки основных видов мороженого.

4. Способы выявления качественной фальсификации молока и молочных продуктов.

5. Ассортиментная фальсификация кисломолочных товаров.

6. Качественная фальсификация сыров.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1. Качественная фальсификация масла коровьего и сыров:

а) применение неразрешенных пищевых добавок;

б) пересортица;

в) реализация после 60 суток хранения;

г) прогоркание жира;

д) снижение содержания жира;

е) недовложение компонентов.

2. Ассортиментная фальсификация молочных продуктов:

а) подмена одного вида другим;

б) удалением большей части казеина, кальция;

в) подмена цельного молока нормализованным или обезжиренным;

г) подмена одного вида молочного мороженого другим;

д) подмена одного вида сгущенного молока другим.

3. Что относится к молочным продуктам смешанного брожения?

а) кефир;

б) кумыс;

в) продукты с добавлением бифидобактерий;

г) обыкновенная простокваша;

д) сметана;

е) творог.

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

а) твердые;

б) полутвердые;

в) жидкообразные;

г) мягкие;

д) рассольные;

е) плавленые;

ж) кисломолочные.

5. Способы качественной фальсификации сыров:

а) уменьшением содержанием жира;

б) повышенное содержание воды;

в) выдерживание в естественных пещерах;

г) подмена молочных белков соевыми;

д) нарушение рецептуры;

е) нарушение технологических режимов созревания;

ж) введение консервантов и антибиотиков.

4) *Решить ситуационные задачи:*

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

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

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

Подготовка рефератов по темам:

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации молочных товаров.

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

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

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

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

Рекомендуемая литература:

Основная

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

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

Дополнительная

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

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

Тема 4.7: Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных групп товаров

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

Задачи:

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

Обучающийся должен знать:

- правила проведения экспертизы продовольственных товаров;
- сырье, из которого изготавливают непродовольственные товары;
- показатели качества непродовольственных товаров;
- цели исследования при проведении экспертизы подлинности непродовольственных товаров;
- основные органолептические и физико-химические показатели качества в стандартах;
- освоить методики определения значений показателей качества, возможные способы фальсификации непродовольственных товаров и методы их распознавания.

Обучающийся должен уметь:

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

Обучающийся должен владеть: методикой идентификации и выявления фальсификации непродовольственных товаров

Самостоятельная аудиторная работа обучающихся по теме:

1. Ответить на вопросы по теме занятия

Какие методы могут быть использованы для идентификации одежды и обуви?

Как отличить изделия, изготовленные из тканей, от изделий, изготовленных из трикотажа?

Каковы отличительные признаки изделий мужской и женской одежды и обуви?

Из каких видов сырья вырабатывают бельевые изделия и почему?

Какими общими и различными свойствами обладают изделия из ластичного и интерлочного полотна?

Чем отличаются изделия, выработанные из натуральных и синтетических волокон?

Назовите экспресс-методы идентификации одежды и обуви.

Практическая подготовка

2. Лабораторная работа.

Лабораторная работа - Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров

Цель работы: освоить методы идентификации и фальсификации непродовольственных товаров.

Методика проведения работы:

- изучить и зарисовать строение натуральных волокон;
- определить гигроскопичность представленных образцов тканей;
- определить сминаемость предложенных образцов;
- определить химические свойства предложенных образцов тканей;
- определить свойства волокна при горении;
- оценка качества предложенных образцов в соответствии с ГОСТом и определение наличие информационной, количественной и качественной фальсификации. Данные испытаний занести в табл. предложенную в практическом задании;
- решить ситуационную задачу;
- оформить в тетради для проведения лабораторных работ отчет и сдать его на проверку.

Выводы:

3. Решить ситуационные задачи

1) Алгоритм разбора задач

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

3) Задачи для самостоятельного разбора на занятии

В результате определения длины косиц шерсти были получены следующие данные

Классы длины, мм	Масса класса, г
30-40	1
40-50	3
50-60	4
60-70	2

Рассчитать среднюю длину шерсти L_{cp} в миллиметрах для описанной партии товара.

Заслушивание рефератов по темам:

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации непродовольственных товаров.

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

Проведение экспертизы подлинности и идентификации швейно-трикотажных товаров. Основные виды фальсификации швейно-трикотажных товаров и методы ее обнаружения.

Идентификация вида и назначения тканей.

Ассортиментная идентификация одежды.

Идентификация маркировки текстильных изделий символами по уходу.

Идентификационная экспертиза коженно-обувных товаров.

Самостоятельная внеаудиторная работа обучающихся по теме:

Задания для самостоятельной внеаудиторной работы студентов по указанной теме:

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

2) *Ответить на вопросы для самоконтроля*

1. Какие методы могут быть использованы для идентификации одежды?
2. Как отличить изделия, изготовленные из тканей, от изделий, изготовленных из трикотажа?
3. Каковы отличительные признаки изделий мужской одежды?
4. Из каких видов сырья вырабатывают бельевые изделия и почему?
5. Какими общими и различными свойствами обладают изделия из ластичного и интерлочного полотна?
6. Чем отличаются изделия, выработанные из натуральных и синтетических волокон?
7. Назовите экспресс-методы идентификации одежды.

3) *Проверить свои знания с использованием тестового контроля*

1 Какая функция идентификации отождествляет представленный образец товара с конкретным наименованием, сортом, маркой, типом, а также товарной партией

- а) указующая
- б) информационная

в) подтверждающая
г) управляющая
2 Укажите субъекты идентификации непродовольственных товаров

- а) потребитель
- б) торговая организация
- в) производитель
- г) все перечисленные

3 В каком виде идентификации устанавливается принадлежность товара конкретной товарной партии

- а) потребительская идентификация
- б) товарно-партионная идентификация
- в) ассортиментная идентификация
- г) качественная идентификация

4 При каком виде идентификации устанавливается отношение изделия (товара) к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения

- а) качественная идентификация
- б) специальная идентификация
- в) информационная идентификация
- г) стоимостная идентификация

5 Какие методы идентификации применяются при определении размера материалов и изделий, плотности, объемной массы и т.д.

- а) лабораторные методы
- б) сенсорные методы
- в) физические методы
- г) химические методы

4) *Решить ситуационные задачи:*

Поставляется длинное трепаное льняное волокно № 8. Фактическая масса вязки в партии составляет 3 кг. Подлежит ли партия поставке на экспорт, если после высушивания навески волокна в 50 г постоянно сухая масса ее составила 43 г? Какова расчетная масса вязки, если содержание костры в ней 5 %?

Поставляется моченцовая трепаная пенька зеленого цвета. Отдельные пряди потемневшие, имеются неотделенные покровные ткани, поверхность технического волокна распушенная. Средний вес пучка, состоящего из 2500 нерасщепленных волокон длиной 10 мм, составляет 1000 мг, из 30 таких пучков было собрано высыпавшейся и присушенной костры 1 г 350 мг, а затем вырезано грубых прядей 2 г 865 мг. Каков код пеньки по ОКП.

Подготовка рефератов по темам:

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации непродовольственных товаров.

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

Проведение экспертизы подлинности и идентификации швейно-трикотажных товаров. Основные виды фальсификации швейно-трикотажных товаров и методы ее обнаружения.

Идентификация вида и назначения тканей.

Ассортиментная идентификация одежды.

Идентификация маркировки текстильных изделий символами по уходу.

Идентификационная экспертиза кожевенно-обувных товаров.

Рекомендуемая литература:

Основная

Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров: учебное пособие / ред. И. Ш. Дзахмишева.- 2-е изд., доп. и перераб.- М.: Дашков и К, 2011

Дополнительная

Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров [Электронный ресурс]: учебное пособие / под ред. И.Ш. Дзахмишевой. - М.: Дашков и К, 2014. - 357 с. (ЭБС «Университетская библиотека онлайн»)

Составитель: Е.В. Видякина
Зав. кафедрой Л.Н. Шамова

Кафедра менеджмента и товароведения

Приложение Б к рабочей программе дисциплины

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА

**для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине
«Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров»**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) ОПОП - «Товароведение и экспертиза товаров»
Форма обучения – очно-заочная

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

Показатели оценивания	Критерии и шкалы оценивания				Оценочное средство	
	Неудовлетворительно/ не зачтено	Удовлетворительно/ зачтено	Хорошо/ зачтено	Отлично/ зачтено	для текущего контроля	для промежуточной аттестации
<i>ОПК-2 Способен использовать современные методы исследования, оценки и экспертизы товаров</i>						
<i>ИД ОПК-2.1 Применяет современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров</i>						
Знать	<i>Фрагментарные знания современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров</i>	<i>Общие, но не структурированные знания современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров</i>	<i>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров</i>	<i>Сформированные систематические знания современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров</i>	устный опрос, лабораторные работы, тест, реферат	тест, решение ситуационных задач, собеседование
Уметь	<i>Частично освоенное умение применять современные методы исследования качества, без-</i>	<i>В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение применять со-</i>	<i>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять</i>	<i>Сформированное умение применять современные методы иссле-</i>	устный опрос, лабораторные	тест, решение ситуационных

	<i>опасности и подлинности товаров</i>	<i>временные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров</i>	<i>современные методы исследования качества, безопасности и подлинности товаров</i>	<i>дования качества, безопасности и подлинности товаров</i>	<i>работы, тест, реферат</i>	<i>задач, собеседование</i>
Владеть	<i>Фрагментарное применение навыков самостоятельного использования современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров</i>	<i>В целом успешное, но не систематическое применение навыков самостоятельного использования современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров</i>	<i>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков самостоятельного использования современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров</i>	<i>Успешное и систематическое применение навыков самостоятельного использования современных методов исследования качества, безопасности и подлинности товаров</i>	<i>устный опрос, лабораторные работы, тест, реферат</i>	<i>тест, решение ситуационных задач, собеседование</i>
<i>ИД ОПК 2.2 Применяет современные методы экспертизы и оценки товаров</i>						
Знать	<i>Фрагментарные знания современных методов экспертизы и оценки товаров</i>	<i>Общие, но не структурированные знания современных методов экспертизы и оценки товаров</i>	<i>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания современных методов экспертизы и оценки товаров</i>	<i>Сформированные систематические знания современных методов экспертизы и оценки товаров</i>	<i>устный опрос, лабораторные работы, тест, реферат</i>	<i>тест, решение ситуационных задач, собеседование</i>
Уметь	<i>Частично освоенное умение применять современные методы экспертизы и оценки товаров</i>	<i>В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение применять современные методы экспертизы и оценки товаров</i>	<i>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение применять современные методы экспертизы и оценки товаров</i>	<i>Сформированное умение применять современные методы экспертизы и оценки товаров</i>	<i>устный опрос, лабораторные работы, тест, реферат</i>	<i>тест, решение ситуационных задач, собеседование</i>
Владеть	<i>Фрагментарное применение навыков самостоятельного применения современных методов экспертизы и оценки то-</i>	<i>В целом успешное, но не систематическое применение навыков самостоятельного применения со-</i>	<i>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков самостоя-</i>	<i>Успешное и систематическое применение навыков са-</i>	<i>устный опрос, лабораторные рабо-</i>	<i>тест, решение ситуационных задач, собе-</i>

	<i>варов</i>	<i>тодов экспертизы и оценки то-варов</i>	<i>применения современных методов экс-пертизы и оценки това-ров</i>	<i>применения современ-ных мето-дов экспер-тизы и оценки то-варов</i>	<i>тест, рефе-рат</i>	<i>седо-вание</i>
<i>ОПК-3. Способен применять действующие нормативные правовые акты и нормативные доку-менты в сфере обеспечения качества, безопасности и предупреждения оборота фальсифициро-ванной продукции</i>						
<i>ИК ОПК 3.1 Использует нормативно-правовые документы в сфере обеспечения качества, без-опасности и предупреждения оборота фальсифицированной продукции для решения профессио-нальных задач</i>						
<i>Знать</i>	<i>Фрагментар-ные знания дей-ствующих нор-мативных пра-вовых актов и нормативных документов в сфере обеспе-чения качества, безопасности и предупрежде-ния оборота фальсифициро-ванной продук-ции</i>	<i>Общие, но не структуриро-ванные знания действующих нормативных правовых актов и нормативных документов в сфере обеспе-чения качества, безопасности и предупрежде-ния оборота фальсифициро-ванной продук-ции</i>	<i>Сформиро-ванные, но со-держащие отдельные пробелы зна-ния действу-ющих норма-тивных право-вых актов и нормативных документов в сфере обеспе-чения каче-ства, безопас-ности и пре-дупреждения оборота фальсифици-рованной про-дукции</i>	<i>Сформиро-ванные си-стемати-ческие зна-ния дей-ствующих норматив-ных право-вых актов и норматив-ных доку-ментов в сфере обеспе-чения ка-чества, безопасно-сти и пре-дупрежде-ния оборо-та фаль-сифициро-ванной про-дукции</i>	<i>уст-ный опрос, лабо-ратор-ные рабо-ты, тест, рефе-рат</i>	<i>тест, реше-ние ситуа-ционных задач, собе-седо-вание</i>
<i>Уметь</i>	<i>Частично осво-енное умение использовать нормативно-правовые до-кументы в сфере обеспе-чения каче-ства, безопас-ности и преду-преждения оборота фаль-сифицирован-ной продукции для решения профессио-</i>	<i>В целом успеш-ное, но не си-стематически осуществляе-мое умение использовать нормативно-правовые доку-менты в сфере обеспечения качества, без-опасности и предупрежде-ния оборота фальсифициро-ванной продук-</i>	<i>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы уме-ние использо-вать норма-тивно-правовые до-кументы в сфере обеспе-чения каче-ства, без-опасности и предупрежде-ния оборота</i>	<i>Сформиро-ванное уме-ние использо-вать норматив-но-правовые документы в сфере обеспече-ния каче-ства, без-опасности и преду-преждения оборота</i>	<i>уст-ный опрос, лабо-ратор-ные рабо-ты, тест, рефе-рат</i>	<i>тест, реше-ние ситуа-ционных задач, собе-седо-вание</i>

	<i>нальных задач</i>	<i>ции для решения профессиональных задач</i>	<i>фальсифицированной продукции для решения профессиональных задач</i>	<i>фальсифицированной продукции для решения профессиональных задач</i>		
Владеть	<i>Фрагментарное применение навыков методологии поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил</i>	<i>В целом успешное, но не систематическое применение навыков методологии поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил</i>	<i>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков методологии поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил</i>	<i>Успешное и систематическое применение навыков методологии поиска и использования действующих технических регламентов, стандартов, сводов правил</i>	устный опрос, лабораторные работы, тест, реферат	тест, решение ситуационных задач, собеседование
<i>ИК ОПК 3.2 Применяет знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач</i>						
Знать	<i>Фрагментарные знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач</i>	<i>Общие, но не структурированные знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач</i>	<i>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач</i>	<i>Сформированные систематические знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач</i>	устный опрос, лабораторные работы, тест, реферат	тест, решение ситуационных задач, собеседование
Уметь	<i>Частично освоенное умение использовать знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач</i>	<i>В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач</i>	<i>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач</i>	<i>Сформированное умение использовать знания в области правового регулирования товароведной деятельности для решения профессиональных задач</i>	устный опрос, лабораторные работы, тест, реферат	тест, решение ситуационных задач, собеседование

		<i>ных задач</i>	<i>фессиональных задач</i>	<i>нальных задач</i>		
Владеть	<i>Фрагментарное применение знаний в области правового регулирования товаро-ведной деятельности для решения профессиональных задач</i>	<i>В целом успешное, но не систематическое применение знаний в области правового регулирования товаро-ведной деятельности для решения профессиональных задач</i>	<i>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение знаний в области правового регулирования товаро-ведной деятельности для решения профессиональных задач</i>	<i>Успешное и систематическое применение знаний в области правового регулирования товаро-ведной деятельности для решения профессиональных задач</i>	уст-ный опрос, лабораторные работы, тест, реферат	тест, решение ситуационных задач, собеседование
<i>ПК-1 Способен анализировать причины снижения качества продукции (работ, услуг) и разрабатывать предложения по их устранению</i>						
<i>ИД ПК 1.1 Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию</i>						
Знать	<i>Фрагментарные знания номенклатуры потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров</i>	<i>Общие, но не структурированные знания номенклатуры потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров</i>	<i>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания номенклатуры потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров</i>	<i>Сформированные систематические знания номенклатуры потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров</i>	уст-ный опрос, лабораторные работы, тест, реферат	тест, решение ситуационных задач, собеседование
Уметь	<i>Частично освоенное умение определять показатели качества товаров</i>	<i>В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение определять показатели качества товаров</i>	<i>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение определять показатели качества товаров</i>	<i>Сформированное умение определять показатели качества товаров</i>	уст-ный опрос, лабораторные работы, тест, реферат	тест, решение ситуационных задач, собеседование
Владеть	<i>Фрагментарное применение методов клас-</i>	<i>В целом успешное, но не систематическое</i>	<i>В целом успешное, но содержащее</i>	<i>Успешное и систематическое</i>	уст-ный опрос,	тест, решение

	<i>сификации и кодирования товаров, методов и средств определения показателей и качества товаров и способов формирования и сохранения качества товаров</i>	<i>применение методов классификации и кодирования товаров, методов и средств определения показателей и качества товаров и способов формирования и сохранения качества товаров</i>	<i>отдельные пробелы применение методов классификации и кодирования товаров, методов и средств определения показателей и качества товаров и способов формирования и сохранения качества товаров</i>	<i>применение методов классификации и кодирования товаров, методов и средств определения показателей и качества товаров и способов формирования и сохранения качества товаров</i>	<i>лабораторные работы, тест, реферат</i>	<i>ситуационных задач, собеседование</i>
<i>ПК-2 Способен оценивать качество потребительских товаров требованиям нормативных и технических документов</i>						
<i>ИД ПК 2.2 Проводит документальную идентификацию и установление ассортиментной принадлежности товаров, выявляет фальсифицированную и контрафактную продукцию</i>						
<i>Знать</i>	<i>Фрагментарные знания основных методов идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методов оценки качества и безопасности товаров</i>	<i>Общие, но не структурированные знания основных методов идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методов оценки качества и безопасности товаров</i>	<i>Сформированные, но содержащие отдельные пробелы знания основных методов идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методов оценки качества и безопасности товаров</i>	<i>Сформированные систематические знания основных методов идентификации товаров и способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Методов оценки качества и безопасности товаров</i>	<i>устный опрос, лабораторные работы, тест, реферат</i>	<i>тест, решение ситуационных задач, собеседование</i>
<i>Уметь</i>	<i>Частично освоенное умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифициро-</i>	<i>В целом успешное, но не систематически осуществляемое умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявле-</i>	<i>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы умение использовать методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики де-</i>	<i>Сформированное умение проводить документальную идентификацию и устанавливать ассортиментную принадлежность товаров, выяв-</i>	<i>устный опрос, лабораторные работы, тест, реферат</i>	<i>тест, решение ситуационных задач, собеседование</i>

	<i>ванной и контрафактной продукции</i>	<i>ния опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции</i>	<i>фектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции</i>	<i>лять фальсифицированную и контрафактную продукцию</i>		
Владеть	<i>Фрагментарное применение навыков методологии идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения</i>	<i>В целом успешное, но не систематическое применение навыков методологии идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения</i>	<i>В целом успешное, но содержащее отдельные пробелы применение навыков методологии идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения</i>	<i>Успешное и систематическое применение навыков методологии идентификации и выявления фальсификации товаров с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования. Правилами проведения идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения</i>	<i>устный опрос, лабораторные работы, тест. реферат</i>	<i>тест, решение ситуационных задач, собеседование</i>

2. Типовые контрольные задания и иные материалы

2.1. Примерный комплект типовых заданий для оценки сформированности компетенций, критерии оценки

<i>Код компетенции</i>	<i>Комплект заданий для оценки сформированности компетенций</i>
ОПК-2	<p>Примерные вопросы к экзамену (с №1 по №72 (полный перечень вопросов – см. п. 2.2))</p> <p>Контроль и оценка качества продовольственных товаров Идентификационные показатели и способы фальсификации крупы Виды оценки соответствия товара Способы ассортиментной и квалитетической фальсификации молочных товаров Идентификация и способы фальсификации безалкогольных напитков</p>

Основные виды фальсификации потребительских товаров.
 Средства и методы идентификации потребительских товаров.
 Основные методы идентификации: органолептические и измерительные. Преимущества и недостатки этих методов идентификации.

**Примерные вопросы к устному опросу, собеседованию текущего контроля
 (с №1 по №41 (полный перечень вопросов – см. п. 2.2))**

Основные методы идентификации муки
 Способы и средства качественной фальсификации
 Основные методы идентификации водки
 Основные способы информационной фальсификации
 Основные методы идентификации коньяка
 Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительных документов

**Тестовые задания (разноуровневые) для текущего контроля и промежуточной аттестации
 1 уровень:**

К основным показателям ассортиментной идентификации вспомогательных товаров не относятся:

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

К основным показателям квалитметрической идентификации вспомогательных товаров не относится:

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

Содержание сухих веществ в экстрактах должно составлять:

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

В сокодержатых напитках содержание пюре или сока должно составлять:

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

К показателям группы А (обязательным), используемым для контроля фальсификации плодовых и ягодных соков не относится:

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

2 уровень:

Соотнесите методы идентификации и их преимущества:

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

Соотнесите методы идентификации и показатели качества

квалитметрическая	Б) показатели ассортимента
ассортиментная	А) показатели качества
экспертиза подлинности	В) Показатели безопасности
количественная	Г) Масса, вес, объем

3 уровень:

	<p>В представленном образце яиц средняя масса одного яйца - 57 г; на маркировке не указана дата снесения, высота воздушной камеры 10 мм. Укажите вид, категорию и соответствие требованиям стандарта:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) столовое 1 категории, нестандартное 2) столовое 1 категории, стандартное 3) диетическое 1 категории, стандартное 4) столовое 2 категории, стандартное <p>Примерные ситуационные задачи В гастроном поступила партия молока 4%-ой жирности. В результате экспертизы установлено, что молоко имеет чистый вкус и запах, без выраженного вкуса пастеризации, по внешнему виду и консистенции – однородная жидкость без отстоя сливок; цвет – белый с желтоватым оттенком. На титрование 10 см³ пошло 2,45 см³ 0,1 н раствора щелочи (K = 0,981). Плотность при 20^oC 1,023. Определите вид молока в зависимости от массовой доли жира. Возможна ли реализация молока?</p> <p>Что можно сказать о качестве молока, если при установлении группы чистоты на фильтре имелись отдельные частицы механических примесей, а при проведении качественной реакции на крахмал на дне пробирки обнаружены синие зерна? При определении титруемой кислотности на 10 см³ молока израсходовано 2,4 см³ 0,1 н раствора щелочи с коэффициентом 0,097.</p> <p>Примерный перечень практических навыков Умение использовать основные методы идентификации товаров и способов обнаружения и защиты товаров от фальсификации. Использование методов оценки качества и безопасности товаров</p> <p>Примерные задания для написания (и защиты) рефератов Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации потребительских товаров. Проведение экспертизы подлинности и идентификации потребительских товаров. Основные виды фальсификации потребительских товаров и методы ее обнаружения.</p>
<p>ОПК-3</p>	<p>Примерные вопросы к экзамену (с №1 по №72 (полный перечень вопросов – см. п. 2.2)) Понятие показателя идентификации. Критерии идентификации Общие и специфические показатели ассортиментной идентификации макаронных изделий Способы квалитметрической фальсификации растительных масел. Методы обнаружения Классификация видов идентификационной деятельности Специфические показатели ассортиментной идентификации молочных товаров Общие идентификационные показатели пищевых жиров Идентификация, оценка и контроль качества товара Идентификация и способы обнаружения фальсификации вспомогательных товаров</p> <p>Примерные вопросы к устному опросу, собеседованию текущего контроля (с №1 по №41(полный перечень вопросов – см. п. 2.2)) Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров). Идентификация растительного масла Способы обнаружения фальсификации водки Идентификация меда Основные виды идентификации товаров Идентификация сыра Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).</p> <p>Тестовые задания (разноуровневые) для текущего контроля и промежуточной аттестации 1 уровень: К идентификации в зависимости от цели не относится: <ol style="list-style-type: none"> 1) потребительская; 2) сортовая; 3) специальная; 4) технологическая Установление возможности использования данного пищевого продукта для питания человека является целью: <ol style="list-style-type: none"> 1) потребительской идентификации; 2) сортовой идентификации; 3) специальной идентификации; 4) технологической идентификации; Установление принадлежности данного изделия к перечню запрещенных к реализации товаров или товаров, имеющих ограничение к использованию, является целью: <ol style="list-style-type: none"> 1) потребительской идентификации; </p>

- 2) сортовой идентификации;
- 3) специальной идентификации;
- 4) технологической идентификации;

К видам идентификации в зависимости от характеристики товара не относится:

- 1) ассортиментная;
- 2) квалитетическая;
- 3) информационная;
- 4) потребительская;

Целью ассортиментной идентификации кофе не является:

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

2 уровень:

Соотнесите, вид идентификации и ее определение:

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

Соотнесите вид фальсификации и определение:

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

	<p>3 уровень:</p> <p>В овощной магазин на реализацию поступила морковь свежая в количестве 500 кг. В сопроводительной документации наименование сорта моркови «Лосиноостровская». Морковь имеет следующие характеристики: запах, свойственный свежей моркови; содержание корнеплодов с отклонениями от установленных размеров на 0,5 см составляет 12%. Содержание корнеплодов с допустимыми дефектами – 4%. Содержание корнеплодов загнивших, запаренных, подмороженных, увядших с признаками морщинистости составляет 2%. Наличие земли, прилипшей к корнеплодам – 1%. Определить, соответствует ли находящаяся на реализации морковь указанным в сопроводительных документах сортовому наименованию или имеет место фальсификация данного сорта моркови (ОПК-3, ПК-8, ПК-9)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) наименование соответствует 2) присутствует информационная фальсификация 3) квалиметрическая фальсификация 4) ассортиментная фальсификация <p>Примерные ситуационные задачи</p> <p>В магазин поступила партия макарон обыкновенных группы А класс 1, расфасованных в 20 ящиках массой нетто по 20 кг. Сертификат соответствия подтверждает качество и безопасность товара. Однако при вскрытии ящиков было обнаружено наличие крошки и деформированных изделий, поэтому была проведена повторная экспертиза качества и обнаружено следующее: в 3-х ящиках крошки 4,6 кг, в остальных деформированных изделий 6 кг. При определении влажности масса бьюкса с навеской после высушивания 35,20 г, масса бьюкса 30,60 г. При определении кислотности на титрование пошло 1,6 см³ щелочи. Цвет изделий, вид в изломе, вкус и запах соответствуют требованиям стандарта. Дайте заключение о качестве макаронных изделий.</p> <p>В магазин поступила партия вермишели. В документах указано, что вермишель высшего сорта, паутинка. При приемке было обнаружено: цвет однотонный, без следов непромеса, поверхность гладкая, вкус и запах свойственный данному виду. Влажность 13%, размер поперечного сечения 1,5 мм. При определении варочных свойств масса сваренных изделий 106 г, масса сухих изделий 50 г. При определении сухих веществ, перешедших в варочную воду масса чашки с сухим остатком 116,69 г, масса пустой чашки 115,71 г, общий объем варочной жидкости 127 см³, масса сухих изделий, взятых на варку 50 г. На маркировке указано: группа Б класс 2. Дайте заключение о качестве вермишели.</p> <p>Примерный перечень практических навыков</p> <p>Сформированные систематические знания основных нормативных и правовых документов в соответствии с направлением и профилем подготовки</p> <p>Примерные задания для написания (и защиты) рефератов</p> <p>Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации потребительских товаров. Проведение экспертизы подлинности и идентификации потребительских товаров. Основные виды фальсификации потребительских товаров и методы ее обнаружения.</p>
<p>ПК-1</p>	<p>Примерные вопросы к экзамену (с №1 по №72 (полный перечень вопросов – см. п. 2.2))</p> <p>Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока. Контрафакция интеллектуальной собственности : сущность контрафакции, меры борьбы против контрафакции. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации кофе. Основные методы и способы обнаружения фальсификации минеральной воды. Основные способы обнаружения количественной фальсификации. Основные методы и способы обнаружения фальсификации сыра. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией потребительских товаров.</p> <p>Примерные вопросы к устному опросу, собеседованию текущего контроля (с №1 по №41 (полный перечень вопросов – см. п. 2.2))</p> <p>Основные методы идентификации пива Способы обнаружения фальсификации обуви Основные методы идентификации природной минеральной воды Способы обнаружения фальсификации шоколада Основные методы идентификации чая Способы обнаружения фальсификации пищевых жиров Основные методы идентификации кофе</p>

Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров)
Идентификация шоколада

Тестовые задания (разноразовые) для текущего контроля и промежуточной аттестации

1 уровень:

Целью ассортиментной идентификации кофе не является:

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

К физико-химическим показателям ассортиментной идентификации кофе не относится:

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

Жареный кофе второго сорта не изготавливают из ботанического сорта:

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

К общим показателям квалитетической идентификации растительных масел не относится:

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

Способами ассортиментной фальсификации жировых товаров является:

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

2 уровень:

Соотнесите виды и классы идентификации:

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

Соотнесите:

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

3 уровень:

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

- 1) наименование соответствует

	<p>2) присутствует информационная фальсификация</p> <p>3) квалитметрическая фальсификация</p> <p>4) ассортиментная фальсификация</p> <p>Примерные ситуационные задачи</p> <p>На базу поступила партия гречневой крупы ядрица в количестве 260 ящиков по 50 кг. При проверке качества гречневой крупы установлено: сорной примеси – 0,1 г, испорченных ядер – 0,075 г, колотых ядер – 0,3 г. Определите объем выборки, массу объединенной и средней проб, массу навески. Сделайте заключение о фактическом качестве крупы, ее товарном сорте. Возможна ли реализация данной крупы, если на маркировке указан I сорт? Дайте обоснованный ответ.</p> <p>Возможно ли реализация молока 2,5 % жирности, если при оценке качества был отмечен незначительный отстой сливок; при определении кислотности на титрование 10 см³ молока пошло 2,2 см³ 0,1 н раствора щелочи; плотность молока при t 18,5°C – 1027,5 кг/м³. При установлении группы чистоты на фильтре видимое легкое загрязнение. Определите вид молока.</p> <p>Примерный перечень практических навыков сбор данных по показателям качества, характеризующие разрабатываемую и выпускаемую продукцию</p> <p>Примерные задания для написания (и защиты) рефератов</p> <p>Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации потребительских товаров.</p> <p>Проведение экспертизы подлинности и идентификации потребительских товаров.</p> <p>Основные виды фальсификации потребительских товаров и методы ее обнаружения.</p>
ПК-2	<p>Примерные вопросы к экзамену (с №1 по №72 (полный перечень вопросов – см. п. 2.2))</p> <p>Основные виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалитметрическая). Основные разновидности стоимостной фальсификации.</p> <p>Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации питьевой воды.</p> <p>Фальсификация товаров: понятие «фальсифицированные товары», цели фальсификации.</p> <p>Штриховое кодирование как один из способов автоматизированной идентификации.</p> <p>Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации.</p> <p>Примерные вопросы к устному опросу, собеседованию текущего контроля (с №1 по №41 (полный перечень вопросов – см. п. 2.2))</p> <p>Идентификация шоколада</p> <p>Способы обнаружения фальсификации чая</p> <p>Идентификация сливочного масла</p> <p>Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).</p> <p>Идентификация растительного масла</p> <p>Тестовые задания (разноуровневые) для текущего контроля и промежуточной аттестации</p> <p>I уровень:</p> <p>К основным показателям квалитметрической идентификации вспомогательных товаров не относится:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) кислотность; 2) стойкость; 3) содержание диоксида углерода 4) состав сырья <p>Содержание сухих веществ в экстрактах должно составлять:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) не менее 50 %; 2) не менее 44 – 62 %; 3) не менее 57 %; 4) менее 68 %; <p>В сокодерживающих напитках содержание пюре или сока должно составлять:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) не менее 10 %; 2) не более 10 %; 3) не менее 50 %; 4) не более 50 %; <p>К показателям группы А (обязательным), используемым для контроля фальсификации плодовых и ягодных соков не относится:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1) относительная плотность; 2) содержание макро- и микроэлементов: натрия, калия, магния; 3) содержание яблочной кислоты;

- 4) содержание аскорбиновой кислоты
- К критериям, используемым для оценки натуральности и соответствия наименованию плодовых и ягодных соков, не относятся:
- 1) титруемая кислотность;
 - 2) относительная плотность;
 - 3) содержание макро- и микроэлементов: натрия, калия, магния;
 - 4) массовая доля глюкозы и фруктозы;
- Компонентом кваса не является:
- 1) зерновое сырье;
 - 2) дрожжи;
 - 3) этиловый спирт;
 - 4) сахарозаменители;

2 уровень:

Сопоставьте характеристику и критерий идентификации

объективность	при повторных исследованиях независимо от субъектов, средств и условий проведения идентификации будут получены одни и те же близкие результаты
проверяемость	критерии идентификации не должны зависеть от субъективных данных испытателя (его компетентности, профессионализма, учета интересов изготовителя или продавца), а также условий проведения испытаний
типичность	характеризуется комплексными или единичными показателями для конкретного наименования или однородной группы товаров, дополняющими друг друга и отличающимися разной степенью достоверности

Сопоставьте классификацию пищевых продуктов по идентификационным признакам

1 группа	идентифицируются по анатомо-морфологическим показателям (например, крахмал, кофейные напитки, плоды)
2 группа	идентифицируются по физико-химическим показателям (продукты глубокой технологической переработки)
3 группа	идентифицируются по микробиологическим показателям и показателям безопасности (например, квас, йогурты)
4 группа	идентифицируются по органолептическим показателям (продукты без промышленной переработки)

3 уровень:

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

- А) 3 и 5
- Б) 2 и 3
- В) 1 и 4
- Г) 2 и 5

Примерные ситуационные задачи

В магазин поступили бараночно-сухарные изделия: баранки и сухари ореховые. При определении качества баранок обнаружены следующие данные: у 15% изделий обнаружены трещины длиной $\frac{1}{4}$ поверхности, у 10% трещины длиной $\frac{1}{3}$ поверхности, кислотность 3°T , содержание влаги 15%. При оценке качества сухарей в объединенной пробе массой 1 кг обнаружен: 0,07 кг сухарей уменьшенного размера, 0,06 кг лома, 0,03 кг горбушек. Возможна ли реализация бараночно-сухарных изделий? Возможно ли реализация молока 2,5 % жирности, если при оценке качества был отмечен незначительный отстой сливок; при определении кислотности на титрование 10 см³ молока пошло 2,2 см³ 0,1 н раствора щелочи; плотность молока при $t 18,5^{\circ}\text{C} - 1027,5 \text{ кг/м}^3$. При установлении группы чистоты на фильтре видимое легкое загрязнение. Определите вид молока.

Примерный перечень практических навыков

Сформированные систематические знания ассортимента и потребительских свойств товаров, факторов, формирующих и сохраняющих качество. Номенклатуру потребительских свойств и показателей качества и безопасности однородных групп продовольственных и непродовольственных товаров

Примерные задания для написания (и защиты) рефератов

Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации потребительских товаров. Проведение экспертизы подлинности и идентификации потребительских товаров. Основные виды фальсификации потребительских товаров и методы ее обнаружения.

Критерии оценки экзаменационного собеседования, устного опроса, собеседования текущего контроля:

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

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

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

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

Критерии оценки тестовых заданий:

«зачтено» - не менее 71% правильных ответов;

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

Критерии оценки ситуационных задач:

«отлично» - обучающийся активно, без наводящих вопросов отвечает правильно и в полном объеме на поставленные вопросы; при решении ситуационной задачи ответ содержит полную информацию о симптомах, имеющихся у пациента, с объяснением их патогенеза; о синдромах и нозологической принадлежности заболевания; обоснованно назначает дополнительное обследование и интерпретирует результаты лабораторных и инструментальных методов обследования; обучающийся может провести дифференциальный диагноз в рамках патологии, в полном объеме назначает и обосновывает необходимое лечение, знает фармакологические группы препаратов, механизм действия препаратов, главные противопоказания и побочные эффекты.

«хорошо» - обучающийся отвечает правильно и в полном объеме, но в процессе собеседования ставились наводящие вопросы.

«удовлетворительно» - обучающийся правильно выявляет симптомы и синдромы и объясняет их патогенез, определяет нозологическую принадлежность болезни. Допускается неполное выделение симптомов при условии, что это не помешало правильно выявить синдромы; неполное

выделение или неполное объяснение синдромов при условии, что диагностическая принадлежность заболевания была определена правильно; неполная интерпретация результатов дополнительного обследования; не полностью сформулированы основные направления лечения; ответы на вопросы даются в достаточном объеме после наводящих вопросов, обучающийся показал понимание патогенетической сути симптомов и синдромов, принадлежность синдромов к нозологической форме.

«неудовлетворительно» - у обучающегося отсутствует понимание сущности и механизма отдельных симптомов и синдромов, в том числе ведущего; обучающийся не умеет оценить результаты дополнительных исследований; не понимает сущности механизма лабораторных синдромов; не умеет оценить ЭКГ и ФВД; не понимает принципов лечения; не может исправить пробелы в ответе даже при наводящих и дополнительных вопросах.

Критерии оценки практических навыков:

«зачтено» - обучающийся обладает теоретическими знаниями и владеет методикой выполнения практических навыков, демонстрирует их выполнение, в случае ошибки может исправить при коррекции их преподавателем;

«не зачтено» - обучающийся не обладает достаточным уровнем теоретических знаний (не знает методики выполнения практических навыков, показаний и противопоказаний, возможных осложнений, нормативы и проч.) и/или не может самостоятельно продемонстрировать практические умения или выполняет их, допуская грубые ошибки.

Критерии оценки написания (и защиты) рефератов:

«зачтено» – обоснована актуальность проблемы и темы, содержание соответствует теме и плану реферата, полно и глубоко раскрыты основные понятия проблемы, обнаружено достаточное владение терминологией, продемонстрировано умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал, умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы, к анализу привлечены новейшие работы по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.), полностью соблюдены требования к оформлению реферата, грамотность и культура изложения материала на высоком уровне.

«не зачтено» – не обоснована или слабо обоснована актуальность проблемы и темы, содержание не соответствует теме и плану реферата, обнаружено недостаточное владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы, не продемонстрировано умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал, умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы, использован очень ограниченный круг литературных источников по проблеме, не соблюдены требования к оформлению реферата, отсутствует грамотность и культура изложения материала.

2.2. Примерные вопросы к экзамену

1. Понятие показателя идентификации. Критерии идентификации
2. Общие и специфические показатели ассортиментной идентификации макаронных изделий
3. Способы квалитетической фальсификации растительных масел. Методы обнаружения
4. Классификация видов идентификационной деятельности
5. Специфические показатели ассортиментной идентификации молочных товаров
6. Общие идентификационные показатели пищевых жиров
7. Идентификация, оценка и контроль качества товара
8. Идентификация и способы обнаружения фальсификации вспомогательных товаров
9. Современные измерительные методы идентификации
10. Цель, задачи и структура идентификационной деятельности

11. Понятие ассортиментной фальсификации товаров. Способы ассортиментной фальсификации продовольственных товаров
12. Информационно-аналитические методы идентификации
13. Понятие квалиметрической идентификации. Виды квалиметрической идентификации
14. Общие и специфические показатели ассортиментной и квалиметрической идентификации мясных товаров.
15. Характеристика объектов и субъектов идентификации
16. Экспертиза при проведении идентификации продовольственных товаров
17. Понятие ассортиментной фальсификации товаров. Способы ассортиментной фальсификации
18. Характеристика критериев идентификации
19. Понятие фальсификации. Классификация способов фальсификации
20. Ассортиментная идентификация чая
21. Методы обнаружения фальсификации вспомогательных товаров
22. Квалиметрическая идентификация чая. Способы ассортиментной и квалиметрической фальсификации чая
23. Классификация методов идентификации
24. Специфические показатели идентификации молочных товаров
25. Ассортиментная идентификация кофе
26. Контроль и оценка качества продовольственных товаров
27. Идентификационные показатели и способы фальсификации крупы
28. Виды оценки соответствия товара
29. Способы ассортиментной и квалиметрической фальсификации молочных товаров
30. Идентификация и способы фальсификации безалкогольных напитков
31. Основные виды фальсификации потребительских товаров.
32. Средства и методы идентификации потребительских товаров.
33. Основные методы идентификации: органолептические и измерительные. Преимущества и недостатки этих методов идентификации.
34. Необходимость защиты от недобросовестной конкуренции в условиях современного рынка.
35. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.
36. Контрафакция интеллектуальной собственности : сущность контрафакции, меры борьбы против контрафакции.
37. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации кофе.
38. Основные методы и способы обнаружения фальсификации минеральной воды.
39. Основные способы обнаружения количественной фальсификации.
40. Основные методы и способы обнаружения фальсификации сыра.
41. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией потребительских товаров.
42. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мёда.
43. Идентифицирующая функция маркировки потребительских товаров.
44. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации шоколада.
45. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации.
46. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации колбасных изделий.
47. Способы и средства качественной фальсификации.
48. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации растительного масла.
49. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации коньяка.
50. Основные виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая).
51. Основные разновидности стоимостной фальсификации.

52. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации питьевой воды.
53. Фальсификация товаров: понятие «фальсифицированные товары», цели фальсификации.
54. Штриховое кодирование как один из способов автоматизированной идентификации.
55. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации.
56. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации чая.
57. Основные методы идентификации: органолептические и измерительные. Преимущества и недостатки этих методов идентификации.
58. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации водки.
59. Основные виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая).
60. Основные методы идентификации сливочного масла и методы обнаружения фальсификации.
61. Основные функции идентификации: указующая, информационная, управляющая.
62. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительной документации и сертификата соответствия.
63. Основные показатели идентификации потребительских товаров: органолептические, физико-механические, физико-химические.
64. Основные методы идентификации безалкогольных напитков и методы обнаружения фальсификации.
65. Структура идентификации: определение, объекты, субъекты, виды.
66. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации пива.
67. Идентификация потребительских товаров: цель и задачи.
68. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока и продуктов его переработки.
69. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мяса.
70. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мясных консервов.
71. Основные методы и способы обнаружения фальсификации рыбных консервов.
72. Основные методы и способы обнаружения фальсификации соков.

Примерные вопросы к устному опросу, собеседованию текущего контроля

1. Основные разновидности стоимостной фальсификации
2. Основные методы идентификации муки
3. Способы и средства качественной фальсификации
4. Основные методы идентификации водки
5. Основные способы информационной фальсификации
6. Основные методы идентификации коньяка
7. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительных документов
8. Идентификация ликеро-водочных изделий
9. Способы и средства количественной фальсификации
10. Основные методы идентификации вина виноградного
11. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией потребительских товаров
12. Основные методы идентификации плодовых вин
13. Способы обнаружения фальсификации чая
14. Основные методы идентификации игристых и газированных вин
15. Способы обнаружения фальсификации кофе
16. Основные методы идентификации пива
17. Способы обнаружения фальсификации обуви
18. Основные методы идентификации природной минеральной воды
19. Способы обнаружения фальсификации шоколада
20. Основные методы идентификации чая

21. Способы обнаружения фальсификации пищевых жиров
22. Основные методы идентификации кофе
23. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров)
24. Идентификация шоколада
25. Способы обнаружения фальсификации чая
26. Идентификация сливочного масла
27. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
28. Идентификация растительного масла
29. Способы обнаружения фальсификации водки
30. Идентификация меда
31. Основные виды идентификации товаров
32. Идентификация сыра
33. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
34. Идентификация мяса
35. Основные методы (измерительные и органолептические) идентификации. Преимущества и недостатки
36. Основные методы идентификации пива
37. Способы обнаружения фальсификации чая
38. Основные методы идентификации водки
39. Способы обнаружения фальсификации питьевой воды
40. Основные методы идентификации пива
41. Способы обнаружения фальсификации растительных масел

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

3.1. Методика проведения тестирования

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

Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:

Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Субъекты, на которых направлена процедура:

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

Период проведения процедуры:

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

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

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

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль).

Требования к банку оценочных средств:

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

Тесты включают в себя задания 3-х уровней:

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

Соотношение заданий разных уровней и присуждаемые баллы

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

Описание проведения процедуры:

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

Тестирование на бумажном носителе:

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

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

Тестирование на компьютерах:

Для проведения тестирования используется программа INDIGO. Обучающемуся предлагается выполнить 50 тестовых заданий разного уровня сложности. Время, отводимое на тестирование, составляет не более полутора академических часов.

Результаты процедуры:

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

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

3.2. Методика проведения приема практических навыков

Цель этапа промежуточной аттестации по дисциплине (модулю), проводимой в форме приема практических навыков является оценка уровня приобретения обучающимся умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины).

Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:

Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Субъекты, на которые направлена процедура:

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

Период проведения процедуры:

Процедура оценивания проводится по окончании изучения дисциплины (модуля) на последнем занятии по дисциплине (модулю), или в день проведения собеседования, или может быть совмещена с экзаменационным собеседованием по усмотрению кафедры.

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

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

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль).

Требования к банку оценочных средств:

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк оценочных материалов для оценки умений и навыков. Банк оценочных материалов включает перечень практических навыков, которые должен освоить обучающийся для будущей профессиональной деятельности.

Описание проведения процедуры:

Оценка уровня освоения практических умений и навыков может осуществляться на основании положительных результатов текущего контроля при условии обязательного посещения всех занятий семинарского типа.

Для прохождения этапа проверки уровня освоения практических навыков обучающийся должен овладеть всеми практическими умениями и навыками, предусмотренными программой дисциплины (модуля).

Результаты процедуры:

Результаты проверки уровня освоения практических умений и навыков имеют качественную оценку «зачтено» – «не зачтено». Оценки «зачтено» по результатам проверки уровня освоения практических умений и навыков являются основанием для допуска обучающихся к собеседованию. При получении оценки «не зачтено» за освоение практических умений и навыков обучающийся к собеседованию не допускается и по результатам промежуточной аттестации по дисциплине (модулю) выставляется оценка «неудовлетворительно».

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

3.3. Методика проведения устного собеседования

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

Локальные нормативные акты, регламентирующие проведение процедуры:

Проведение промежуточной аттестации обучающихся регламентируется Порядком проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся.

Субъекты, на которые направлена процедура:

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

Период проведения процедуры:

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

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

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

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:

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

Требования к банку оценочных средств:

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

Описание проведения процедуры:

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

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

Результаты процедуры:

Результаты проведения процедуры в обязательном порядке проставляются преподавателем в зачетные книжки обучающихся и экзаменационные ведомости и представляются в деканат факультета.

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

3.4. Методика проведения защиты рефератов

Целью процедуры текущего контроля, проводимого в форме проведения защиты реферата, является оценка уровня усвоения обучающимися знаний, приобретения умений, навыков и сформированности компетенций в результате изучения учебной дисциплины (части дисциплины), получение информации о характере познавательной деятельности, уровне самостоятельности и активности.

Перечень требований к любому выступлению студента примерно таков:

- связь выступления с предшествующей темой или вопросом;

- раскрытие сущности проблемы;
- методологическое значение для научной, профессиональной и практической деятельности.

Важнейшие требования к выступлениям студентов – самостоятельность в подборе фактического материала и аналитическом отношении к нему, умение рассматривать примеры и факты во взаимосвязи и взаимообусловленности, отбирать наиболее существенные из них.

Обсуждение докладов и выступлений. Порядок ведения семинара может быть самым разнообразным, в зависимости от его формы и тех целей, которые перед ним ставятся. Обычно имеет место следующая последовательность:

- а) выступление (доклад) по основному вопросу;
- б) вопросы к выступающему;
- в) обсуждение содержания доклада, его теоретических и методических достоинств и недостатков, дополнения и замечания по нему;
- г) заключительное слово докладчика;
- д) заключение преподавателя.

Разумеется, это лишь общая схема, которая может включать в себя развертывание дискуссии по возникшему вопросу и другие элементы.

Добиваясь внимательного и аналитического отношения студентов к выступлениям товарищей, руководитель семинара заранее ставит их в известность, что содержательный анализ выступления, доклада или реферата он оценивает так же высоко, как и выступление с хорошим докладом. Вопросы к докладчику задают, прежде всего, студенты, а не преподаватель. Необходимо требовать, чтобы вопросы, задаваемые студентам, были существенны, связаны с темой, точно сформулированы. Вопросам преподавателя обычно присущи следующие требования:

- ясность и четкость формулировок, определенность границ, весомость смысловой нагрузки;
- уместность постановки вопроса в данный момент, острота его звучания в сложившейся ситуации, пробуждающая живой интерес студенческой аудитории;
- вопросы должны быть посильными для студентов.

Период проведения процедуры:

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

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

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

Требования к кадровому обеспечению проведения процедуры:

Процедуру проводит преподаватель, ведущий дисциплину (модуль).

Требования к банку оценочных средств:

До начала проведения процедуры преподавателем подготавливается необходимый банк тем рефератов.

Результаты процедуры:

Реферат оценивается оценками «зачтено», «не зачтено».

Составитель: Е.В. Видякина

Зав. кафедрой Л.Н. Шмакова