

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Дагестанский государственный аграрный университет имени
М.М.Джамбулатова»

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДИСЦИПЛИНЫ

«Идентификация и фальсификация пищевых продуктов»

Кафедра:	Товароведения, технологии продуктов и общественного питания
Направление подготовки	19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
Направленность (профиль)	Технология продуктов общественного питания
Квалификация	бакалавр
Форма обучения:	заочная

Махачкала, 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 3DD1CBB4E0B557048CF85BF588D45CAA
Владелец: Кутаев Шихрагим Кутаевич
Действителен: с 21.08.2025 до 14.11.2026

1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) является неотъемлемой частью программы дисциплины при реализации основной профессиональной образовательной программы высшего образования (ВО) по направлению: **19.03.02 Продукты питания из растительного сырья**, направленность/профиль **Технология продуктов общественного питания**, соответствует требованиям Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки **19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»** (Приказ МОН РФ от 17.08.2020 г. №1041).

Оценочные фонды разрабатываются для проведения оценки степени соответствия фактических результатов обучения при изучении дисциплины запланированным результатам обучения, соотнесенных с установленными в программе индикаторами достижения компетенций, а также сформированности компетенций, установленных программой бакалавриата.

Целью ФОС является установление соответствия уровня подготовки обучающихся требованиям федерального государственного образовательного стандарта ФГОС ВО по ОП.

ФОС предназначен для решения задач контроля достижения целей реализации ОП ВО и обеспечения соответствия результатов обучения области, сфере, объектам профессиональной деятельности, области знаний и типам задач профессиональной деятельности.

1.1. Общая трудоемкость дисциплины для студентов заочной форм обучения составляет **10 зачетных единиц (360 академических часов)**.

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		5
Общая трудоемкость: часы зачетные единицы	360 10	360 10
Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:	30 (6)*	30 (6)*
лекции	8 (2)*	8 (2)*
практические занятия (ПЗ)	22 (4)*	22 (4)*
Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:	294	294
рефераты	80	80
самостоятельное изучение тем	100	100
подготовка к практическим занятиям	114	114
Промежуточная аттестация Экзамен	36 Экзамен	36 Экзамен

(*) - занятия, проводимые в интерактивных формах

1.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворитель- но»)	Пороговый («удовлетворительно»)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
ПК-1 Обладает фундаментальными знаниями в области техники и технологии, необходимыми для ведения научно-исследовательской деятельности в сфере производства продукции из растительного сырья				
ИД-3ПК-1 Планирует, измеряет, наблюдает и составляет описания проводимых исследований, обобщает данные для составления обзоров, отчетов и научных публикаций, участвует во внедрении результатов исследований и разработок				
Знания	фрагментарные знания	плохие знания методов теоретического и экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений, входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; классификацию методов сенсорного анализа согласно ISO 6658; условия проведения сенсорного анализа, требования к специалистам-дегустаторам и помещению.	знания методов теоретического и экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений, входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; классификацию методов сенсорного анализа согласно ISO 6658; условия проведения сенсорного анализа, требования к специалистам-дегустаторам и помещению, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций в достаточном объеме	в полном объеме знания методов теоретического и экспериментального исследования в области определения состава, строения основных химических соединений, входящих в состав сырья, полуфабрикатов и готовых продуктов; классификацию методов сенсорного анализа согласно ISO 6658; условия проведения сенсорного анализа, требования к специалистам-дегустаторам и помещению, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций
Умения	фрагментарные умения	проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать	проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать	проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований,

		результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций с существенными затруднениями	результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций с незначительными затруднениями	анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций на высоком уровне
Навыки	отсутствие навыков	владеет навыками проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций на низком уровне	владеет навыками проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций на достаточном объеме	владеет навыками проводить измерения и наблюдения, составлять описания проводимых исследований, анализировать результаты исследований и использовать их при написании отчетов и научных публикаций в полном объеме
ПК-2 Осуществляет оперативное управление производством продуктов питания из растительного сырья наавтоматизированных технологических линиях				
ИД – 2ПК-2 Использует нормативную и техническую документацию, регламенты, ветеринарные нормы и правила в производственном процессе				
Знания	не знаком с основными нормативными документами в области производства продуктов питания из растительного сырья	знаком с основными нормативными документами в области производства продуктов питания из растительного сырья	хорошо ориентируется в нормативных документах в области производства продуктов питания из растительного сырья	показывает глубокие знания нормативных документов в области производства продуктов питания из растительного сырья
Умения	не умеет пользоваться нормативной документацией	пользуется нормативной документацией, но применяет основные требования нормативной документации при помощи преподавателя	применяет основные требования нормативной документации, понимает механизмы регулирования показателей в соответствии с требованиями на практике, в трудных случаях прибегая к помощи преподавателя	самостоятельно применяет требования нормативных документов для производства продукции высокого качества, разбирается в документах и механизмах регулирования контролируемых параметров на практике

Навыки	отсутствие навыков	владеет методами использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях производства отдельных видов продуктов из растительного происхождения	владеет методами использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях производства большей части продуктов из растительного происхождения	владеет методами использования нормативной, технической и технологической документацией в условиях производства продуктов питания из растительного сырья в полном объеме
--------	--------------------	--	--	--

2. Оценочные средства (контрольно-измерительные материалы для оценивания), необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Разделы/Темы	Индекс контролируемой компетенции	Оценочное средство	Форма контроля
Раздел 1 Теоретические понятия идентификации и фальсификации пищевых продуктов	ИД-3ПК-1 ИД-2 ПК-2	Тест по разделу 1. Рефераты	Письменно
Предмет, цели и задачи дисциплины идентификация и фальсификации пищевых продуктов, ключевые понятия.	ИД-2ПК- 2 ИД-4ПК- 2	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	ИД-2ПК- 2 ИД-4ПК- 2	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Раздел 2 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	ИД-2ПК- 2 ИД-4ПК- 2	Тесты по разделу 2. Рефераты	Письменно
Идентификация и фальсификация муки, крупы, хлеба и макаронных изделий	ИД-2ПК- 2 ИД-4ПК- 2	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Идентификация и фальсификация плодов, овощей и переработанной плодоовощной продукции	ИД-2ПК- 2 ИД-4ПК- 2	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Идентификация и фальсификация молока и молочных товаров	ИД-2ПК- 2 ИД-4ПК- 2	Контрольная работа по теме работы по теме	Устный опрос Письменная работа
Идентификация и фальсификация мяса и мясных консервов,			

пельменей и колбасных изделий			
Идентификация и фальсификация растительного масла, маргарина, майонеза			

2.1. Оценочные материалы для проведения текущего контроля успеваемости.

Оценивание обучающегося на занятиях осуществляется в соответствии с локальным актом университета (положением), регламентирующим проведение текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся и организации учебного процесса.

2.1.1. Вопросы для контрольной работы

Тема 1: Предмет, цели и задачи дисциплины идентификация и фальсификации пищевых продуктов, ключевые понятия

1. Значение идентификации товаров на современном уровне развития рыночных отношений. Понятие идентификации.
2. Социально-правовые аспекты идентификации товаров.
3. Место идентификации в оценке соответствия товаров.
4. Цели, принципы, виды и средства идентификации продовольственных товаров.
5. Идентификация общие положения. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара.

Тема 2 Идентификация и фальсификация пищевых продуктов

1. Основные разновидности стоимостной фальсификации
2. Способы и средства качественной фальсификации
3. Основные способы информационной фальсификации
4. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительных документов
5. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией потребительских товаров
6. Способы и средства количественной фальсификации
7. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров)

Тема 3 Идентификация и фальсификация муки, крупы, хлеба и макаронных изделий

1. Основные методы идентификации зерномучных товаров (на конкретном примере по выбору студента)
2. Проведите идентификацию партии крупы в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.
3. Проведите идентификацию партии муки пшеничной в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов

Тема 4 Идентификация и фальсификация плодов, овощей и переработанной плодоовощной продукции

1. Проведите идентификацию партии консервированного зеленого горошка в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов
2. Маркировка как средство идентификации товара. Основные функции маркировки, виды маркировки данных. Значение маркировки для установления соответствия товара.

Тема 5 Идентификация и фальсификация молока и молочных товаров

Идентификация молочных продуктов: критерии идентификации и методы их определения. Нормативная документация. Определение сортности, виды и характеристики.

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

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

Тема 6 Идентификация и фальсификация мяса и мясных консервов, пельменей и колбасных изделий

1. Идентификация мяса
2. Основные методы (измерительные и органолептические) идентификации. Преимущества и недостатки
- 3.

Тема 7 Идентификация и фальсификация растительного масла, маргарина, майонеза

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

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

2.2. Ситуационные задачи

1. Зерномучные товары

ЗАДАЧА 1.1.

В магазин ООО "Вектор" поступили макаронные изделия, фасованные в полимерные пакеты по 0,5 кг, изготовленные ОАО "Шамхалхлебопродукт", п. Тюбе, на маркировке продукции указано, фигурные макаронные изделия *Гр. А, Кл. 1*, изготовлены из муки из мягкой пшеницы. Остальная информация указана в соответствии с ГОСТ Р 51074-97.

При проверке качества установлено: изделия в виде изогнутых трубок с прямым срезом, длиной 2,5-3 см по внешней кривой, форма сечения рифленая, диаметр 5,7-6,0 мм.

Цвет изделий - однотонный с желтоватым оттенком. Поверхность слегка шероховатая. Вкус и запах свойственные данному виду изделий.

После варки изделия не теряли форму, не склеивались между собой. Бульон после варки мутный. Массовая доля деформированных изделий 1,2 %, массовая доля крошки - 2,5 %.

По имеющим сведениям, произведите идентификацию продукции, установите группу, тип, подтип макаронных изделий, соответствие продукции требованиям стандарта. Имеет ли место фальсификация товара? Вид фальсификации?

ЗАДАЧА 1.2.

При проверке работы магазина "Восход", г. Махачкала Госторгинспекцией установлено, что макаронные изделия - вермишель длинная весовая гр. **В**, кл. **1** имеет однородный цвет, гладкую поверхность, вкус и запах, свойственные макаронным изделиям, содержание крошки составляет 16,5 %; ракушки гр. **В**, кл. **1** фасованные в полимерные пакеты по 0,5 кг имеют среднюю массу 10 пакетов 480 г, при влажности 13 %.

Провести идентификацию макаронных изделий и определить наличие фальсификации, ее виды и способы.

ЗАДАЧА 1.3.

В магазин "Пятерочка" поступили макаронные изделия, расфасованные в полиэтиленовые пакеты по 600 г, на упаковке имеется следующая информация: рожки, изготовитель ОАО "Русский продукт", Россия, 107143, г. Москва, ул. Пермская, тел., товарный знак, масса нетто, информация о пищевой и энергетической ценности, способ приготовления, дата выработки, срок хранения, ГОСТ 875 - 92, знак соответствия.

При проверке качества продукции установлено:

- цвет изделий однотонный с сероватым оттенком;
- поверхность - слегка шероховатая;
- форма - прямые трубки с прямым срезом длиной 3,5-4 см, диаметром 6,0-6,5;
- после варки изделия не теряют форму, не склеиваются между собой;
- содержание деформированных изделий - 3,0 %, крошки - 3,5 %, прочность 3,5 Н.

Провести идентификацию продукции, определить наличие фальсификации, ее виды.

ЗАДАЧА 1.4

При приемке партии риса, шлифованного установлено: вкус, и запах свойственные рисовой крупе, содержание дробленых ядер - 9,8%, пожелтевших 4,2%, ядер с красными полосками 1,5 %, нешелушенных зерен 0,2 %, сорная примесь 0,1 %, в пробе имеются мертвые вредители хлебных запасов (жуки) - 10 экземпляров на 1 кг. Провести идентификацию продукции по имеющимся сведениям. Определить содержание доброкачественного ядра, сорт крупы.

Имеет ли место фальсификация продукции, если по документам рис, шлифованный первого сорта.

ЗАДАЧА 1.5

В магазине "Янтарь" на реализации находилась партия крупы гречневой. При проверке магазина инспектором Госторгинспекции установлено, на ценнике указано: крупа гречневая 1 сорта быстрорастворимая. При проведении экспертизы крупы установлено: цвет крупы кремовый с желтоватым оттенком, вкус и запах свойственные гречневой крупе, содержание нешелушенных зерен 0,2 %, колотых ядер 2,8 %, сорной примеси 0,2 %, время варки (развариваемость) - 28 мин.

Провести идентификацию по имеющимся данным, определить наличие фальсификации, ее виды.

ЗАДАЧА 1.6.

При проверке экспертом Дагестанского центра сертификации магазина "Универсам", осуществляющего торговлю фасованной крупой путем выборочной проверки установлено, что крупа, фасованная в полиэтиленовые пакеты по 1 кг, имеет следующую массу:

- крупа рис шлифованный 1 сорта - 990, 970, 995, 980, 950, 970, 980, 990, 960, 970 г;
- крупа гречневая быстрорастворимая 1 сорта - 980, 1000, 975, 980, 970, 960, 990, 1005, 960, 980 г;
- крупа пшено шлифованное 1 сорта - 1000, 1005, 980, 970, 975, 980, 970, 980, 990, 1000 г.

Имеет ли место фальсификация продукции в данном случае? Какие виды ответственности предусмотрены законодательством? Как поступит в данной ситуации эксперт?

ЗАДАЧА 1.7.

В адрес мини-пекарни "Колобок" поступила партия муки в количестве 120 мешков массой нетто 6000 кг. По документам мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, упакована в тканевые мешки, к которым пришиты ярлыки с голубой вертикальной полосой. На ярлыке имеются следующие сведения:

- изготовитель: Старооскольский мелькомбинат;
- мука пшеничная высшего сорта;
- масса нетто 50 кг;
- дата выбора 16.10.2009 г;
- ГОСТ 26574-85.

При приемке технологом предприятия установлено: вкус и запах свойственный пшеничной муке, цвет белый с желтоватым оттенком. Образцы муки были направлены в лабораторию. Результаты лабораторных исследований: зольность - 0,65 %; крупность помола: при просеивании через шелковое сито № 43 остаток на сите - 10,0 %, проход - 90,0 %, при просеивании через сито № 35 остаток на сите - 1,5 %; количество сырой клейковины - 30 %, 2 группа по качеству.

Имеет ли в данном случае место фальсификация? Если да, то укажите ее виды. Как должно поступить в данной ситуации ООО "Колобок"?

ЗАДАЧА 1.8

Для проведения сертификации экспертом Органа по сертификации

«Дагестанский ЦС» были отобраны образцы бараночных изделий, вырабатываемые ООО "Лакомка". В заявке изготовитель просит сертифицировать сушки ванильные и баранки горчичные.

При проведении идентификации сушек ванильных установлено: поверхность изделий гладкая, блестящая, количество штук в одном кг - 40 шт. В процессе идентификаций баранок горчичных установлено: поверхность изделий гладкая, блестящая, количество штук в одном кг - 107 шт. Какой вывод будет сделан экспертом по результатам идентификации? Будут ли продолжены сертификационные испытания.

2. Крахмал, сахар, мед, кондитерские товары

ЗАДАЧА 2.1.

Провести идентификацию сахара-песка и установить, имеет ли место фальсификация продукции по следующим данным. Размер партии: по документам - 300 мешков, масса брутто - 15210 кг; фактически - 300 мешков, масса брутто - 15300 кг. Сахар-песок упакован в мешки тканевые I категории, на ярлыке указано: масса нетто 50 кг. Для проверки массы нетто сахара-песка было отобрано 50 мешков, вес брутто которых составил 2550 кг, средняя масса одного пустого мешка составила 1 кг, мешки влажные на ощупь.

При проверке органолептических показателей установлено, что сахар комкается, сыпучесть плохая, поэтому образец сахара-песка был направлен в лабораторию для определения влажности, в результате испытаний установлено - массовая доля влаги в сахаре 0,55 %.

Определите, какие виды фальсификации имеют место в данном случае? Укажите возможные способы фальсификации. Правильно ли определен размер выборки для определения массы нетто сахара-песка? Укажите допустимые отклонения массы нетто одного и десяти мешков с сахаром.

ЗАДАЧА 2.2.

В Госторгинспекцию г. Махачкала поступила жалоба от потребителя Магомедова М.М., суть которой заключается в следующем: при покупке им в магазине "Продукты" сахара-рафинада прессованного, фасованного в полиэтиленовые пакеты в магазине, его обвесили и продали нестандартный товар.

Для проверки жалобы покупателя в магазин "Продукты" был направлен Госинспектор Орлова З.И. По результатам проверки установлено: сахар-рафинад прессованный колотый поступил в магазин в мешках массой нетто 40 кг, в подсобном помещении магазина он фасуется в полиэтиленовые пакеты по 1 кг. С целью контроля веса нетто было отобрано 15 пакетов, общий вес нетто которых составил 14,80 кг. В процессе испытаний также установлено: количество крошки в среднем 250г в каждом пакете.

Имеет ли в данном случае место фальсификация товаров? Укажите ее вид, способы фальсификации.

ЗАДАЧА 2.3.

Провести идентификацию крахмала, определить его вид и сорт по следующим данным:

- цвет крахмала - белый с кристаллическим блеском;
- количество крапин на 1 дм² поверхности крахмала - 110 шт;
- результаты микроскопирования - крупные, средние крахмальные зерна овальной формы;
- клейстер, приготовленный из образца крахмала бесцветный, прозрачный, студнеобразный.

ЗАДАЧА 2.4.

В лабораторию Центрального рынка г. Дербент поступила проба меда, при испытании которой установлено: мед представляет собой сиропообразную густую массу, имеются отдельные пузырьки воздуха, содержание влаги 24 %, содержание сахарозы 18 %, при проведении качественной реакции с хлористым серебром образуется белый осадок.

Провести идентификацию меда и определить наличие фальсификации, ее виды и способы.

ЗАДАЧА 2.5

В магазине "Кооператор" при приемке партии меда от фермера была отобрана проба меда, которая была направлена в лабораторию. В результате ее испытания установлено: мед имеет сладкий вкус, слабовыраженный цветочный аромат, влажность меда 19,5 %, содержание сахарозы 29 %, диастазное число 3 ед. Готе. Определите наличие фальсификации меда, ее виды и способы.

ЗАДАЧА 2.6.

В магазин АО "Мечта" на реализацию поступила партия меда натурального фасованного в стеклянные банки по 350 г. При приемке установлено:

- мед представляет собой густую сиропобразную массу;
- цвет продукта - светло-коричневый;
- аромат - приятный, цветочный, слабый;
- вкус - сладкий с легким привкусом карамелизации.

Образцы меда были направлены в лабораторию. Результаты лабораторных испытаний:

- массовая доля воды - 19,8 %;
- массовая доля сахарозы - 5,8 %;
- диастазное число - 1,5 ед. Готе;
- качественная реакция на оксиметилфурфурол - отрицательная;
- признаки брожения - отсутствуют.

По приведенным данным провести идентификацию, определить, имеет ли в данном случае место фальсификация? Почему образцы меда были направлены в лабораторию?

ЗАДАЧА 2.7.

На реализацию в магазин поступил шоколад "Шапито", изготовитель кондитерская фабрика "Россия", г. Самара. На этикетке указан следующий состав продукта: сахар, масло какао, масса какао, эквивалент какао-масла, ароматизатор, орехи тертые, молоко сухое. При оценке качества установлено: плитка правильной формы, поверхность матовая, ровная, консистенция твердая.

Провести идентификацию продукции, определить имеет ли место фальсификация продукции, ее виды и способы.

ЗАДАЧА 2.8.

При проведении Экспертной палатой газеты "Смак" независимой экспертизы молочного шоколада "Alpen Gold" с банановой начинкой, изготовитель "Штольверк Рус" установлено:

- в составе жира кроме какао-масла и молочного жира имеется пальмовое масло, на маркировке нет информации о наличии растительного жира;
- форма шоколада правильная, без деформаций, поверхность - матовая;
- количество начинки 20 %.

По имеющимся сведениям, провести идентификацию продукта, определить имеет ли место фальсификация, ее виды и способы.

ЗАДАЧА 2.9.

ОАО "Группа Национальный продукт" обратилось в орган по сертификации с заявкой на проведение сертификации серийно выпускаемой продукции кондитерской плитки "Загадка", массой нетто 100 г.

При проведении идентификации кондитерской плитки экспертом установлено:

- на маркировке имеется следующая информация о составе продукта: сахар, кондитерский жир, какао-порошок, молокосухое, ароматизатор;
- форма плиток - правильная;
- поверхность - матовая.

Какое решение в данной ситуации будет принято экспертом органа по сертификации? Имеет ли место в данном случае фальсификация?

3. Плодоовощные товары

ЗАДАЧА 3.1.

В магазин "Телли" на реализацию поступил компот персиковый высшего сорта, фасованный в стеклянные банки емкостью 1,0 дм". При приемке установлено:

внешний вид - компот из половинок персиков, без кожицы, плоды нетреснувшие, хорошо сохранившие форму, неравномерных по величине плодов 18%, сироп прозрачный, имеются отдельные взвешенные частицы плодовой мякоти, не вызывающие помутнения;

- цвет плодов - свойственный персикам, неоднородные по окраске плоды составляют 12 %;
- вкус и запах - хорошо выраженные консервированным плодам персиков;
- консистенция - половинки плодов упругие;
- масса нетто - 1020 г;
- масса плодов - 400 г;
- массовая доля растворимых сухих веществ 16 %.

Провести идентификацию продукта, определить имеет ли место фальсификация, ее виды и способы.

ЗАДАЧА 3.2.

На реализации в магазине "Ташкент" находилась капуста квашенная шинкованная 1 сорта. При проверке магазина Государственным инспектором Госторгинспекции установлено:

- внешний вид капусты - капуста, равномерно нашинкованная узкими полосками, приправы и пряности равномерно распределены, сок слегка мутноватый;
- консистенция - слабохрустящая, мало упругая;
- запах - ароматный, характерный для квашеной капусты;
- вкус - кисловато-солоноватый, без горечи;
- цвет - светло-соломенный с желтоватым оттенком;
- массовая доля капусты (после свободного стекания сока) по отношению к общей массе с соком - 80 %.

Провести идентификацию продукции, определить имеет ли место фальсификация, ее виды и способы. Какое решение в данной ситуации может принять инспектор Госторгинспекции?

ЗАДАЧА 3.3

На сертификацию поступил горошек зеленый, консервированный высшего сорта, упакованный в металлические банки по 400 г нетто, серийно выпускаемый АО "Консервы". В процессе идентификации экспертом органа по сертификации установлено:

- внешний вид - зерна горошка в основном целые без примесей кормового гороха,

наличие битых зерен 2,0 % к массе горошка,

- цвет - однородный, зеленый;
- консистенция - мягкая неоднородная;
- состояние заливочной жидкости - слабая мутность и небольшой крахмалистый осадок,
- примеси - не обнаружены.

Какое решение в данной ситуации примет эксперт органа по сертификации? Имеет ли в данном случае место фальсификация?

ЗАДАЧА 3.4.

В магазин ООО "Караван" поступила партия красных томатов маринованных высшего сорта, фасованных в стеклянные банки, массой нетто 1020 г (указано на этикетке). При приемке установлено:

- внешний вид - томаты целые, немятые, без механических повреждений, количество деформированных томатов 7 %;
- вкус и запах - приятный, слабокислый, умеренно соленый вкус, приятный аромат;
- консистенция — овощи слабо-плотные;
- качество заливки - слегка мутная с незначительным количеством взвешенных частиц мякоти;
- масса нетто овощей - 420 г;
- массовая доля сухих веществ по рефрактометру - 3,5 %.

Провести идентификацию продукции и определить имеет ли место фальсификация, ее виды и способы.

ЗАДАЧА 3.5.

В магазин "Фрукты, овощи" на реализацию поступил картофель, фасованный в полимерные мешки массой нетто по 3 кг. На упаковке имеется следующая информация: картофель отборный, мытый, изготовитель - фермерское хозяйство "Темп", масса нетто 3 кг, дата упаковывания - 16.10.99.

При приемке установлено:

- масса нетто картофеля - 2900 г;
- масса свободной земли в упаковке - 100 г;
- клубни чистые мытые.

Содержание клубней белых округлой формы с красно-фиолетовыми глазками - 2400 г; 500 г - клубни удлиненной формы с розовой кожурой с красно-фиолетовыми глазками. Из них клубни с механическими повреждениями глубиной более 5 мм и длиной более 10 мм составили 240 г.

Проведите идентификацию картофеля, определите ботанический и товарный сорт. Имеет ли место в данной ситуации фальсификация, ее виды и способы?

ЗАДАЧА 3.6.

В магазине "Гастроном № 29" на реализации находится сок яблочный. На маркировке сока имеется следующая информация: сок яблочный

натуральный осветленный высшего сорта. Состав: концентрат яблочного сока, вода, ароматизатор, идентичный натуральному.

При выборочной проверке инспектором Госторгинспекции были отобраны образцы сока, в результате анализа которых установлено:

- вкус и аромат - свойственные яблочному соку, хорошо выражены;
- цвет - светло-коричневый;
- прозрачность - прозрачный с легкой опалесценцией;
- относительная плотность - 1,0384;
- растворимых сухих веществ - 9,5 %;
- титруемая кислотность - 1,2 %.

Определить имеется ли фальсификация, ее виды и способы.

ЗАДАЧА 3.7.

При проведении экспертизы сока апельсинового натурального установлено:

- информация на упаковке - сок изготовлен из свежих плодов;
- внешний вид непрозрачная жидкость с наличием протертой мякоти;
- вкус и запах - свойственный апельсиновому соку, хорошо выраженный с легкой горечью;
- цвет - светло-оранжевый;
- относительная плотность - 1,038;
- содержание сухих веществ по рефрактометру - 9,5%.

Определить имеется ли фальсификация, ее виды и способы.

4. Вкусовые товары

ЗАДАЧА 4.1.

На сертификацию поступила партия кофе, молотого натурального 1 сорта, фасованного в вакуумную упаковку по 200 г. На упаковке указано, что кофе изготовлен из натуральных кофейных зерен ботанического вида Арабика.

В процессе идентификации экспертом Органа по сертификации установлено:

- внешний вид - порошок коричневого цвета с включением оболочки кофейных зерен;
- вкус и аромат - вкус горьковато-кислый, вяжущий с привкусом цикория, аромат слабо выражен;
- массовая доля кофеина - 0,6 %;
- массовая доля экстрактивных веществ - 36,5 %.

Какое решение будет принято экспертом по результатам идентификации? Имеется ли в данном случае фальсификация, ее способы и виды?

ЗАДАЧА 4.2.

На реализации в магазине "Продукты" находился кофе натуральный растворимый, Cafe Rio. По жалобе покупателей была проведена выборочная проверка Госторгинспекцией и отобраны образцы кофе растворимого для экспертизы. В результате установлено:

- упаковка - металлические банки;
- масса нетто, указанная на упаковке - 100 г;
- фактическая масса нетто - 97 г;
- информация на упаковке - кофе натуральный растворимый „Cafe Rio, изготовитель -

Бразилия, „Cafe Rio, 100 %, натуральный растворимый кофе изготовлен из специальным образом обжаренных зерен; хранить в сухом прохладном месте; использовать до 11.2000; знак соответствия;

- внешний вид - порошкообразный продукт;
- цвет - темно-коричневый;
- вкус и аромат - пустой, не свойственный растворимому натуральному кофе;
- массовая доля кофеина в перерасчете на сухое вещество,
- массовая доля влаги, % - 5.

Провести идентификацию продукта и определить, имеет ли место фальсификация, ее виды и способы. Какое решение в данной ситуации примет инспектор Госторгинспекции?

ЗАДАЧА 4.3.

В магазин - "Универсам" поступила партия чая китайского байхового зеленого высшего сорта, фасованного по 100 г. При приемке чая установлено:

- аромат и вкус - приятный аромат и достаточно терпкий вкус;
- настой - прозрачный, светло-желтый;
- цвет разваренного листа - недостаточно однородный, с желтоватым оттенком;
- внешний вид - недостаточно ровный, скрученный;
- массовая доля влаги, % - 7,0;
- массовая доля водорастворимых экстрактивных веществ, % - 34,0;
- массовая доля мелочи, % - 4,5.

Провести идентификацию и определить сорт чая. Определить, имеет ли место фальсификация, ее вид и способы? Какое решение будет принято по результатам приемки?

ЗАДАЧА 4.4

На сертификацию в Орган по сертификации поступил от ОАО «МКШВ» вместе с заявкой предконтрактный образец вина Царского игристого", изготовленного в г. Махачкала. На этикетке указано: Царское игристое вино, полусладкое, объемная доля; спирта 11 %, емкость 0,75 л.

При проведении идентификации установлено:

- прозрачность - непрозрачное без осадка;
- цвет вина - светло-соломенный;
- букет - негармоничный, с резким запахом фруктовой эссенции;
- вкус негармоничный, не свойственный винограду вину;
- пенистые и игристые свойства - при наливке вина в бокал образуется пена, пузырьки двуокиси углерода выделяются в течении 1,0 мин.;
- массовая доля этилового спирта - 10,5 %;
- массовая концентрация сахаров, г/дм³ - 60;
- массовая концентрация приведенного экстракта, г/дм - 6,5.

Провести идентификацию продукта, определить его вид. Имеется ли фальсификация вина, ее способы и виды? Какое решение будет принято экспертом по сертификации в данной ситуации?

ЗАДАЧА 4.5.

Для сертификационных испытаний настойки "Рябиновой на коньяке", упакованной в стеклянные бутылки по 0,5 л, были отобраны образцы продукции. При проведении идентификации настойки получены следующие результаты:

- упаковка - бутылки плотно укупорены навинчивающимися колпачками с перфорацией, при переворачивании не дают течь;
- маркировка - соответствует ГОСТ Р 51074-97; фактический объем - 490 мл;
- внешний вид - прозрачная жидкость светло-коричневого цвета;
- вкус и аромат - сладковатый вкус с ароматом рябины;
- крепость - 23,5 %;
- массовая концентрация экстрактивных веществ - 17,5 %;
- массовая концентрация сахара - 15,5 %;
- массовая концентрация кислот в пересчете на яблочную - $0,42/100 \text{ см}^3$.

Провести идентификацию продукции, к какой группе относится исследуемый напиток? Какая информация должна быть на этикетке данной продукции согласно ГОСТ Р 51074-97? Имеется ли в данном случае фальсификация? Какое решение по результатам идентификации будет принято экспертом по сертификации?

5. Молочные товары и пищевые жиры

ЗАДАЧА 5.1.

При проведении идентификации коровьего сливочного масла "Прибалтика", экспертом Органа по сертификации пищевой продукции установлено:

- вкус и запах - чистые, свойственные сливочному маслу;
- консистенция и внешний вид - консистенция недостаточно плотная с наличием пузырьков воздуха и мелких капелек влаги;
- цвет - светло-желтый, недостаточно однородный;
- содержание жира - 67,7 %.

Хроматографический анализ жирнокислотного состава показал наличие соевого масла, однако на маркировке масла отсутствует информация наличие в его составе растительных жиров.

Какое решение будет принято экспертом по результатам идентификации? Имеется ли в данном случае фальсификация продукции, ее способы и виды?

ЗАДАЧА 5.2.

На склад Махачкалинского хладокомбината поступила партия сыра сычужного твердого, по документам сыр Советский. Сыр в виде прямоугольного бруска со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями, массой 8 кг. На головках сыра имеется производственная маркировка в форме квадрата. При проверке качества сыра установлено:

- вкус и запах - умеренно выраженный, сырный, слегка кисловатый;
- консистенция - тесто нежное, слегка ломкое на изгибе;
- рисунок - состоит из глазков овальной и угловатой формы, расположенных по всей массе;
- содержание жира в сухом веществе, % - 44,6;
- содержание влаги, %-43,5.

Проведите идентификацию сыра и установите соответствие наименованию, указанному в сопроводительных документах. Определите наличие или отсутствие фальсификации, ее виды и способы. Укажите способы и средства фальсификации сыров и методы их обнаружения.

ЗАДАЧА 5.3.

На Центральном рынке г. Белгорода реализуется масло Оливковое, произведенное в Греции фирмой Korsak. На этикетке этого масла крупными буквами указано наименование масла -

Оливковое, однако очень мелким шрифтом на этикетке указан следующий состав продукта: масло соевое, масло оливковое. Результаты экспертизы масла:

- вкус и запах - свойственные соевому маслу,
- цвет - светло-желтый с зеленоватым оттенком;
- показатель преломления при 20°C - 1,476.

Методом газо-жидкостной хроматографии определен жирнокислотный состав масла (массовая доля жирных кислот, в % к сумме):

- пальмитиновая - 9,0
- стеариновая - 4,0
- олеиновая - 3,4
- линолевая - 47,0
- линоленовая - 6,0

Провести идентификацию растительного масла и определить имеется ли фальсификация, ее способы и виды. Укажите, какие существуют способы фальсификации растительных масел и методы их обнаружения.

ЗАДАЧА 5.4.

На мелкооптовую базу поступило масло подсолнечное рафинированное недезодорированное фасованное в полимерные бутылки по 1,0 кг. При приемке продукции установлено:

- прозрачность - масло прозрачное без осадка;
- вкус и запах - свойственные подсолнечному маслу;
- цветное число, мг йода - 15;
- кислотное число, мг КОН. - 1,2
- нежировые примеси - отсутствуют.

Провести идентификацию масла и определить имеется ли фальсификация, ее способы и виды. Укажите, какими методами можно обнаружить фальсификацию растительных масел?

6 Мясные товары

ЗАДАЧА 6.1.

При проведении государственного надзора за соблюдением обязательных требований стандартов на консервном заводе ОАО "Дербентский консервный завод" государственным инспектором были отобраны пробы консервов "Говядина тушеная" высшего сорта, фасованной в металлические банки по 338 г. Результаты оценки консервов:

- вид и консистенция - мясо кусочками, в основном массой не менее 30 г, содержит включения грубой соединительной ткани, кровеносных сосудов;
- запах и вкус - свойственные тушеной говядине с пряностями;
- внешний вид мясного сока - в нагретом состоянии цвет светло-коричневый с наличием взвешенных белковых веществ в виде хлопьев;
- массовая доля мяса и жира, % - 48,8;
- массовая доля жира, % - 18,2;
- массовая доля поваренной соли, % - 1,3;
- фактическая масса нетто, г - 321.

Провести идентификацию консервов и установить сорт консервов. Определить имеется ли фальсификация консервов, ее виды и способы? Какое решение по результатам проверки может быть принято государственным инспектором?

ЗАДАЧА 6.2.

В магазин "Пятерочка" поступила партия консервов "Говядина в собственном соку", изготовитель фирма Amsberg, Голландия, поставщик Махачкалинский хладокомбинат. В процессе приемки установлено:

- вкус и запах - вкус крахмалистый, привкус белка не мясного происхождения;
- внешний вид и консистенция мяса - гомогенизированная, сильноизмельченная масса с наличием измельченной соединительной ткани;
- цвет-розовый.

На этикетке указаны следующие ингредиенты: мясо, вода, крахмал, соль, сахар, соевый белок, полифосфаты, нитрит натрия, аскорбиновая кислота.

По приведенным данным провести идентификацию и установить соответствие наименованию, указанному на упаковке. Установить, имеется ли фальсификация, ее виды и способы. Какое сырье, из указанного на упаковке, не используется при производстве отечественных консервов из мяса убойных животных?

ЗАДАЧА 6.3.

В магазин АО "Агат" поступила партия полукопченой колбасы высшего сорта. При проверке ее качества установлено:

- форма, размер и вязка батонов - батоны прямые, длиной 40- 45 см содной перевязкой внизу батона;
- внешний вид - батоны с чистой сухой поверхностью, без пятен,слипов, повреждений оболочки;
- консистенция - упругая;
- вид на разрезе - фарш равномерно перемешан, красного цвета с наличием видимых включений соединительной ткани и кусочков шпика размером около 4 мм;
- запах и вкус - свойственные полукопченой колбасе с выраженным ароматом пряностей и копчения;
- массовая доля влаги - 46,5 %;
- массовая доля поваренной соли - 4,1 %;
- при нанесении на свежий срез колбасы нескольких капель раствора Люголя наблюдается окрашивание в темно-синий цвет.
- Маркировка как средство идентификации товара. Основные функции маркировки, виды маркировки данных. Значение маркировки для установления соответствия товара. Провести идентификацию продукции и определить, имеется ли фальсификация, ее виды и способы. Укажите способы фальсификации колбасных изделий и методы их обнаружения.

ЗАДАЧА 6.4

В магазин "Гастроном 115" поступила партия вареной колбасы. По сопроводительным документам колбаса "Докторская" высшего сорта. При проверке качества установлено:

- форма, размер и вязка батонов - прямые батоны с двумя поперечными перевязками на верхнем и одной на нижних концах батона;
- внешний вид - батоны с чистой сухой поверхностью, без повреждений оболочки;
- консистенция - упругая;
- вид фарша на разрезе - светло-розовый фарш, равномерно перемешан с наличием мелкой пористости;

- массовая доля влаги - 65,0 %;
- массовая доля поваренной соли - 2,2 %.

По имеющимся данным провести идентификацию колбасы и определить ее соответствие наименованию, указанному в сопроводительных документах. Имеется ли в данной ситуации фальсификация, ее виды и способы? Укажите способы фальсификации колбас и методы их обнаружения.

ЗАДАЧА 6.5.

В магазин поступила партия колбасы вареной "Молочной" высшего сорта в искусственной оболочке с нанесением маркировки на батоны. На маркировке батонов имеется следующая информация: колбаса "Молочная" варенная, высшего сорта, охлажденная; изготовитель; состав продукта - говядина, свинина, меланж, сухое молоко, соль, растительный белок, пряности, стабилизатор цвета Е 250, стабилизатор консистенции Е 452; ГОСТ 23670; на маркировке также указана пищевая ценность, условия хранения, дата изготовления, срок годности и знак соответствия. При проверке качества колбасы установлено:

- внешний вид - батоны чистые, с сухой поверхностью, без повреждений оболочки;
- консистенция - упругая;
- вид на разрезе - светло-розовый фарш равномерно перемешан с наличием мелкой пористости;
- вкус и запах - с привкусом растительного белка.

Провести идентификацию колбасы и определить, имеется ли фальсификация, ее виды и способы. Какие пищевые добавки использованы при производстве колбасы?

ЗАДАЧА 6.6.

В магазине "Гастроном" на реализации находятся замороженные полуфабрикаты пельмени "Богатырские", расфасованные в полимерные пакеты массой нетто 500 г (указано на ярлыке). При проверке качества пельменей установлено:

- внешний вид - пельмени имеют форму полукруга, края хорошо заделаны, фарш не выступает;
- вкус и запах - вареные пельмени имеют приятный вкус, аромат, сочный, в меру соленный фарш;
- содержание мясного фарша к массе полуфабриката, %-49,5;
- масса одного полуфабриката - 11-13 г;
- толщина тестовой оболочки - 2,5 мм;
- толщина теста в местах заделки - 3,0 мм;
- содержание поваренной соли, % - 1,5;
- содержание жира в фарше пельменей, % - 13,5;
- температура в толще полуфабриката -10°C.

Определите, имеется ли фальсификация продукта, ее виды и способы. Укажите способы фальсификации мясных полуфабрикатов и методы их обнаружения.

ЗАДАЧА 6.7.

В магазин "Продукты" поступила партия пельменей "Русские" замороженных, фасованных в картонные коробки по 500 г.

При приемке продукции установлено:

- внешний вид - пельмени неслипшиеся, недеформированные, имеют форму полукруга, края хорошо заделаны, фарш
- содержит грубые включения соединительной ткани, при встряхивании пакки издают ясный отчетливый звук;
- вкус и запах - приятный вкус и аромат с привкусом растительного белка и субпродуктов;

- содержание мясного фарша к массе полуфабриката, % - 48;
- масса одного полуфабриката, г - 12-14.

Определите имеется ли в данной ситуации фальсификация продукции, ее виды и способы. Может ли быть принята и реализована данная продукция?

2.1.2. Тесты для текущего контроля знаний студентов (с ключом ответов)

Тестовые вопросы и задания для проведения текущей и промежуточной аттестации

Раздел 1. Теоретические понятия идентификации и фальсификации пищевых продуктов

1. Процедура, посредством которой устанавливают соответствие представленной на сертификацию продукции требованиям, предъявляемым к данному виду продукции.

- a) Сертификация продукции
- b) Фальсификация продукции
- c) Идентификация продукции

2. Объектами идентификации являются

- a) деньги, услуги, предприятия, рабочая сила, товары
- b) товары, услуги, ценные бумаги, информация, рабочая сила
- c) товары, услуги, ценные бумаги, предприятия, рабочая сила

3. Совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с нормативными требованиями.

- a) Оценка качества
- b) Контроль качества
- c) Экспертиза качества

4. Установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования.

- a) Ассортиментная (видовая) идентификация
- b) Видовая идентификация
- c) Сортная идентификация

5. Установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара, после проведения ассортиментной идентификации.

- a) Специальная идентификация
- b) Качественная идентификация
- c) Сортная идентификация

6. Установление отношения данного изделия к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения.

- a) Качественная идентификация
- b) Специальная идентификация
- c) Сортная идентификация

7. Способы идентификации.

- a) Микробиологические, экспертные, органолептические
- b) Микробиологические, органолептические, лабораторные.
- c) Микробиологические, физико-химические, органолептические.

8. Методы идентификации.

- a) органолептические, измерительные, тестовые
- b) органолептические, лабораторные, тестовые
- c) органолептические, измерительные, экспертные

9. Набор характерных, специфических показателей, отличающих данную изделие от других.

- a) Соответствие товара
- b) Совместимость товара
- c) Подлинность товара

10. Виды фальсификации:

- a) Ассортиментная, сортовая, количественная, стоимостная, информационная, комплексная.
- b) Ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная, комплексная.
- c) Ассортиментная, видовая, качественная, количественная, стоимостная, информационная.

11. В зависимости от назначения различают следующие виды идентификации:

- a) ассортиментная, качественная, количественная и партионная;
- b) ассортиментная, количественная, информационная;
- c) ассортиментная, партионная, качественная.

12. К средствам идентификации относятся:

- a) нормативные и технические документы, маркировка;
- b) СанПиНы и кодексы;
- c) Закон РФ «О защите прав потребителей».

13. Критериями идентификации являются:

- a) органолептические и физико-химические показатели;
- b) микробиологические и органолептические показатели;
- c) физико-химические и микробиологические показатели.

14. Идентификация товаров - это:

- a) действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью;
- b) отождествление, установление совпадения чего-либо с чем-либо;
- c) установление характерных показателей, отличающих натуральный продукт от его подделки.

15. Принципами идентификации являются:

- a) разграничение и сходство; индивидуальность и относительная устойчивость;
- b) принципиальность, систематизация, безопасность;
- c) компетентность, системный подход, эффективность.

16. Ассортиментная идентификация – это:

- а) установление соответствия товара к его ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования;
- б) установление соответствия конкретного товара требованиям качества, предусмотренным нормативно-технической документацией, или заявленным в договоре, рекламе, маркировке;
- в) установление соответствия фасованных товаров требованиям нормативных документов относительно объема заполнения упаковки.

17. К критериям идентификации предъявляются следующие требования:

- а) типичность, объективность, сопоставляемость;
- б) типичность, экономичность, взаимозаменяемость;
- в) типичность, безопасность, эффективность.

18. К средствам идентификации относятся:

- а) маркировка, договора, товаросопроводительные и нормативно-технические документы;
- б) накладные, сертификаты соответствия, удостоверение качества, сертификат происхождения;
- в) стандарты, технические условия, СанПиНы, Правила.

19. Различают следующие виды фальсификации:

- а) ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная, комплексная;
- б) ассортиментная, санитарная, гигиеническая, ветеринарная;
- в) ассортиментная, медицинская, технологическая, стоимостная.

20. Контрафактные товары – это:

- а) товары, которые производятся и продаются под товарным знаком или на основе патента другой фирмы без её разрешения;
- б) товары, полностью скопированные с оригинальной продукции без соответствующего разрешения на право использования интеллектуальной собственности;
- в) товары, умышленно измененные или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.

21. Фальсифицированные продукты - это

- а) товары, которые производятся и продаются под товарным знаком или на основе патента другой фирмы без её разрешения;
- б) товары, полностью скопированные с оригинальной продукции без соответствующего разрешения на право использования интеллектуальной собственности;
- в) товары, умышленно измененные или имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.

22. Имитация – это:

- а) подделка товара под известную марку, с частичным изменением ряда таких характеристик товара, как наименование, название фирмы, дизайн и

др.;

- б) подделка конкретного товара, включая основные органолептические характеристики, упаковку, дизайн, название, фирму-изготовителя.
- с) подделка товаров, где частично используется имидж, и об этом изготовитель информирует потребителя.

23. Специальная идентификация – это:

- а) установление отношения данного изделия к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения (квотирование, лицензирование);
- б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара.
- с) установление принадлежности представленной части товара конкретной товарной партии.

24. При органолептическом способе идентификации используются следующие органы чувств человека:

- а) обоняние, осязание, вкусовые, световое, слуховое ощущения;
- б) запах аромат, букет, текстильные ощущения;
- с) цвет, оттенки вкуса, хруст, скрип.

25. Для целей идентификации используются следующие методы:

- а) органолептические, измерительные и тестовые;
- б) физические, социологические, регистрационные;
- с) микробиологические, товароведно-технологические и химические.

26. Какой вид подделки может быть классифицироваться как фальсификация:

- а) подделка натурального продукта суррогатами, выполненная из-за отсутствия определенных знаний в данной области и с целью подмены натурального продукта;
- б) подделка, выполненная из-за несовершенства используемой технологии, технологического решения либо низкого уровня инженерно-технического персонала;
- с) подделка, выполненная с корыстной целью.

27. Ассортиментная фальсификация - это:

- а) подделка путем полных замены его заменителей другого сорта, вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков;
- б) подделка подлинных товаров с помощью различного рода пищевых или не пищевых добавок или нарушений рецептур для изменения качественных показателей органолептических и других свойств продуктов;
- с) обман потребителя за счёт значительных отклонений параметров товара от предельно допустимых норм отклонений.

28. В зависимости от используемых средств фальсификации, схожести свойств заменителя и фальсифицируемого продукта различают следующие способы фальсификации:

- а) пересортица; замена высококачественного продукта низкоценным заменителем, имеющим сходные признаки; подмена натурального продукта имитатором;

- b) товары, полученные из генетически модифицированного сырья; продукты с незаконченными биохимическими или другими технологическими процессами; имитаторы натурального продукта;
- с) добавление воды, введение более дешевых компонентов за счет более дорогостоящих; введение различных пищевых добавок.

29. При количественной экспертизе используют:

- a) поддельные средства измерений; неточные измерительные технические устройства; специальные приемы и/или психологическое воздействие на покупателя;
- b) частичная замена натурального продукта имитатором; введение различных добавок; повышение содержания допустимых нормативно-технической документацией некачественной продукции или компонентов;
- с) частичная или полная замена продукта пищевыми отходами; фасовка черствого хлеба в пакет, где он отходит.

30. Ассортиментную фальсификацию зерна пшеницы можно выявить, определив следующие показатели:

- a) массовая доля клейковины, её качество, число падения, стекловидность, натура, наличие проросших зерен;
- b) натуру, присутствие зерновой примеси, проросших и мелких зерен;
- с) натуру, число падения, присутствие зерен с розовой окраской, фузариозных зерен, сорной примеси.

31. Идентификация представляет собой деятельность по:

- a) сертификации продукции
- b) выявлению дефектной продукции
- с) установлению соответствия

32. Идентификации присущи следующие функции:

- a) указующая
- b) информационная
- с) подтверждающая соответствие
- d) управляющая
- e) контролирующая

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

- a) ассортиментная
- b) качественная
- с) товарно-партионная

34. Важнейшим средством идентификации является:

- a) маркировка
- b) упаковка
- с) нормативные документы

35. Характеристики товара, позволяющие отождествлять наименование представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и с требованиями, установленными в НД называются ... идентификации:

36. Каковы требования к критериям идентификации?

- a) типичность
- b) объективность и сопоставимость
- c) проверяемость
- d) трудность фальсификации
- e) достоверность

37. В процессе ассортиментной идентификации устанавливается:

- a) соответствие показателей качества требованиям НД
- b) соответствие наименования товара его ассортиментной принадлежности
- c) соответствие представленной части товара конкретной товарной партии

38. Особое место в идентификации производителя продукции принадлежит:

- a) нормативным документам
- b) упаковке
- c) товарному знаку

39. Идентификация является основным элементом в следующих видах оценочной деятельности:

- a) оценке качества
- b) контроле качества
- c) сертификации продукции
- d) прослеживаемости товаров

40. Субъектами идентификации являются:

- a) изготовитель
- b) продавец
- c) потребитель

41. При каком виде идентификации устанавливаются градации качества товаров:

- a) товаро-партионная
- b) ассортиментная
- c) качественная

42. Средствами идентификации являются:

- a) нормативные документы
- b) технические документы
- c) товаросопроводительные документы
- d) маркировка
- e) упаковка

43. Для целей идентификации используются следующие показатели:

- a) органолептические
- b) физико-химические
- c) микробиологические
- d) безопасности

44. Какие методы используются для проведения идентификации?

- a) органолептические
- b) измерительные
- c) микробиологические

- d) экспертные
- e) социологические

45. Какая продукция называется контрафактной?

- a) дефектная
- b) поддельная
- c) товары-заменители

46. Назовите основные виды фальсификации по характеристикам товара

- a) ассортиментная
- b) качественная
- c) количественная
- d) стоимостная
- e) информационная
- f) технологическая

47. Способы ассортиментной фальсификации:

- a) частичная замена продукта водой
- b) добавление заменителя, имитирующего натуральный продукт
- c) замена натурального продукта имитатором

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

- a) заменители
- b) имитаторы
- c) условно-пригодная продукция

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

- a) количественная фальсификация
- b) качественная фальсификация
- c) комплексная фальсификация
- d) технологическая фальсификация

50. Способы качественной фальсификации:

- a) использование добавок, имитирующих улучшение качества
- b) пересортица
- c) искажение информации о составе продукта

51. К качественной фальсификации относится:

- a) подкрашивание
- b) ароматизация
- c) использование консервантов
- d) использование отходов
- e) уменьшение массы товара

52. Объектами идентификации являются:

- a) товары и услуги;
- b) эксперты, прошедшие аккредитацию в системе ГОСТ-Р;
- c) эксперты, прошедшие аккредитацию в системе тпп-эксперт;

d) заключения экспертов.

53. К видам идентификации не относится:

- a) сортовая;
- b) специальная;
- c) товарно-партионная;
- d) количественная.

54. Специальная идентификация – это:

- a) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным НД для определенного сорта;
- b) установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности;
- c) установление отношения данного изделия к перечню запрещенных к реализации товаров;
- d) установление возможности использования пищевого продукта для питания человека.

55. Измерительным методом идентификации не является:

- a) биохимический;
- b) физический;
- c) химический;
- d) тестовый.

56. Качественная фальсификация – это:

- a) набор специфических показателей, отличающих данное изделие от других;
- b) Действия, направленные на обман покупателя путем подделки товара с корыстной целью;
- c) Подделка подлинности товаров с помощью различного рода пищевых или непищевых добавок, или нарушение рецептур для изменения качественных показателей продуктов;
- d) Действия, направленные на обман потребителя путем замены товаров высших сортов низшими.

57. Дегустаторы указывают на водянистость вкусового ощущения приразбавлении:

- a) 7-10%;
- b) 20-25%;
- c) 25-30%;
- d) 30-40%.

58. «Обвес с подначкой» заключается в том, что:

- a) Взвешивая товар, продавец работает 4-мя пальцами, 5-ым отклоняя стрелку весов;
- b) Товар взвешивается на плотной бумаге;
- c) Подпиливаются гири;
- d) Товар одного сорта подменяется товаром другого сорта.

Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов

59. Овсяные хлопья Геркулес по качеству:

- a) Подразделяют на высший, 1,2 сорта;
- b) Подразделяют на 1,2,3 сорта;
- c) На сорта не подразделяют;
- d) Подразделяют на высший и первый сорта.

60. Рис, шлифованный по содержанию доброкачественного ядра, подразделяют:

- a) На экстру, высший, 1,2,3 сорта;
- b) На высший, 1,2,3 сорта;
- c) На высший, 1,2 сорта;
- d) На высший и 1 сорта.

61. Идентификационными признаками ржаной муки являются:

- a) Наличие хорошо отмывающейся клейковины;
- b) Низкое содержание водорастворимых гемицеллюлоз;
- c) Способность клейковины растягиваться;
- d) Отсутствие отмываемой клейковины.

62. Заметные частицы оболочек зерна могут быть в:

- a) Муке 1 сорта;
- b) Муке 2 сорта;
- c) Обойной муке;
- d) В крупчатке.

63. Для ржаного хлеба пористость составляет:

- a) 64-70 %;
- b) 45-48 %;
- c) 49-54 %;
- d) 40-49 %;

64. Макаaronные изделия группы производят из:

- a) Муки высшего сорта повышенной дисперсности;
- b) Мягкой стекловидной пшеницы;
- c) Хлебопекарной пшеничной муки;
- d) Муки 1 сорта.

65. Красную окраску томатам придает:

- a) каротин;
- b) ликопин;
- c) ксантофилл;
- d) хлорофилл.

66. Мушмула относится к:

- a) ягодам;
- b) косточковым;

- c) семечковым;
- d) citrusовым.

67. Верхняя ямка яблока называется:

- a) гнездо;
- b) околоплодник;
- c) чашечка;
- d) блюдце.

68. Картофель относится к семейству:

- a) маревых;
- b) крестоцветных;
- c) пасленовых;
- d) зонтичных.

69. В компотах из плодов и ягод концентрация сахарозы должна быть:

- a) 40-70 %;
- b) 39-65 %;
- c) 55-65 %;
- d) 25-35 %

70. Съедобные грибы по пищевой ценности, содержанию ядовитых веществ и степени их устранения подразделяют на:

- a) 5 групп;
- b) 3 класса;
- c) 2 типа;
- d) 4 категории.

71. К настоящим ягодам относятся:

- a) Земляника, клубника;
- b) Княженика, ежевика;
- c) Виноград, крыжовник;
- d) Брусника, облепиха.

72. Характерными признаками созревшего ананаса являются:

- a) Цвет верхнего листочка «султана» - желтый;
- b) Цвет самого плода от соломенно-желтого до желтого от самого низа до верхнего пучка листьев;
- c) Кончики сегментов темно-коричневого цвета
- d) Все варианты ответов правильные.

73. К костянковым орехам относят:

- a) Лещину, миндаль;
- b) Фундук, каштан;
- c) Лещину, фундук
- d) Грецкие орехи, кедровые орешки.

74. Убойная масса – это:

- a) Масса животного до убоя;
- b) Масса животного после убоя;
- c) Отношение убойной массы к живой массе;

d) Масса разделанной мясной туши без шкуры, головы, нижних частей конечностей и внутренних органов.

75. В мышечной ткани содержится больше всего такого белка как:

- a) Миоген;
- b) Миозин;
- c) Актин;
- d) Миоальбумин.

76. Температура в толще мышцы у охлажденного мяса составляет:

- a) 0...4⁰С;
- b) -1,5...-3⁰С;
- c) 0,5...2⁰С;
- d) -1,5...-6⁰С.

78. К V категории свинины относят:

- a) Свинину жирную;
- b) Свинину для ПП;
- c) Свинину беконную;
- d) Мясо поросят- молочников.

79. Ромштекс – это полуфабрикат, относящийся к:

- a) Порционным;
- b) Мелкокусковым;
- c) Крупнокусковым;
- d) Панированным.

80. Полуфабрикаты для детского питания подразделяют на:

- a) 4 вида;
- b) 3 класса;
- c) 2 группы;
- d) 5 типов.

81. К мелкой дичи относятся:

- a) Красные куропатки и фазаны;
- b) Дикie голуби и горные индейки;
- c) Перепелки и голуби;
- d) Рябчики и дикие утки.

82. Существенным отличием производства сосисок и сарделек состоит в том, что:

- a) Посоленное мясо не выдерживают при определенной температуре;
- b) Не производят предварительную обжарку изделий;
- c) После варки изделия не охлаждают под душем;
- d) Окончательное приготовление фарша производят в куттере, а перемешивание в фаршемешалке не производится.

83. Срок хранения субпродуктов в охлажденных камерах составляет:

- a) Не более 7 сут.;

- b) Не более 2 сут.;
- c) Не более 24ч.;
- d) Не более 6 ч.

84. С какой целью в колбасные изделия добавляют нитрит натрия?

- a) для повышения стойкости при хранении
- b) для улучшения вкусовых свойств
- c) для придания продукту необходимой окраски
- d) для повышения влагосвязывающей способности фарша.

85. На сколько сортов подразделяют полукопченые колбасы?

- a) высший, 1-й и 2-й
- b) только 1-й и 2-ой
- c) высший, 1-й, 2-й, 3-й
- d) высший и 1-й

86. Что такое «штриковка»?

- a) наполнение фаршем оболочек при производстве колбас
- b) прокалывание оболочек колбас для удаления воздуха
- c) перевязывание батонов колбас шпагатом
- d) процесс подвешивания батонов при обжарке

87. В какой последовательности нужно проводить дегустацию колбас?

- a) колбасы высшего сорта, колбасы 1-го сорта и т.д.
- b) начинают с колбас низших сортов и заканчивают высшими
- c) нет существенных различий
- d) сначала копченые и полукопченые, затем вареные

88. Какие колбасы отличаются наиболее высокой калорийностью?

- a) сырокопченые
- b) вареные
- c) сосиски и сардельки
- d) ливерные

89. При производстве каких колбас используют вареное мясное сырье?

- a) сырокопченых
- b) ливерных
- c) варено-копченых
- d) студней и зельцев

90. Какие колбасы имеют характерную серую окраску фарша?

- a) сырокопченые
- b) варено-копченые
- c) фаршированные
- d) ливерные

91. Какие из перечисленных дефектов колбас являются допустимыми?

- a) серые пятна, небольшие пустоты, морщинистость оболочки
- b) небрежная вязка, видимые пустоты размером 1-2 мм
- c) небольшие загрязнения жиром и сажой, рыхлый фарш
- d) деформированные или поломанные батоны

92. Что такое «осадка» колбасных изделий?

- a) наполнение оболочек фаршем под давлением
- b) деформирование батонов при неправильном хранении
- c) выдержка батонов с целью уплотнения фарша
- d) прокалывание оболочки для удаления пузырьков воздуха

93. Допускается ли добавление в состав колбасных изделий муки?

- a) нет, это запрещено ГОСТом
- b) да, без ограничений
- c) да, но не более 10-12 %
- d) да, в зависимости от вида и наименования колбас

94. К воздействию микроорганизмов более устойчивы оболочки колбас

- a) искусственные
- b) натуральные
- c) в зависимости от диаметра батонов
- d) нет существенной разницы

95. Влагосвязывающая способность колбасного фарша обусловлена в первую очередь:

- a) содержанием жира
- b) диаметром мышечных волокон
- c) содержанием нитрита натрия
- d) белками мяса

96. Какой бомбаж консервных банок называют «ложным»?

- a) химический
- b) бактериологический
- c) физический
- d) другое

97. Допускаются ли к хранению консервные банки с помятостью на закаточном или продольном шве?

- a) нет
- b) да, при соблюдении режима хранения
- c) да, если не выявлено признаков вытекания содержимого
- d) в зависимости от расположения банки при хранении

98. Содержание в мясных консервах олова -

- a. не должно превышать 200 мг на 1 кг продукта
- b. не допускается
- c. допускаются только следы
- b) допускается без ограничений, кроме консервов для детского питания

99. К продаже допускаются консервные банки со следующими дефектами

- a. бомбажные
- b. с двумя зазубринами по окружности каждого фальца
- c. крупинками олова и пузырьками диаметров 4 мм, в количестве 5 шт
- d. черными пятнами на поверхности банок

100. При производстве мясных консервов не рекомендуется использовать

- a) мясо молодняка
- b) охлажденное мясо
- c) замороженное
- d) парное.

101. Мясные консервы вырабатывают –

- a) только из сырого охлажденного, замороженного или соленого мяса
- b) из сырого, тушеного, отварного, жареного или соленого мяса
- c) из сырого охлажденного мяса
- d) только из доброкачественного парного мяса

102. Какие консервы носят название «Гуляш»?

- a) с заливкой из томатного соуса
- b) с заливкой из белого соуса
- c) тонкоизмельченные, гомогенизированные
- d) консервы без использования растительных компонентов

103. В каком состоянии оценивают органолептические показатели мясных баночных консервов?

- a) Только в разогретом виде, при температуре продукта не ниже 18-20 °С
- b) исключительно в холодном, но не ниже 0 °С
- c) В зависимости от способа употребления
- d) При температуре, соответствующей температуре продукта при хранении на момент отбора проб

104. При продаже в живом виде самыми выносливыми являются:

- a) Чехонь, сельдь;
- b) Карп, щука;
- c) Судак, налим;
- d) Окунь, форель.

105. Какой из этих рыб необходимо меньшее количество O₂ на 1кг/час:

- a) карась;
- b) Карп;
- c) щука;
- d) лещ.

106. «Пылкий» товар получают при:

- a) воздушном замораживании;
- b) рассольном замораживании;
- c) естественном замораживании;
- d) D.воздушном интенсивном замораживании.

107. При посоле крупных рыб применяют:

- a) охлажденный посол;
- b) смешанный посол;
- c) холодный посол;
- d) теплый посол.

108. Порок «фуксин» - это:

- a) красный налет, появляющийся сначала на поверхности, а затем и на мышечной ткани;
- b) Появление серого мелкого налета;
- c) Появление на поверхности рыбы серой слизи;
- d) Окисление жира, проявляющееся в виде «ржавого налета».

109. Содержание соли в осетровых балыках не должно превышать:

- a) 6%;
- b) 7%;
- c) 9%;
- d) 11%.

110. Какие из перечисленных видов консервов стерилизуют при 120°C:

- a) Рыборастительные;
- b) Рыбные консервы в бульоне;
- c) Рыбные консервы в томатном соусе;
- d) «Рагу из дальневосточных лососевых рыб натуральное».

111. Зерна какой икры самые мелкие?

- a) севрюжьей;
- b) белужьей;
- c) стерляжьей;
- d) осетровой.

112. Икру лососевых необходимо хранить при температуре:

- a) -1...-3°C;
- b) -2...-4°C;
- c) -4...-6°C;
- d) -5...-7°C.

113. Для производства консервов используют рыбу:

- a) Не ниже 1 сорта;
- b) Не ниже 2 сорта;
- c) 1 2 сортов;
- d) Без подразделения на сорта.

114. Для приготовления рыбных пресервов используют полуфабрикат с содержанием соли:

- a) Не более 10 %;
- b) Не менее 10 %;
- c) Не более 15 %;
- d) Не более 20 %.

115. Заливку рыбных консервов выбирают:

- a) В зависимости от предварительной обработки сырца;
- b) В зависимости от назначения консервов;
- c) В зависимости от вида консервов;
- d) Независимо от предварительной обработки рыбы-сырца.

116. К внешним дефектам рыбных консервов относятся:

- a) Сползание кожицы;
- b) Разваренность;
- c) Птичка;
- d) Плесневение.

117. К внутренним дефектам рыбных консервов относятся:

- a) Бомбаж химический;
- b) Бомбаж микробиологический;
- c) Хлопуша;
- d) Толокнянность.

118. С целью повышения стойкости пресервов в банки добавляют:

- a) Соль;
- b) Сахар;
- c) Уксусную кислоту;
- d) Антисептик.

119. Для копчения рекомендуется применять топливо влажностью:

- a) 20-25 %;
- b) 25-35%;
- c) Не менее 50 %;
- d) Не менее 60 %.

120. Основным процессом консервного производства является:

- a) Пастеризация;
- b) Стерилизация;
- c) УФ-облучение;
- d) Все варианты правильные.

121. Содержание бензойнокислогонатрия в пресервах не должно превышать:

- a) 1г на 100г рыбы;
- b) 0,5 г на 100г рыбы;
- c) 1г на 1кг содержимого;
- d) 0,5 г на 1кг содержимого.

122. При транспортировании наиболее восприимчивые к механическим повреждениям оказываются:

- a) Консервы в свободном соку;
- b) Консервы из обжаренной рыбы;
- c) Консервы в томатном соусе;
- d) Все виды консервов.

123. Белки молока представлены в основном:

- a) лецитином;
- b) казеином;

- c) холестерином;
- d) каротином.

124. Пастеризованное молоко допускается хранить:

- a) не более 36ч;
- b) До 5 суток;
- c) До 2 мес.;
- d) До 6 мес.

125. Кислотность молока и молочных продуктов определяют:

- a) Рефрактометрическим методом;
- b) Методом потенциометрического титрования;
- c) Кислотным методом Гербера;
- d) Методом Бертрана.

126. Кислотность кефира должна быть:

- a) 85-120⁰T;
- b) 75-100⁰T;
- c) 100-130⁰T;
- d) 130-180⁰T.

127. В молоко добавляют соду с целью:

- a) понижения кислотности;
- b) повышения плотности;
- c) увеличения сухого остатка;
- d) для повышения группы чистоты.

128. Из физико-химических показателей в молоке определяют:

- a) кислотность, содержание жира, стойкость эмульсии;
- b) кислотность, плотность, содержание жира;
- c) кислотность, вязкость, содержание жира;
- d) условную вязкость, содержание лактозы.

129. Самым важным показателем свежести молока является:

- a) плотность;
- b) кислотность;
- c) криоскопическая температура;
- d) группа чистоты.

130. Патогенные микроорганизмы в т.ч. сальмонеллы не допускаются (в молоке):

- a) в 25г;
- b) в 20г;
- c) в 15г;
- d) в 10г.

131. КМАФАнМ в молоке (в потребительской таре) допускается не более:

- a) 4×10^5 КОЕ/г;
- b) 3×10^5 КОЕ/г;
- c) 2×10^5 КОЕ/г;
- d) 1×10^5 КОЕ/г.

132. Спрэд - это:

- a) Полужирное масло;
- b) Молочный продукт для намазывания;
- c) Масло содержанием жира 3/4;
- d) Новое название современных маргаринов.

133. Саломасы для маргариновой промышленности имеют температуру плавления в среднем:

- a) 35⁰С;
- b) 45⁰С;
- c) 55⁰С;
- d) 65⁰С.

134. В производстве маргарина соль используют в виде раствора:

- a) 9-10%-ой концентрации;
- b) 4-5%-ой концентрации;
- c) 12-13%-ой концентрации;
- d) 24-26%-ой концентрации.

135. Порок рыбный привкус – результат:

- a) жизнедеятельности микробов;
- b) распада фосфатидов;
- c) наличия в продукте плохо дезодорированных жиров.

136. Кислотность мягких наливных маргаринов лежит в пределах:

- a) 0,6-1⁰К;
- b) 1,0-1,2⁰К;
- c) 1,2-1,8⁰К;
- d) 1,7-2,4⁰К.

137. Маргарин для розничной торговли фасуют в виде брусков массой:

- a) 100г;
- b) 120г;
- c) 200г;
- d) 250.

138. Массовая доля влаги в молочном маргарине должна быть не менее:

- a) 82%;
- b) 80%;
- c) 74%;
- d) 71%.

139. Маргарин со вкусовыми добавками:

- a) Подразделяют на высший, 1 сорта;
- b) на высший, 1,2 сорта
- c) 1,2 сорта;
- d) На сорта не подразделяют.

140. С повышением температуры гидрирования запах саломаса:

- a) усиливается;
- b) ослабевает;
- c) остается неизменным;
- d) исчезает вообще.

141. Маргарин, упакованный в кашированную фольгу, хранят:

- a) при $t=2-6^{\circ}\text{C}$ 15 дней;
- b) при $t=2-6^{\circ}\text{C}$ 30 дней;
- c) при $t=6-10^{\circ}\text{C}$ 20 дней;
- d) при $t=6-10^{\circ}\text{C}$ 10 дней.

142. Допустимое содержание ртути в кофе (мг/кг) должно быть не более:

- a) 0,02;
- b) 0,05;
- c) 0,06;
- d) 0,15

143. Крупность помола кофе влияет на:

- a) экстрактивность;
- b) вкус;
- c) аромат;
- d) ни на что не влияет

144. О степени натуральности кофе судят:

- a) по массовой доле кофеина;
- b) по массовой доле экстрактивных веществ;
- c) по полной растворимости в холодной и горячей воде;
- d) по массовой доле влаги

145. По вкусовым качествам кофе делится:

- a) на 3 категории;
- b) на 4 категории;
- c) на 5 категорий;
- d) на 8 классов

146. От общей массы сырых кофейных зерен углеводы составляют:

- a) 50-60 %;
- b) 30-40 %;
- c) 70-75 %;
- d) 20-25%

147. Содержание органических примесей в зеленом (сыром) кофе не должно превышать:

- a) 5-7 %;
- b) 8-12 %;
- c) 6-11 %;

d) 11-15%.

148. Влажность сырого кофе должна быть:

- a) 18 %;
- b) 12 %;
- c) 23%;
- d) 27%

149. Наименьшее количество экстрактивных веществ содержится в:

- a) первых сортах кофе вида Арабика;
- b) первых сортах кофе вида Робуста;
- c) высших сортах кофе вида Арабика;
- d) высших сортах кофе вида Робуста.

150. Нерастворимые кофейные напитки в зависимости от рецептуры делят на:

- a) 5 типов;
- b) 4 типа;
- c) 3 типа;
- d) не подразделяют

151. Сырые кофейные зерна содержат питательных веществ:

- a) 2-3 %;
- b) 5,5- 7,2 %;
- c) 3- 4,5 %.
- d) 10-15%

152. Императорским называют:

- a) Зеленый чай;
- b) Желтый чай;
- c) Красный чай;
- d) Черный чай.

153. Зеленый чай делится на:

- a) Высший, 1,2,3 сорта;
- b) 1,2,3 сорта;
- c) Высший, 1,2 сорта;
- d) Экстра, высший, 1 сорта.

154. В желтом чае массовая доля влаги должна быть не более:

- a) 8,5 %;
- b) 6,0 %;
- c) 4,0 %;
- d) 2,5 %;

155. Целью процесса скручивания является:

- a) Придание чайному листу дряблости и мягкости;
- b) Разрушение структуры чайного листа;
- c) Остановка действия ферментов;

156. Катехины – это:

- a) Бесцветные соединения, легко поддающиеся окислению, в ходе которого они приобретают различные цвета;
- b) БАВ, оказывающие сильное возбуждающее действие на организм человека;
- c) Основные вещества, обуславливающие аромат чая;

157. Не ферментированным считается чай:

- a) Зеленый;
- b) Красный;
- c) Желтый;
- d) Черный.

158. Свежий чайный лист содержит воды:

- a) 90-95 %;
- b) 85-95 %;
- c) 80-90 %;
- d) 75-80 %;

159. По 10-балльной титестерской шкале чай «хороший средний» оценивают в:

- a) 4,25-5,0 баллов;
- b) 4,75-5,0 баллов;
- c) 3,25-4,0 балла;
- d) 3,25-3,5 балла.

160. Допустимая норма свинца в чае (мг/кг):

- a) Не более 10,0;
- b) Не более 5,0;
- c) Не более 1,0;
- d) Не более 0,1.

2.1.3. Темы рефератов

1. Цели, принципы, виды и средства идентификации продовольственных товаров.
2. Классификация видов, способов и методов идентификации.
3. Субъекты и области применения идентификации. Схема применения идентификации в сфере обращения товаров.
4. Виды идентификации товаров.
5. Критерии идентификации, их группы, виды; требования, предъявляемые к ним.
6. Значение критериев для установления соответствия.
7. Маркировка как средство идентификации товара. Основные функции маркировки, виды маркировки данных. Значение маркировки для установления соответствия товара.
8. Фальсификация товаров: основные понятия, проблемы; факторы, способствующие распространению фальсификации.

2.2. Промежуточная аттестация

Форма промежуточной аттестации: экзамен:

5 курс - Экзамен.

На промежуточной аттестации обучающийся оценивается оценкой. Результат обучения по дисциплине считается достигнутым при получении обучающимся оценки - «удовлетворительно», «хорошо», «отлично» по каждому из контрольных мероприятий, относящихся к данному результату обучения.

Вопросы к экзамену

6. Значение идентификации товаров на современном уровне развития рыночных отношений. Понятие идентификации.
7. Социально-правовые аспекты идентификации товаров.
8. Место идентификации в оценке соответствия товаров.
9. Цели, принципы, виды и средства идентификации продовольственных товаров.
10. Идентификация общие положения. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара.
11. Классификация видов, способов и методов идентификации.
12. Функции идентификации. Документация, используемая при соответствующих функциях.
13. Структура идентификации товаров как вида деятельности.
14. Субъекты и области применения идентификации. Схема применения идентификации в сфере обращения товаров.
15. Виды идентификации товаров.
16. Ассортиментная (видовая) идентификация, её характеристика, значение.
12. Качественная идентификация: характеристика, значение, документация. 13. Средства идентификации.
14. Критерии идентификации, их группы, виды; требования, предъявляемые к ним. Значение критериев для установления соответствия.
15. Общий порядок проведения идентификации.
16. Органолептические показатели качества критерии идентификации.
17. Товаросопроводительная документация как средство идентификации товаров.
18. Товарная марка как средство идентификации товара. Функции торговой марки при распознавании товара. Особенности идентификации по торговой марке.
19. Маркировка как средство идентификации товара. Основные функции маркировки, виды маркировки данных. Значение маркировки для установления соответствия товара.
20. Показатели и методы идентификации, их значение; применимость для установления подлинности товара.
21. Органолептические методы идентификации; их достоинства и недостатки, применение.
22. Фальсификация товаров: основные понятия, проблемы; факторы, способствующие распространению фальсификации.

23. История фальсификации продовольственных товаров.
24. Основные формы защиты потребительского рынка от фальсификации товаров.
25. Виды и способы фальсификации и методы ее обнаружения.
26. Идентификация и обнаружения фальсификации вкусовых товаров.
27. Идентификация и обнаружения фальсификации кондитерских изделий.
28. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.
29. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных товаров.
30. Идентификация и обнаружение фальсификации яйца и яичных товаров.
31. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных товаров.
32. Идентификация и обнаружение фальсификации пчелиного меда.
33. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров.
34. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и рыбных товаров.
35. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов переработки плодов и овощей.
36. Идентификация и обнаружение фальсификации грибов.
37. Идентификация и обнаружение фальсификации яйца и яичных товаров.
38. Идентификация и обнаружение фальсификации макаронных изделий.
39. Идентификация и обнаружение фальсификации хлеб и хлебобулочных изделий.
40. Идентификация и обнаружение фальсификации икорных товаров.
41. Идентификация и обнаружение фальсификации безалкогольных напитков.
42. Идентификация и обнаружение фальсификации соков.
43. Идентификация и обнаружения фальсификации алкогольных напитков.
44. Общий порядок проведения идентификации продовольственных товаров.
45. Документация, оформляемая по результатам работ по идентификации.
46. Показатели идентификации. Порядок проведения идентификации продовольственных товаров.
47. Причины, виды, способы фальсификации продовольственных товаров и меры по ее предупреждению.
48. Методы, используемые при проведении идентификационной экспертизы.
49. Способы фальсификации, методы идентификации и обнаружения фальсификации зерномучных товаров.
50. Требования к упаковке и маркировке, условиям транспортирования, хранения и реализации, контролируемые при проведении идентификационной и товарной экспертизы продовольственных товаров.
51. Способы фальсификации, методы идентификации и обнаружения фальсификации свежих плодов и овощей.
52. Идентификационная и товарная экспертиза слабоалкогольных напитков.
53. Экспертиза безалкогольных напитков и минеральных вод.
54. Идентификационная и товарная экспертиза чая и кофе.
55. Идентификационная и товарная экспертиза пряностей и приправ.
56. Идентификация качественных и количественных характеристик кондитерских товаров.

57. Способы идентификации фальсификации, и обнаружения методы фальсификации кондитерских товаров.
58. Характеристики, являющиеся объектами товарной экспертизы кондитерских товаров.
59. Способы обнаружения фальсификации питьевой воды.
60. Требования к упаковке и маркировке, условиям транспортирования, хранения и реализации, контролируемые при проведении идентификационной и товарной экспертизы кондитерских товаров.

2.3. Методика оценивания знаний, умений, навыков

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине «Товароведение продовольственных товаров» проводится в форме текущего контроля и промежуточной аттестации. Текущий контроль проводится в течение семестра с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, а также для совершенствования методики обучения, организации учебной работы и оказания индивидуальной помощи обучающимся.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций для устного опроса:

- **оценка «отлично»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос; в ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, теорий, явлений. Знание по дисциплине демонстрируются на фоне понимания его в системе данной науки и междисциплинарных связей. Обучающийся владеет терминологией, способен приводить примеры, высказывает свою точку зрения с опорой на знания и опыт;

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделять существенные и несущественные признаки, причинноследственные связи. Ответ логичен, выстроен, но совершены единичные ошибки. Не в полной мере владеет знаниями по всей дисциплине. Даны ответы на дополнительные, поясняющие вопросы;

- **оценка «удовлетворительно»:** ответ на вопрос не полный, с ошибками. Обучающийся путается в деталях, с затруднением пользуется профессиональной терминологией. Есть замечания к построению ответа, к логике и последовательности изложения. Не отвечает на дополнительные вопросы;

- **оценка «неудовлетворительно»:** ответ представляет собой разрозненные знания с существенными ошибками по вопросу, присутствует фрагментарность, нелогичность изложения. Обучающийся не осознает связь обсуждаемого вопроса с другими объектами дисциплины, речь неграмотная, не используется профессиональная терминология. Ответы на дополнительные вопросы не даны или неверные.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании контрольной работы:

Оценка «отлично» - выставляется студенту, показавшему всесторонние систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умение уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений.

Оценка «хорошо» - выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, умеет применять полученные знания на практике. Но допускает в ответе

или в решении задач некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» - выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушения логической последовательности в изложении программного материала. Но при этом он владеет основным и понятиями выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации.

Оценка «неудовлетворительно» - выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания выносимых на контрольную работу вопросов тем.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при написании реферата:

Реферат должен иметь структуру: титульный лист, содержание, введение, основная часть, заключение (выводы), список литературы. Преподаватель может выдвинуть свои требования оформления. Материал излагают последовательно, своими словами. При цитировании обязательны ссылки на источники.

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если: работа написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, обозначена проблема и обоснована ее актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, точка зрения обучающегося обоснована, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Обучающийся в работе выдвигает новые идеи и трактовки, демонстрирует способность анализировать материал.

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся, если: работа студента написана грамотным научным языком, имеет чёткую структуру и логику изложения, точка зрения студента обоснована, в работе присутствуют ссылки на источники и литературу. Среди недочетов могут быть: неточности в изложении материала; отсутствие логической последовательности в суждениях; не выдержан объем реферата; имеются упущения в оформлении.

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся, если он выполнил задание, однако тему осветил лишь частично, допустил фактические ошибки в содержании реферата, не продемонстрировал способность к научному анализу, не высказывал в работе своего мнения, допустил ошибки в логическом обосновании своего ответа.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, если: тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы, задание выполнено формально, обучающийся ответил на заданный вопрос, но при этом не ссылаясь на источники и литературу, не трактовал их, не высказывал своего мнения, не проявил способность к анализу, то есть в целом цель реферата не достигнута.

Оценка не выставляется обучающемуся, если реферат им не представлен.

Критерии оценки уровня сформированности компетенций по результатам проведения экзамена:

- **оценка «отлично»:** обучающийся дал полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявил совокупность осознанных знаний об объекте, доказательно раскрыл основные положения темы. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий, явлений. Обучающийся подкрепляет теоретический ответ практическими примерами. Ответ сформулирован научным языком, обоснована авторская позиция обучающегося. Могут быть допущены недочеты в определении понятий, исправленные студентом самостоятельно в процессе ответа или с помощью «наводящих» вопросов преподавателя. Обучающимся продемонстрирован высокий уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «хорошо»:** обучающимся дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, проявлено умение выделять существенные и несущественные признаки, причинно-следственные

связи. Ответ четко структурирован, логичен, но есть недочеты в формулировании понятий. При ответах на дополнительные вопросы допущены незначительные ошибки. Обучающимся продемонстрирован повышенный уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценка «удовлетворительно»:** обучающимся дан неполный ответ на вопрос, логика и последовательность изложения имеют существенные нарушения. Допущены грубые ошибки при определении сущности раскрываемых понятий, явлений, нарушена логика ответа, не сделаны выводы. Речевое оформление требует коррекции. Обучающийся испытывает затруднение при ответе на дополнительные вопросы. Обучающимся продемонстрирован базовый уровень владения компетенцией(-ями);

- **оценки «неудовлетворительно»:** обучающийся испытывает значительные трудности в ответе на вопрос, допускает существенные ошибки, не владеет терминологией, не знает основных понятий, не может ответить на «наводящие» вопросы преподавателя. Обучающимся продемонстрирован низкий уровень владения компетенцией(-ями).

Критерии оценки уровня сформированности компетенций при выполнении теста:

№ задания	Элемент содержания (Раздел/тема)	Тип задания	Максимальный балл за задание
1		задание с единственным вариантом ответа	
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9		задание с множественным выбором	
10			
11			
12			
13		задания с развернутым ответом	
14			
15			
16			
17		задание на установление соответствия	
18			
19			
20			
	Максимальный балл		
Соответствие оценок и требований к результатам аттестации	Оценка «отлично»		85-100%
	Оценка «хорошо»		70-84%
	Оценка «удовлетворительно»		56-69%
	Оценка «неудовлетворительно»		менее 56%

Министерство сельского хозяйства РФ
Департамент образования и кадровой политики
ФГБОУ ВО
«Дагестанский государственный аграрный университет
имени М.М. Джамбулатова»
Факультет _____

КАФЕДРА _____
Дисциплина « _____ »
Направление подготовки _____
Профиль « _____ »

Экзаменационный билет № 46

- 1.
- 2.
- 3.

Билет составил (а) _____ / _____
Билеты утверждены на заседании кафедры _____,
от _____ протокол № _____
Зав. кафедрой _____ / _____