

**ФГБОУ ВО «Дагестанский государственный аграрный  
университет имени М.М. Джамбулатова»**

Технологический факультет

Кафедра товароведения, технологии продуктов и общественного питания



Утверждаю:  
Первый проректор  
М.Д. Мукайлов  
«31» марта 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**

ДИСЦИПЛИНЫ

**«ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ»**

Направление подготовки

**19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»**

Направленность (профиль) подготовки

**«Технология и организация ресторанного дела»**

Квалификация

**Бакалавр**

**Форма обучения**

очная, заочная


Махачкала, 2022

## ЛИСТ РАССМОТРЕНИЯ И СОГЛАСОВАНИЯ

Рабочая программа составлена на основании требований Федерального государственного образовательного стандарта к содержанию и уровню подготовки выпускников по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 1047 от 17.08.2020 с учетом зональных особенностей Республики Дагестан.

Составитель: Хамаева Н.М., к.с.х.н. 

Рабочая программа обсуждена на заседании кафедры товароведения, технологии продуктов и общественного питания  
«13» марта 2022 г., протокол № 7.

Заведующий кафедрой: Салманов М.М., д.с.-х.н., проф. 

Рабочая программа одобрена методической комиссией технологического факультета  
«15» марта 2022 г., протокол № 7.

Председатель методической  
комиссии факультета

Макуев Г.А. 

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи дисциплины.....	4
2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.....	4
3. Место дисциплины в структуре образовательной программы.....	6
4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся.....	8
5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам) с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий .....	9
5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах.....	9
5.2. Тематический план лекций .....	10
5.3. Тематический план практических (лабораторных, семинарских) занятий.....	12
5.4. Содержание разделов дисциплины.....	14
6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы.....	16
7. Фонды оценочных средств.....	20
7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы.....	20
7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций...	21
7.3. Типовые контрольные задания.....	24
7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков.....	74
8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины.....	77
9. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины.....	78
10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.....	80
11. Информационные технологии и программное обеспечение.....	85
12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса.....	86
13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.....	86
Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины.....	87

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины:** Подготовка специалиста, владеющего методами и навыками определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации, способного отбирать пробы сырья и продуктов растительного происхождения.

### *Задачи дисциплины:*

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

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОПОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов».

Компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	Индикаторы компетенций	Раздел дисциплины, обеспечивающий этапы формирования компетенции	В результате изучения раздела дисциплины, обеспечивающего формирование компетенции (или ее части) обучающийся должен:		
				знать	уметь	владеть
<b>ПК-1</b>	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>ИД-ЗПК-1</b> Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях	1. Теоретические понятия идентификации и фальсификации и пищевых продуктов  2. Идентификация и обнаружение фальсификации и пищевых продуктов	теоретические основы биологической химии; новейшие научные и практические достижения в области биохимии; биохимические основы жизнедеятельности организма; свойства важнейших классов биохимических соединений во взаимосвязи с	объяснять биохимические процессы, происходящие в живых организмах; идентифицировать важнейшие природные объекты и подбирать методы исследования азотсодержащих веществ, липидов, углеводов и их метаболитов, минеральных веществ,	навыками использования необходимых приборов и лабораторного оборудования при проведении биохимических исследований; методиками определения содержания метаболитов и активности ферментов; техникой биохимических исследований.

		обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов		их строением; методы выделения, очистки, идентификации соединений; свойства растворов биополимеров и биологически активных веществ; ферментативный катализ; методы исследования биохимических компонентов в биологических жидкостях и тканях; молекулярные основы жизнедеятельности, пути метаболизма основных классов органических соединений и их регуляции; классификацию, структуру и физико-химические свойства белков; классификацию, строение и свойства ферментов; классификацию углеводов и липидов; общие понятия об обмене веществ и энергии; фотосинтез; классификацию витаминов и минеральных веществ.	ферментов; применять биохимические Проводит измерения и наблюдения, составляет описание проводимых исследований, анализирует результаты исследований и использует их при написании отчетов и научных публикаций; применяет методы биотехнологического получения пищевых продуктов методы для оценки пищевого сырья.	
<b>ПК-6</b>	Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	<b>ИД-1ПК-6</b> Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий	1. Теоретически понятия идентификации и фальсификации и пищевых продуктов  2. Идентификация и обнаружение фальсификации и пищевых продуктов			
<b>ПК-7</b>	Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленную на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции	<b>ИД-2ПК-7</b> Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции	1. Теоретически понятия идентификации и фальсификации и пищевых продуктов  2. Идентификация и обнаружение фальсификации и пищевых продуктов			

### **3. Место дисциплины в структуре образовательной программы**

Дисциплина **Б1.В.03 «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов»** входит в Блок дисциплин - часть, формируемая участниками образовательных отношений учебного плана.

Общая трудоемкость дисциплины составляет 180 часов, 5 – 3.Е.

Преподавание дисциплины базируется на знаниях, полученных при изучении курсов «Контроль качества продукции в общественном питании», «Технология кавказской кухни», «Санитария и гигиена питания», «Введение в технологию продуктов», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология кондитерских изделий», «Техно-химический контроль сырья и готовой продукции», «Пищевые и биологически активные добавки», «Метрология, стандартизация и сертификация», «Пищевая микробиология», «Физиология питания», «Технология продуктов общественного питания», «Физико-химические свойства и методы контроля качества», «Пищевая биотехнология», «Вкусовые товары».

Параллельно изучаются дисциплины: «Сенсорный анализ пищевых продуктов», «Сервис на предприятиях общественного питания», «Технология специальных видов питания», «Тара и упаковочные материалы», «Технология хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции».

Освоение компетенций в процессе изучения дисциплины способствует формированию знаний, умений и навыков, позволяющих осуществлять эффективную работу по следующим видам профессиональной деятельности: производственно-технологическая.

Учебная дисциплина «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» осваивается студентами очного обучения в 7 семестре 4 курса, студентами заочного обучения на 5 курсе и является обеспечивающей для других дисциплин.

Дисциплина «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» имеет следующие последующие учебные дисциплины: «Экспертиза сырья и пищевых продуктов», «Централизованное производство кулинарной продукции», «Технология консервов и пищевых концентратов», «Технология кулинарной продукции за рубежом», знания, и умения по дисциплине будут востребованы при прохождении производственной (преддипломной) практики, при подготовке к государственному экзамену и при защите ВКР.

№ п/п	Наименование обеспечивающих (последующих) дисциплин	№№ разделов (тем) данной дисциплины, необходимых для изучения последующих дисциплин	
		1	2
1.	Товароведение продовольственных товаров	+	+
2.	Контроль качества продукции в общественном питании	+	+
3.	Введение в технологию продуктов	+	+
4.	Барное дело	+	+
5.	Санитария и гигиена питания	+	+
6.	Производственная практика (Технологическая практика)	+	+
7.	Техно-химический контроль сырья и готовой продукции	+	+
8.	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)	+	+
9.	Лечебное питание	+	+
10.	Проектирование предприятий общественного питания		
11.	Культура потребления алкогольной продукции	+	+
12.	Тара и упаковочные материалы	+	+
13.	Технология специальных видов питания	+	+
14.	Технология консервов и пищевых концентратов	+	+
15.	Технология кулинарной продукции за рубежом	+	+
16.	Производственная практика (Преддипломная практика)	+	+
17.	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	+	+

**4. Объем дисциплины в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу обучающимися с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся**

Очная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Семестр
		7
<b>Общая трудоемкость:</b> часы	<b>180</b>	<b>180</b>
зачетные единицы	5	5
<b>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</b>	<b>68 (24)*</b>	<b>68 (24)*</b>
лекции	34 (12)*	34 (12)*
практические занятия (ПЗ)	34 (12)*	34 (12)*
<b>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</b>	<b>76</b>	<b>76</b>
самостоятельное изучение тем	36	36
подготовка к практическим занятиям	20	20
подготовка к текущему контролю	20	20
<b>Промежуточная аттестация</b> (экз./зачет с оценк./зачет)	<b>36</b> <b>Экзамен</b>	<b>36</b> <b>Экзамен</b>

Заочная форма обучения

Вид учебной работы	Всего часов	Курс
		5
<b>Общая трудоемкость:</b> часы	<b>180</b>	<b>180</b>
зачетные единицы	5	5
<b>Аудиторные занятия (всего), в т.ч.:</b>	<b>16 (6)*</b>	<b>16 (6)*</b>
лекции	6 (2)*	6 (2)*
практические занятия (ПЗ)	10 (4)*	10 (4)*
<b>Самостоятельная работа (СРС), в т.ч.:</b>	<b>128</b>	<b>128</b>
самостоятельное изучение тем	100	100
подготовка к практическим занятиям	28	28
<b>Промежуточная аттестация</b> (экз./зачет с оценк./зачет)	<b>36</b> <b>Экзамен</b>	<b>36</b> <b>Экзамен</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах



**5. Содержание дисциплины, структурированное по темам (разделам)  
с указанием отведенного на них количества академических часов  
и видов учебных занятий**

**5.1. Разделы дисциплины и виды занятий в часах**

Очная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самосто ятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1	<b>Раздел 1.</b> Теоретические понятия идентификации и фальсификации пищевых продуктов	22	6	-	16
2	<b>Раздел 2.</b> Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	122(24)*	28(12)*	34(12)*	60
Промежуточная аттестация		36			36
	<b>Всего:</b>	<b>180(24)*</b>	<b>34(12)*</b>	<b>34(12)*</b>	<b>112</b>

Заочная форма обучения

№ п/п	Наименование разделов	Всего (часов)	Аудиторные занятия (час)		Самосто ятельная работа
			Лекции	ПЗ	
1	<b>Раздел 1.</b> Теоретические понятия идентификации и фальсификации пищевых продуктов	64	2	-	62
2	<b>Раздел 2.</b> Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	80(6)*	4(2)*	10(4)*	66
Промежуточная аттестация		36			36
	<b>Всего:</b>	<b>180(6)*</b>	<b>6(2)*</b>	<b>10(4)*</b>	<b>164</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

## 5.2. Тематический план лекций

Очная форма обучения

п/п	Темы лекций	Количество часов
<b>Раздел 1.</b> Теоретические понятия идентификации и фальсификации пищевых продуктов		
1	Предмет, цели и задачи дисциплины идентификация и фальсификации пищевых продуктов, ключевые понятия	2
2	Идентификация пищевых продуктов	2
3	Фальсификация пищевых продуктов	2
<b>Раздел 2.</b> Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов		
4	Идентификация, средства и способы фальсификации зерномучных товаров	4
5	Идентификация, средства и способы фальсификации плодоовощных товаров	4
6	Идентификация, средства и способы фальсификации вкусовых товаров	4(2)*
7	Идентификация, средства и способы фальсификации кондитерских изделий	2(2)*
8	Идентификация, средства и способы фальсификации безалкогольных напитков	2
9	Идентификация, средства и способы фальсификации пищевых жиров	2(2)*
10	Идентификация, средства и способы фальсификации молока и молочных товаров	2(2)*
11	Идентификация, средства и способы фальсификации мяса и мясных товаров	4(2)*
12	Идентификация, средства и способы фальсификации рыбы и рыбных товаров	4(2)*
<b>Всего:</b>		<b>34(12)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

## Заочная форма обучения

п/п	Темы лекций	Количество часов
<b>Раздел 1. Теоретические понятия идентификации и фальсификации пищевых продуктов</b>		
1	Предмет, цели и задачи дисциплины идентификация и фальсификации пищевых продуктов, ключевые понятия. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов	2
<b>Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов</b>		
3	Идентификация, средства и способы фальсификации зерномучных товаров	2(2)*
4	Идентификация, средства и способы фальсификации молока и молочных товаров	2
<b>Всего:</b>		<b>6(2)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

### 5.3 Тематический план практических занятий

Очная форма обучения

п/п	Темы занятий	Количество часов
<b>Раздел 1.</b> Теоретические понятия идентификации и фальсификации пищевых продуктов		
1	Идентификация пищевых продуктов	2
2	Фальсификация пищевых продуктов	2
<b>Раздел 2.</b> Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов		
3	Идентификация и фальсификация муки и круп	2
4	Идентификация и фальсификация хлеба и макаронных изделий	2(2)*
5	Идентификация и обнаружение фальсификации переработанных плодов	2
6	Идентификация и обнаружение фальсификации переработанных овощей	2
7	Идентификация и обнаружение фальсификации чая	2
8	Идентификация и обнаружение фальсификации кофе	2(2)*
9	Идентификация и фальсификация меда	2(2)*
10	Идентификация безалкогольных напитков	2
11	Идентификация растительных масел	2
12	Идентификация и фальсификация маргарина	2(2)*
13	Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров	2(2)*
14	Идентификация и фальсификация колбасных изделий	2
15	Идентификация и обнаружение фальсификации мясных консервов	2(2)*
16	Идентификация и фальсификация рыбных консервов	2
17	Идентификация и фальсификация соленой рыбы	2
<b>Всего:</b>		<b>34(12)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

Заочная форма обучения

п/п	Темы занятий	Количество часов
<b>Раздел 1.</b> Теоретические понятия идентификации и фальсификации пищевых продуктов		
1	-	-
<b>Раздел 2.</b> Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов		
2	Идентификация и фальсификация муки, крупы, хлеба и макаронных изделий	2(2)*
3	Идентификация и фальсификация плодов, овощей и переработанной плодоовощной продукции	2
4	Идентификация и фальсификация молока и молочных товаров	2(2)*
5	Идентификация и фальсификация мяса и мясных консервов, пельменей и колбасных изделий	2
6	Идентификация и фальсификация растительного масла, маргарина, майонеза	2
<b>Всего:</b>		<b>10(4)*</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах.

## 5.4 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела (темы)	Содержание раздела	Компетенции
1.	Теоретические понятия идентификации и фальсификации пищевых продуктов	<b>Предмет, цели и задачи дисциплины идентификация и фальсификации пищевых продуктов, ключевые понятия.</b> Основные цели и задачи дисциплины. Связь курса с другими науками и научными дисциплинами. Краткий исторический обзор развития научной дисциплины. Структура содержания учебной дисциплины.	ПК-1 ИД-3ПК-1
		<b>Идентификация пищевых продуктов.</b> Значение, понятие, цель и принципы идентификации. Характеристика идентификации товаров, её видов. Критерии, средства, показатели и методы идентификации. Общий порядок проведения идентификации	ПК-6 ИД-1ПК-6
		<b>Фальсификация пищевых продуктов.</b> История фальсификации товаров. Фальсификация: основные понятия, проблемы. Виды и способы фальсификации товаров. Особенность идентификации при выявлении фальсифицированных товаров. Предупреждение и последствия фальсификации товаров.	ПК-7 ИД-2ПК-7
2.	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	<b>Идентификация, средства и способы фальсификации зерномучных товаров.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества зерномучных товаров и макаронных изделий. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная.	ПК-1 ИД-3ПК-1
		<b>Идентификация, средства и способы фальсификации плодоовощных товаров.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества переработки плодов и овощей. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.	ПК-6 ИД-1ПК-6
		<b>Идентификация, средства и способы фальсификации вкусовых товаров.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества вкусовых товаров. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.	ПК-7 ИД-2ПК-7
		<b>Идентификация, средства и способы фальсификации кондитерских изделий.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества кондитерских изделий. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная,	

	<p>количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.</p> <p><b>Идентификация, средства и способы фальсификации безалкогольных напитков.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества безалкогольных напитков. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.</p> <p><b>Идентификация, средства и способы фальсификации пищевых жиров.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества пищевых жиров. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.</p> <p><b>Идентификация, средства и способы фальсификации молока и молочных товаров.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества молока и молочных товаров. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.</p> <p><b>Идентификация, средства и способы фальсификации мяса и мясных товаров.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества мяса и мясных товаров. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.</p> <p><b>Идентификация, средства и способы фальсификации рыбы и рыбных товаров.</b> Изучение идентификационных признаков и показателей качества рыбы и рыбных товаров. Изучение видов фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, информационная. Способы фальсификации и методы её обнаружения.</p>	
--	--	--

## 6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы

Внеаудиторная самостоятельная работа студентов включает следующие виды:

- конспектирование первоисточников и другой учебной литературы;
- проработку учебного материала (по конспектам, учебной и научной литературе);
- изучение учебного материала, перенесенного с аудиторных занятий на самостоятельную проработку;
- подготовку к экзамену.

### Тематический план самостоятельной работы

#### Очная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополнительная (из п.8 РПД)	(интернет-ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Роль идентификации в товароведной и экспертной деятельности.	8	1-6	7-15	1-18
2	Причины фальсификации продовольственных товаров в современных условиях.	8	1-6	7-15	1-18
3	Штриховой код как уровень качества и средство идентификации товаров.	8	1-6	7-15	1-18
4	Наиболее вредные виды пищевых добавок.	8	1-6	7-15	1-18
5	Идентификация вида сахара и сахарозаменителей. Способы фальсификации и методы их обнаружения	8	1-6	7-15	1-18
6	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации фруктово-ягодных кондитерских изделий.	8	1-6	7-15	1-18
7	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации шоколада или какао-продукта.	8	1-6	7-15	1-18
8	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации крахмала и крахмалопродуктов.	8	1-6	7-15	1-18
9	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации грибов.	6	1-6	7-15	1-18
10	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации кулинарных жиров.	6	1-6	7-15	1-18
	<b>Всего:</b>	<b>76</b>			



## Заочная форма обучения

№ п/п	Тематика самостоятельной работы	Кол-во часов	Рекомендуемые источники информации (№ источника)		
			основная (из п.8 РПД)	дополните льная (из п.8 РПД)	(интернет- ресурсы) (из п.9 РПД)
1	Роль идентификации в товароведной и экспертной деятельности.	12	1-6	7-15	1-18
2	Место и роль идентификации при оценке степени соответствия товара	12	1-6	7-15	1-18
3	История фальсификации продовольственных товаров	12	1-6	7-15	1-18
4	Причины фальсификации продовольственных товаров в современных условиях.	12	1-6	7-15	1-18
5	Штриховой код как уровень качества и средство идентификации товаров.	12	1-6	7-15	1-18
6	Наиболее вредные виды пищевых добавок.	12	1-6	7-15	1-18
7	Идентификация вида сахара и сахарозаменителей. Способы фальсификации и методы их обнаружения	14	1-6	7-15	1-18
8	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации кулинарных жиров.	14	1-6	7-15	1-18
9	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации икорных товаров.	14	1-6	7-15	1-18
10	Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации алкогольных напитков.	14	1-6	7-15	1-18
	<b>Всего:</b>	<b>128</b>			

## Методические рекомендации студенту к самостоятельной работе

**Самостоятельная работа студентов**, предусмотренная учебным планом в объеме не менее 50-70% общего количества часов, соответствует более глубокому усвоению изучаемого курса, формирует навыки исследовательской работы и ориентирует студентов на умение применять теоретические знания на практике.

Самостоятельная работа носит систематический характер.

Результаты самостоятельной работы контролируются преподавателем и учитываются при аттестации студента на экзамене. При этом проводятся: тестирование, экспресс-опрос на практических занятиях, выполнение контрольных заданий, проверка письменных работ и т.д.

Задания для самостоятельной работы составляются по разделам и темам, по которым не предусмотрены аудиторские занятия, либо требуется дополнительно проработать и проанализировать рассматриваемый преподавателем материал в объеме запланированных часов.

Для подготовки к занятиям и выполнения самостоятельной работы, студентам рекомендуются учебно-методические издания, а также методические материалы, выпущенные кафедрой своими силами и предоставляемые студентам во время занятий (приложения):

- наглядные пособия (плакаты)
- глоссарий - словарь терминов по тематике дисциплины
- тезисы лекций.

**Самостоятельная работа с книгой.** В наше время книга существует в двух формах: традиционной и электронной. В интернете существуют целые библиотеки, располагающие десятками тысяч электронных текстов. Сегодня в обществе преобладает мнение, что печатная книга и ее компьютерный текст дополняют друг друга. Используя электронный вариант книги значительно быстрее подготовить на его базе контрольную работу, подогнать текст своей работы под требуемый учебным заданием объем. Печатные книги гораздо легче и удобнее читать.

Работа с книгой, студенты сталкиваются с рядом проблем. Одна из них – какая книга лучше. Целесообразно в первую очередь обратиться к литературе, рекомендованной преподавателем. Целесообразно прочитать аннотацию к книге на ее страницах, в которой указано, кому и для каких целей она может быть полезна.

Другая проблема – как эффективно усвоить материал книги. Качество усвоения учебного материала существенно зависят от манеры прочтения книги. Можно выделить пять основных приемов работы с литературой:

Чтение-просмотр используется для предварительного ознакомления с книгой, оценки ее ценности. Он предполагает ознакомление с аннотацией, предисловием, оглавлением, заключением книги, поиск по оглавлению наиболее важных мыслей и выводов автора произведения.

Выборочное чтение предполагает избирательное чтение отдельных разделов текста. Этот метод используется, как правило, после предварительного просмотра книги, при ее вторичном чтении.

Сканирование представляет быстрый просмотр книги с целью поиска фамилии, факта, оценки и др.

Углубленное чтение предполагает обращение внимания на детали содержания текста, его анализ и оценку. Скорость подобного вида чтения составляет ориентировочно до 7-10 страниц в час. Она может быть и выше, если читатель уже обладает определенным знанием по теме книги или статьи.

Углубленное чтение литературы предполагает:

- Стремление к пониманию прочитанного. Без понимания смысла, прочитанного информацию ее очень трудно запомнить.
- Обдумывание изложенной в книге информации. Тогда собственные мысли, возникшие в ходе знакомства с чужими работами, послужат основой для получения нового знания.
- Мысленное выделение ключевых слов, идей раздробление содержания текста на логические блоки, составление плана прочитанного. Если студент имеет дело с личной книгой, то ключевые слова и мысли можно подчеркнуть карандашом.
- Составление конспекта изученного материала. Если статья или раздел книги по объему небольшой, то целесообразно приступить к конспектированию, прочитав их полностью. В других случаях желательно прочитать 7-10 страниц.

## 7. Фонд оценочных средств

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Семестр (курс*)	Дисциплины /элементы программы (практики, ГИА), участвующие в формировании компетенции
<p>ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД-3ПК-1 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	
3 (3)	Товароведение продовольственных товаров
3 (2)	Контроль качества продукции в общественном питании
4 (4)	Санитария и гигиена питания
4,6 (3)	Производственная практика (Технологическая практика)
5 (4)	Техно-химический контроль сырья и готовой продукции
<b>7 (5)</b>	<b>Идентификация и фальсификация пищевых продуктов</b>
7 (5)	Тара и упаковочные материалы
7 (5)	Технология специальных видов питания
8 (5)	Технология консервов и пищевых концентратов
8 (5)	Производственная практика (Преддипломная практика)
8 (5)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
<p>ПК-6 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД-1ПК-6 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий</p>	
6 (4)	Проектирование предприятий общественного питания
6 (4)	Лечебное питание
6 (4)	Культура потребления алкогольной продукции
6 (4)	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)
<b>7 (5)</b>	<b>Идентификация и фальсификация пищевых продуктов</b>
8 (5)	Производственная практика (Преддипломная практика)
8 (5)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы
<p>ПК-7 Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции</p> <p>ИД-2ПК-7 Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции</p>	
4 (2)	Введение в технологию продуктов
4 (2)	Барное дело
6 (4)	Производственная практика (Научно-исследовательская работа)
<b>7 (5)</b>	<b>Идентификация и фальсификация пищевых продуктов</b>
8 (5)	Технология кулинарной продукции за рубежом
8 (5)	Производственная практика (Преддипломная практика)
8 (5)	Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы

() \*- для заочной формы обучения

## 7.2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций

Показатели	Критерии оценивания			
	Уровень освоения			
	Допороговый («неудовлетворитель- но»)	Пороговый («удовлетворительно »)	Продвинутый («хорошо»)	Высокий («отлично»)
<p>ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД-3ПК-1 Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>				
Знания	фрагментарные знания	знает теоретические основы дисциплины, знает методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам с существенными ошибками	знает основные понятия об идентификации и фальсификации пищевых продуктов, знает методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам с несущественными ошибками	на высоком уровне знает основные понятия об идентификации и фальсификации пищевых продуктов, знает методы технологического контроля соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Умения	фрагментарные умения	умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам с существенными затруднениями	умеет осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам с незначительными затруднениями	умеет правильно проводить технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
Навыки	отсутствие навыков	владеет навыками осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам на низком уровне	владеет навыками осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам в достаточном объеме	владеет навыками осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам в полном объеме
<p>ПК-6 Способен разрабатывать систему мероприятий и организовать работу по проведению испытаний, внедрению и применению инновационных технологий для повышения эффективности технологических процессов производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p> <p>ИД-1ПК-6 Решает научно-исследовательские и научно-производственные задачи в области производства продуктов с учетом фундаментальных знаний техники и технологий</p>				
Знания	фрагментарные знания	знает, как использовать технические средства для измерения основных параметров	знает, как использовать технические средства для измерения основных параметров	на высоком уровне знает, как использовать технические средства для

		технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с существенными ошибками	технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания с несущественными ошибками	измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Умения	фрагментарные умения	плохо умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	в достаточном объеме умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	в полном объеме умеет использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания
Навыки	отсутствие навыков	частично владеет навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	владеет навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания в достаточном объеме	владеет навыками использования технических средств для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания в полном объеме
<p>ПК-7 Способен осуществлять научно-исследовательскую деятельность, направленная на совершенствование индустриального производства кулинарной продукции</p> <p>ИД-2ПК-7 Способен организовать научно-исследовательский процесс в сфере индустриального производства кулинарной продукции</p>				
Знания	фрагментарные знания	знает организацию научно-исследовательского процесса в сфере	знает организацию научно-исследовательского процесса в сфере	на высоком уровне знает организацию научно-исследовательского

		индустриального производства кулинарной продукции с существенными ошибками	индустриального производства кулинарной продукции с не существенными ошибками	процесса в сфере индустриального производства кулинарной продукции.
Умения	фрагментарные умения	умения в организации научно-исследовательского процесса в сфере индустриального производства кулинарной продукции в недостаточном объеме	умения в организации научно-исследовательского процесса в сфере индустриального производства кулинарной продукции в достаточном объеме	умения в организации научно-исследовательского процесса в сфере индустриального производства кулинарной продукции на высоком уровне
Навыки	отсутствие навыков	частично владеет навыками организации научно-исследовательского процесса в сфере индустриального производства кулинарной продукции	владеет навыками организации научно-исследовательского процесса в сфере индустриального производства кулинарной продукции в достаточном объеме	владеет навыками организации научно-исследовательского процесса в сфере индустриального производства кулинарной продукции в полном объеме

### **7.3. Типовые контрольные задания**

#### **ВАРИАНТЫ КОНТРОЛЬНЫХ РАБОТ**

##### **ВАРИАНТ 1**

1. Основные методы идентификация чая
2. Основные разновидности стоимостной фальсификации
3. 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.

##### **ВАРИАНТ 2**

1. Основные методы идентификации зерномучных товаров (на конкретном примере по выбору студента)
2. Способы и средства качественной фальсификации
3. Идентификация молочных продуктов: критерии идентификации и методы их определения. Нормативная документация. Определение сортности, виды и характеристики.

##### **ВАРИАНТ 3**

1. Основные методы идентификации водки
2. Основные способы информационной фальсификации
3. Проведите идентификацию партии картофельного крахмала 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.

##### **ВАРИАНТ 4**

1. Основные методы идентификации коньяка
2. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительных документов
3. 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.

##### **ВАРИАНТ 5**

1. Идентификация ликероводочных изделий
2. Способы и средства количественной фальсификации



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

#### **ВАРИАНТ 6**

1. Основные методы идентификации вина виноградного
2. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией потребительских товаров
3. Проведите идентификацию партии пчелиного меда в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Приведите основные критерии идентификации, методы определения показателей качества. Установление сортности. Характеристика основных допустимых и недопустимых дефектов. Укажите при этом наименование необходимых нормативных документов.

#### **ВАРИАНТ 7**

1. Основные методы идентификации плодовых вин
2. Способы обнаружения фальсификации чая
3. Проведите идентификацию партии безалкогольных напитков 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.

#### **ВАРИАНТ 8**

1. Основные методы идентификации игристых и газированных вин
2. Способы обнаружения фальсификации кофе
3. 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.

#### **ВАРИАНТ 9**

1. Основные методы идентификации пива
2. Способы обнаружения фальсификации пищевых жиров
3. Проведите идентификацию партии пива 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.

### **ВАРИАНТ 10**

1. Основные методы идентификации природной минеральной воды
2. Способы обнаружения фальсификации шоколада
3. Проведите идентификацию партии кофе натурального 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.

### **ВАРИАНТ 11**

1. Основные методы идентификации чая
2. Способы обнаружения фальсификации рыбных товаров
3. Проведите идентификацию партии вина виноградного 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.

### **ВАРИАНТ 12**

1. Основные методы идентификации кофе
2. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров)
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.

### **ВАРИАНТ 13**

1. Идентификация шоколада
2. Способы обнаружения фальсификации чая
3. Проведите идентификацию макаронных изделий на примере торгового предприятия: выберите основные критерии идентификации качества. Методы идентификации макаронных изделий. Укажите при этом наименование необходимых нормативных документов.

### **ВАРИАНТ 14**

1. Идентификация сливочного масла
2. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
3. Проведите идентификацию партии кофе 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.

### **ВАРИАНТ 15**

1. Идентификация растительного масла
2. Способы обнаружения фальсификации водки
3. Проведите идентификацию партии рыбных товаров 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.

### **ВАРИАНТ 16**

1. Идентификация меда
2. Основные виды идентификации товаров
3. 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.

### **ВАРИАНТ 17**

1. Идентификация сыра
2. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
3. 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.

### **ВАРИАНТ 18**

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

### **ВАРИАНТ 19**

1. Основные методы идентификации пива
2. Способы обнаружения фальсификации чая
3. 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.

### **ВАРИАНТ 20**

1. Основные методы идентификации водки
2. Способы обнаружения фальсификации питьевой воды
3. 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.

### **ВАРИАНТ 21**

1. Основные методы идентификации пива
2. Способы обнаружения фальсификации растительного масла
3. Проведите идентификацию партии хлебобулочных изделий в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

## **ТЕСТЫ ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ**

### **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.**
  - а) Сертификация продукции
  - б) Фальсификация продукции
  - с) Идентификация продукции
- 2. Объектами идентификации являются**
  - а) деньги, услуги, предприятия, рабочая сила, товары
  - б) товары, услуги, ценные бумаги, информация, рабочая сила
  - с) товары, услуги, ценные бумаги, предприятия, рабочая сила
- 3. Совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с нормативными требованиями.**
  - а) Оценка качества
  - б) Контроль качества
  - с) 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, отличающие данной изделие от других.**

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

**10. Виды фальсификации:**

- a) Ассортиментная, сортная, 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:**

- а) ассортиментная, качественная, количественная и партионная;
- б) ассортиментная, количественная, информационная;
- с) ассортиментная, партионная, качественная.

**12. К средствам идентификации относятся:**

- а) нормативные и технические документы, маркировка;
- б) СанПиНы и кодексы;
- с) Закон РФ «О защите прав потребителей».

**13. Критериями идентификации являются:**

- а) органолептические и физико-химические показатели;
- б) микробиологические и органолептические показатели;
- с) физико-химические и микробиологические показатели.

**14. Идентификация товаров — это:**

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

**15. Принципами идентификации являются:**

- а) разграничение и сходство; индивидуальность и относительная устойчивость;
- б) принципиальность, систематизация, безопасность;
- с) 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;
- с) 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;
- с) типичность, безопасность, эффективность.

**18. К средствам идентификации относятся:**

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

**19. Различают следующие виды фальсификации:**

- а) ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная, комплексная;
- б) ассортиментная, санитарная, гигиеническая, ветеринарная;
- с) 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;
- с) 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;
- с) 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);

- b) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара.
- c) установление принадлежности представленной части товара конкретной товарной партии.

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

- a) обоняние, осязание, вкусовые, световое, слуховое ощущения;
- b) запах аромат, букет, текстильные ощущения;
- c) цвет, оттенки вкус, хруст, скрип.

**25. Для целей идентификации используются следующие методы:**

- a) органолептические, измерительные и тестовые;
- b) физические, социологические, регистрационные;
- c) микробиологические, товароведно-технологические и химические.

**26. Какой вид подделки может быть классифицироваться как фальсификация:**

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

**27. Ассортиментная фальсификация — это:**

- a) подделка путем полных замены его заменителей другого сорта, вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков;
- b) подделка подлинных товаров с помощью различного рода пищевых или не пищевых добавок или нарушений рецептур для изменения качественных показателей органолептических и других свойств продуктов;
- c) 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:**

- a) 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:**

- а) поддельные средства измерений; неточные измерительные технические устройства; специальные приемы и/или психологическое воздействие на покупателя;
- б) 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:**

- а) массовая доля клейковины, её качество, число падения, стекловидность, натура, наличие проросших зерен;
- б) 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:**

- а) сертификации продукции
- б) выявлению дефектной продукции
- с) установлению соответствия

**32. Идентификации присущи следующие функции:**

- а) указующая
- б) информационная
- с) подтверждающая соответствие
- д) управляющая
- е) контролирующая

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

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

**34. Важнейшим средством идентификации является:**

- а) маркировка
- б) 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

е) упаковка

**43. Для целей идентификации используются следующие показатели:**

- а) органолептические
- б) физико-химические
- с) микробиологические
- д) безопасности

**44. Какие методы используются для проведения идентификации?**

- а) органолептические
- б) измерительные
- с) микробиологические
- д) экспертные
- е) социологические

**45. Какая продукция называется контрафактной?**

- а) дефектная
- б) поддельная
- с) товары-заменители

**46. Назовите основные виды фальсификации по характеристикам товара**

- а) ассортиментная
- б) качественная
- с) количественная
- д) стоимостная
- е) информационная
- ф) технологическая

**47. Способы ассортиментной фальсификации:**

- а) частичная замена продукта водой
- б) добавление заменителя, имитирующего натуральный продукт
- с) замена натурального продукта имитатором

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

- а) заменители
- б) имитаторы
- с) условно-пригодная продукция

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

- а) количественная фальсификация
- б) качественная фальсификация
- с) 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 при разбавлении:**

- 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 отмываемой 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 В 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...4<sup>0</sup>C;
- b) -1,5...-3<sup>0</sup>C;

- c) 0,5...2<sup>0</sup>С;
- d) -1,5...-6<sup>0</sup>С.

**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) Дикие 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 полукопченные, 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) сырокопченных
- b) ливерных
- c) варено-копченных
- d) студней и зельцев

**90. Какие колбасы имеют характерную серую окраску фарша?**

- a) сырокопченые
- b) варено-копченные
- 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
- b) крупинками олова и пузырьками диаметров 4 мм, в количестве 5 шт
- a. 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 O<sub>2</sub> на 1кг/час:**

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

**106. Охлажденная рыба имеет температуру в толще мускульной ткани:**

- a) не выше  $5^{\circ}\text{C}$ ;
- b)  $-4^{\circ}\text{C}$ ;
- c)  $-6^{\circ}\text{C}$ ;
- d)  $-18^{\circ}\text{C}$ .

**107. «Пылкий» товар получают при:**

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

**108. При посоле крупных рыб применяют:**

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

**109. 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».

**110. Содержание соли в осетровых балыках не должно превышать:**

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

**111. Какие из перечисленных видов консервов стерилизуют при  $120^{\circ}\text{C}$ :**

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

**112. Зерна какой икры самые мелкие?**

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

**113. Икру лососевых необходимо хранить при температуре:**

- a)  $-1 \dots -3^{\circ}\text{C}$ ;
- b)  $-2 \dots -4^{\circ}\text{C}$ ;

- c)  $-4 \dots -6^{\circ}\text{C}$ ;
- d)  $-5 \dots -7^{\circ}\text{C}$ .

**114. Для производства консервов используют рыбу:**

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

**115. 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 %.

**116. 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.

**117. К внешним дефектам рыбных консервов относятся:**

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

**118. К внутренним дефектам рыбных консервов относятся:**

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

**119. С целью повышения стойкости пресервов в банки добавляют:**

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

**120. Для копчения рекомендуется применять топливо влажностью:**

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

**121. Основным процессом консервного производства является:**

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

**122. Содержание бензойнокислого натрия в пресервах не должно превышать:**

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

**123. 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.

**124. Белки молока представлены в основном:**

- a) лецитином;
- b) казеином;
- c) холестеринном;
- d) каротином.

**125. Пастеризованное молоко допускается хранить:**

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

**126. Кислотность молока и молочных продуктов определяют:**

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

**127. Кислотность кефира должна быть:**

- a) 85-120<sup>0</sup>T;
- b) 75-100<sup>0</sup>T;
- c) 100-130<sup>0</sup>T;
- d) 130-180<sup>0</sup>T.

**128. В молоко добавляют соду с целью:**

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

**129. 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.

**130. Самым важным показателем свежести молока является:**

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

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

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

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

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

**133. Спрэд — это:**

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

**134. Саломасы для маргариновой промышленности имеют температуру плавления в среднем:**

- a)  $35^{\circ}\text{C}$ ;
- b)  $45^{\circ}\text{C}$ ;
- c)  $55^{\circ}\text{C}$ ;
- d)  $65^{\circ}\text{C}$ .

**135. 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.

**136. Порок рыбный привкус – результат:**

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

**137. Кислотность мягких наливных маргаринов лежит в пределах:**

- a) 0,6-1<sup>0</sup>К;
- b) 1,0-1,2<sup>0</sup>К;
- c) 1,2-1,8<sup>0</sup>К;
- d) 1,7-2,4<sup>0</sup>К.

**138. Маргарин для розничной торговли фасуют в виде брусков массой:**

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

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

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

**140. 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.

**141. С повышением температуры гидрирования запах саломаса:**

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

**142. Маргарин, упакованный в кашированную фольгу, хранят:**

- a) при t=2-6 °С 15 дней;
- b) при t=2-6 °С 30 дней;
- c) при t=6-10 °С 20 дней;



d) при  $t=6-10^{\circ}\text{C}$  10 дней.

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

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

**144. Крупность помола кофе влияет на:**

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

**145. 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

**146. По вкусовым качествам кофе делится:**

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

**147. От общей массы сырых кофейных зерен углеводы составляют:**

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

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

- a) 5-7 %;
- b) 8-12 %;
- c) 6-11 %;
- d) 11-15%.

**149. Влажность сырого кофе должна быть:**

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

**150. 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.

**151. Нерастворимые кофейные напитки в зависимости от рецептуры делят на:**

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

**152. Сырые кофейные зерна содержат питательных веществ:**

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

**153. Императорским называют:**

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

**154. 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.

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

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

**156. Целью процесса скручивания является:**

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

**157. 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;

**158. Не ферментированным считается чай:**

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

**159. Свежий чайный лист содержит воды:**

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

**160. 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.

**161. 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.

**162. Зеленый чай хранят:**

- a) При ОВВ 75 % в течение 6 месяцев;
- b) При ОВВ 75 % в течение 4 месяцев;
- c) При ОВВ 70 % в течение 3 месяцев;
- d) При ОВВ 70 % в течение 8 месяцев.

## 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 и 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 выбоа 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 250 г 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 дм<sup>2</sup> 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 сиропообразную 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, молоко сухое, ароматизатор;
- форма плиток - правильная;
- поверхность - матовая.

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

#### ЗАДАЧА 2.10.

При проведении независимой экспертизы журнала "Спрос" шоколада "Сказка", изготовленного АО "Ударница (плитки массой 100 г) установлено:

- вкус - сладкий, шоколад плохо тает во рту, оставляет ощущение салостости;

- консистенция - твердая, но не хрупкая;
- поверхность шоколада светло-коричневая, матовая.

Определение жирно-кислотного состава методом газожидкостной хроматографии показало наличие кроме какао-масла пальмового масла. На маркировке продукции информация наличие в составе шоколада пальмового масла отсутствует.

Имеет ли в данном случае место фальсификация, ее виды и способы?

#### ЗАДАЧА 2.11.

В Госторгинспекцию г. Кизляр поступила жалоба от покупателя Петрова П.П., им были куплены некачественные шоколадные батончики "Там-там" в киоске ООО "Сладкоешка". По результатам экспертизы шоколадных батончиков "Там-там" установлено:

- изготовитель АО "Ударница";
- масса батончиков 50 г;
- на маркировке в составе продукта указано: какао-масло, какао-порошок, заменители какао-масла, сахар, ароматизаторы; состав начинки - сахар, орехи измельченные, ароматизатор;
- вкус плитки сладкий, шоколад плохо тает во рту, оставляет салитый привкус;
- поверхность светло-коричневая, матовая, имеются следы начинки на поверхности;
- содержание начинки - 52 %.

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

#### ЗАДАЧА 2.12.

По следующим характеристикам идентификацию мармелада и определить его вид:

- наименование - мармелад "Абрикосовый";
- цвет - оранжево-желтый;
- вкус и запах - сладко-кислый вкус, приятный абрикосовый аромат;
- консистенция - прочная студнеобразная;
- вид на изломе - стекловидный;
- форма - правильная с четким контуром;
- поверхность - обсыпанная сахаром-песком.

Укажите какой показатель является наиболее важным при установлении вида мармелада.

#### ЗАДАЧА 2.13.

При проведении экспертизы конфет, изготовленных АО "Группа Национальный продукт", фасованных в коробки по 250 г, установлено:

наименование конфет, указанное на коробке – Шоколадные конфеты "Ассорти";

- форма - конфеты круглой формы и удлиненно овальной без деформаций;
- внешний вид - поверхность конфет матовая, с рисунком, без повреждений;
- вкус - сладкий, с салистым привкусом, шоколадный корпус плохо тает во рту;
- начинки - помадная, фруктово-желейная и типа пралине;
- массовая доля начинки - 55 %.

На коробке указан следующий состав продукта: какао-продукты, сухое молоко, сахар, орехи тертые, плодово-ягодное пюре, модифицированный крахмал, ароматизаторы.

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

#### ЗАДАЧА 2.14

При приемке в магазине "Универсам" варенья абрикосового стерилизованного, фасованного в стеклянные банки 0,750 дм<sup>3</sup> установлено:

- цвет - светло-оранжевый;
- вкус и запах - хорошо выраженные, свойственные абрикосовому варенью;
- консистенция - плоды хорошо проварены, но не разварены, сироп не желируется;
- массовая доля плодов - 40 %;
- массовая доля растворимых сухих веществ - 55 %.

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

### 3. ПЛОДООВОЩНЫЕ ТОВАРЫ

#### ЗАДАЧА 3.1.

В магазин "Телли" на реализацию поступил компот персиковый высшего сорта, фасованный в стеклянные банки емкостью 1,0 дм<sup>3</sup>. 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 „Safe Rio, изготовитель - Бразилия, „Safe 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 виноградному 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/дм<sup>3</sup> - 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 см<sup>3</sup>.

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 о наличии 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 с одной 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.

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 соленый 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 пачки 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?

### 7. РЫБНЫЕ ТОВАРЫ

#### ЗАДАЧА 7.1.

В магазин "Океан " поступила кета среднесоленая, потрошенная с головой, крупная, I сорта. При приемке продукции установлено:

- внешний вид - рыба разделана по брюшку двумя продольными разрезами: первый от анального отверстия до брюшных плавников, второй от брюшных плавников до калтычка, который не перерезан; внутренности и жабры удалены не полностью, имеются сгустки крови; на поверхности имеется сбитость чешуи;
- консистенция - слегка ослабевшая;
- вкус и запах - слабый запах и привкус окислевшегося жира;
- масса одного экземпляра, кг - от 1,9 до 2,6;
- массовая доля поваренной соли, % - 10,5.

Проведите идентификацию продукции и определите наличие или отсутствие фальсификации. Укажите к какому семейству относится кета. Какими характерными признаками отличаются рыбы данного семейства?

#### ЗАДАЧА 7.2.

В магазин "Океан" поступила партия мороженой рыбы - спинка минтая I сорта, замороженная блоками. При приемке рыбы установлено:

- разделка - брюшная часть с головой удалена, анальный плавник удален, позвоночная кость оставлена, имеются сгустки крови;
- внешний вид (после размораживания) - поверхность рыбы чистая, потускневшая;
- консистенция - слегка ослабевшая;
- запах - свойственный свежей рыбе.

Привести идентификацию продукции, определить правильность разделки. Имеется ли в данной ситуации фальсификация, ее виды и способы?

#### ЗАДАЧА 7.3.

В магазин "Космос" на реализации находятся пресервы "Филе - кусочки сельди в горчичном соусе", фасованные в полимерные банки по 250 г. Качество реализуемых пресервов следующее:

- состояние рыбы - филе сельди с кожей, разрезанное на поперечные кусочки, имеются остатки плавников, позвоночных и реберных костей, кусочки филе слегка слипаются,
- вкус и запах - свойственные созревшей рыбе;
- консистенция - нежная, сочная;
- ширина филе-кусочков - примерно равна высоте банки;
- масса рыбы, г - 180;
- масса заливки, г - 70.

Проведите идентификацию пресервов и определите наличие или отсутствие фальсификации.

#### ЗАДАЧА 7.4.

В магазине "Океан" реализуются пресервы "Сельдь тихоокеанская крупная жирная специального посола". Продукция имеет следующее качество:

- сельди имеют длину 22-25 см;
- массовая доля жира в мясе рыбы, % - 8,5;
- массовая доля поваренной соли, % - 7,2;
- масса нетто пресервов, г - 1000;
- масса нетто рыбы, г - 790;
- вкус и запах - свойственные соленой созревшей сельди специального посола;
- консистенция - нежная, сочная;

- порядок укладки - сельдь уложена в один ряд спинками вверх;
- на поверхности рыбы имеется белковый налет.

Провести идентификацию пресервов и определить, имеется ли фальсификация, ее виды и способы.

#### ЗАДАЧА 7.5.

В специализированный магазин "Рыба" поступила партия консервов "Треска, обжаренная в масле", фасованная в банки вместимостью 353 см<sup>3</sup>. При приемке продукции установлено:

- количество кусков в банке - 5-6 кусков, из них прихвостовых - 3;
- порядок укладки - куски рыбы уложены поперечным срезом к доньшку банки;
- состояние масла - слегка помутневшее;
- состояние рыбы - куски с ровными срезами, при изъятии из банок слегка разваливаются;
- консистенция - плотная, слегка суховатая;
- вкус и запах - свойственные консервам данного вида;
- массовая доля рыбы, % - 71,5;
- массовая доля масла, % - 8,5.

Провести идентификацию продукции и определить имеется ли в данной ситуации фальсификация, ее виды и способы.

Утверждаю:  
Зав. кафедрой  
товароведения, технологии  
продуктов и общественного питания  
\_\_\_\_\_М.М. Салманов

### Вопросы к экзамену

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.
6. Классификация видов, способов и методов идентификации.
7. Функции идентификации. Документация, используемая при соответствующих функциях.
8. Структура идентификации товаров как вида деятельности.
9. Субъекты и области применения идентификации. Схема применения идентификации в сфере обращения товаров.
10. Виды идентификации товаров.
11. 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 ассортиментных, качественных и количественных характеристик кондитерских товаров.

57. Способы фальсификации, методы идентификации и обнаружения 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.

#### **7.4. Методика оценивания знаний, умений, навыков**

Оценка знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций по дисциплине проводятся 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 знаний студентов при проведении тестирования**

**Оценка «отлично»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 85% тестовых заданий.

**Оценка «хорошо»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 70% тестовых заданий.

**Оценка «удовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента не менее чем 50% тестовых заданий.

**Оценка «неудовлетворительно»** выставляется при условии правильного ответа студента менее чем 50% тестовых заданий.

##### **Критерии оценки знаний студента 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 основными 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 знаний студента при решении ситуационных задач**

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который:

- 1) умеет правильно использовать знания при решении задач, ориентируется в современных проблемах идентификации и фальсификации пищевых продуктов.
- 2) умело применяет теоретические знания по дисциплине при решении задач;
- 3) владеет современными методами исследования идентификации и фальсификации пищевых продуктов, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы.

Оценку **«хорошо»** получает студент, который:

- 1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой;
- 2) владеет терминологией;
- 3) знаком с методами исследования идентификации и фальсификации пищевых продуктов, умеет увязать теорию с практикой;
- 4) в решении задач допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, который:

- 1) при решении допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который:

- 1) допустил значительные ошибки при решении задач, в знании основного программного материала;
- 2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

### **Критерии оценки ответов на экзамене**

Оценка **«отлично»** выставляется студенту, который:

- 1) глубоко, в полном объеме освоил программный материал, излагает его на высоком научно-теоретическом уровне, изучил обязательную и дополнительную литературу, умеет правильно использовать знания при

региональном анализе, ориентируется в современных проблемах идентификации и фальсификации пищевых продуктов.

2) умело применяет теоретические знания по дисциплине при решении практических задач;

3) владеет современными методами исследования идентификации и фальсификации пищевых продуктов, самостоятельно пополняет и обновляет знания в ходе учебной работы;

4) при освещении второстепенных вопросов возможны одна – две неточности, которые студент легко исправляет после замечания преподавателя.

Оценку **«хорошо»** получает студент, который:

1) раскрыл содержание вопроса в объеме, предусмотренном программой, изучил обязательную литературу по дисциплине;

2) грамотно изложил материал, владеет терминологией;

3) знаком с методами исследования идентификации и фальсификации пищевых продуктов, умеет увязать теорию с практикой;

4) в изложении допустил ряд неточностей, не искажающих содержания ответа на вопрос.

Оценка **«удовлетворительно»** ставится студенту, который:

1) освоил программный материал по дисциплине в объеме учебника, обладает достаточными для продолжения обучения и предстоящей профессиональной деятельности знаниями, выполнил текущие задания;

2) при ответе допустил несущественные ошибки, неточности, нарушения последовательности изложения материала, недостаточно аргументировано изложил теоретические положения.

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется студенту, который:

1) обнаружил значительные пробелы в знании основного программного материала;

2) допустил принципиальные ошибки в выполнении предусмотренных программой заданий.

## **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины**

### ***а) Основная литература:***

1. Позняковский, В. М. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии) [Текст] : учебник, реком. УМО по образам. в области товароведения и экспертизы товаров / В. М. Позняковский. - Москва : ИНФРА-М, 2014. - 271с.
2. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров [Текст] : учебник / Под ред. Т. Г. Родиной. - Москва : ИНФРА-М, 2013. - 544с.
3. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие. - Москва : ИД"ФОРУМ", 2013 ; : ИНФРА-М, 2013. - 464с.
4. Экспертиза продовольственных товаров. Лабораторный практикум [Текст] : учебное пособие, реком. УМО по образ. в обл. технологии продуктов питания и пищевой инженерии / Под ред. Ю. И. Сидоренко. - Москва : ИНФРА - М, 2011. - 182с.
5. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : лабораторный практикум / Под ред. В. И. Криштафович. - 3-е изд. - Москва : Издат.-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 592с.
6. Лебухов, В.И. Физико-химические методы исследования [Электронный ресурс] : учеб. / В.И. Лебухов, А.И. Окара, Л.П. Павлюченкова. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2012. — 480 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/4543>

### ***б) Дополнительная литература:***

7. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст] : учебник. - 2-е изд. - Москва : Издат.- торгов. корпор. "Дашков и К", 2004. - 460с.
8. Чепурной, И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров [Текст] : учебник. - 2-е изд. - Москва : Издат.-торгов. корпор. "Дашков и К", 2005. - 460с.
9. Товароведение однородных групп продовольственных товаров [Текст] : учебник для бакалавров. Рек. УМО по образованию в обл. товароведения и экспертизы товаров по направлениям "Товароведение", "Торговое дело" / Л.Г. Елисеева, Т.Г. Родина, А.В. Рыжакова и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой. - Москва : Издательско-торговая корпорация "Дашков и К", 2013. - 930с.
10. Щеколдина, Т.В. Физико-химические основы и общие принципы переработки растительного сырья [Электронный ресурс] : учеб. пособие / Т.В. Щеколдина, Е.А. Ольховатов, А.В. Степовой. — Электрон. дан. — Санкт-Петербург : Лань, 2017. — 208 с. — Режим доступа: <https://e.lanbook.com/book/95136>

- 11.Шепелев, А. Ф. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров [Текст] : учебное пособие. - 2-е изд., перераб. и доп. - Москва : Издат. центр МарТ, 2004 ; Ростов н/Д : ИКЦ МарТ. - 992с.
- 12.Ковалева, И. П. Методы исследования свойств сырья и продуктов питания [Текст] : учебное пособие / И. П. Ковалева, И. М. Титова, О. П. Чернега. - СПб. : Проспект Науки, 2012. - 152с.
- 13.Лебухов, В. И. Физико-химические методы исследования [Текст]: учебник / под ред. А. И. Окара. - СПб.: Изд-во "Лань", 2012. - 480с.
- 14.Антипова, Л. В. Методы исследования мяса и мясных продуктов [Текст]: учебник. - Москва : КолосС, 2004. - 571с.
- 15.Контроль качества сырья, полуфабрикатов и хлебобулочных изделий [Текст]: учебное пособие для вузов / С. Я. Корячкина, Н. В. Лабутина, Н. А. Березина и др. - Москва : ДеЛи плюс, 2012. - 496с.

## 9.Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины

1. Министерство сельского хозяйства РФ. - [mcx.ru](http://mcx.ru)
2. Elibrary. ru (РИНЦ)- научная электронная библиотека. – Москва, 2000. <http://elibrary.ru>
3. Мировая цифровая библиотека - <https://www.wdl.org/ru/country/RU/>
4. Научная библиотека МГУ имени М.В. Ломоносова - <http://nbmgu.ru/>
5. Российская государственная библиотека - [rsl.ru](http://rsl.ru)
6. Бесплатная электронная библиотека - [Единое окно доступа к образовательным ресурсам - http://window.edu.ru/](http://window.edu.ru/)
7. Электронная библиотека IQlib (образовательные издания, электронные учебники, справочные и учебные пособия) - <http://www.iqlib.ru/>;
8. Публичная Электронная Библиотека (области знания: гуманитарные и естественнонаучные) - <http://walla.ru/>;
9. Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека <http://www.rosпотребнадзор.ru/>
- 10.Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.gost.ru/>
- 11.Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии <http://www.interstandart.ru/>
- 12.Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [www.stq.ru/](http://www.stq.ru/).
- 13.Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [www.spros.ru/](http://www.spros.ru/).
- 14.Официальный сайт Общества защиты прав потребителей <http://www.ozpp.ru/>.
- 15.Центр независимой потребительской экспертизы [www.cnpe.spb.ru](http://www.cnpe.spb.ru) .
- 16.На данном сайте представлено большое количество национальных стандартов и других документов по стандартизации в РФ <http://www.1gost.ru/>.

17. <http://www.znaytovar.ru/>. На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.
18. <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.

	Наименование электронно-библиотечной системы (ЭБС)	Принадлежность	Адрес сайта	Наименование организации-владельца, реквизиты договора на использование
1	2	3	4	5
1.	Электронно-библиотечная система «Издательство сторонняя Лань» («Ветеринария и сельское хозяйство») сторонняя	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 176, от 12.11.2020 г. 21.12.2020 по 20.12.2021 гг.
2.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Лесное хозяйство и лесоинженерное дело»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 175 от 12.11.2020 г. 21.12.2020 по 20.12.2021гг.
3.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» («Инженерные науки» и «Информатика»)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 105 от 15.03.2021г. с 15.04.2021г. до 14.04.2022г.
4.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Технология пищевых производств», «Химия»	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 200 от 26.03.2021г. с 15.05.2021г. до 14.05.2022г.
5.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань». «Экономика и менеджмент»	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № 195 от 23.12.2020 с 01.02.2021 г. до 01.02.2022г

	Издательство Дашков и К»			
6.	Polpred.com	сторонняя	<a href="http://polpred.com">http://polpred.com</a>	ООО «Полпред справочники» Соглашение от 05.12.2017г. Без ограничения времени.
7.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (Журналы)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор от 09.07.2013г. Без ограничения времени
8.	Электронно-библиотечная система «Издательство Лань» (учебные и научные издания)	сторонняя	<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>	ООО «Издательство Лань» Санкт-Петербург Договор № р 91 от 09.07.2018г. Без ограничения времени
9.	ЭБС «Юрайт»	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Юрайт» Договор № 35 от 12.12.2017г. к разделу «Легендарные книги» без ограничения времени
10.	ЭБС «Юрайт» СПО	сторонняя	<a href="http://www.biblio-online.ru/">http://www.biblio-online.ru/</a>	ООО «Электронное издательство Юрайт» Договор № 112 от 17.12.2021 г. С 18.02.2021 по 17.02.2022г.
11.	ЭБС ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ «Рыбохозяйственное образование»	сторонняя	<a href="http://lib.klgtu.ru/jirbis2">http://lib.klgtu.ru/jirbis2</a>	ФГБОУ ВО Калининградского ГТУ Лицензионный договор № 01-308-2021/06 от 09.04.2021 С 01.06.2021 по 31.12.2021

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Изучение дисциплины «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» осуществляется с использованием классических форм учебных занятий: лекций, практических занятий, самостоятельной работы во внеаудиторной обстановке.

**Рекомендации по подготовке к лекционным занятиям (теоретический курс).**

Лекция является ведущей формой учебных занятий. Лекция предназначена для изложения преподавателем систематизированных основ научных знаний по дисциплине, аналитической информации о дискуссионных проблемах, состоянии и перспективах повышения качества



пищевых продуктов. На лекции, как правило, поднимаются наиболее сложные, узловые вопросы учебной дисциплины.

Максимальный эффект лекция дает тогда, когда студент заранее готовится к лекционному занятию: знакомится с проблемами лекции по учебнику или по программе дисциплины. Рекомендуется просматривать записи предыдущего учебного занятия, исходя из логического единства тем учебной дисциплины.

В ходе лекции студенту целесообразно:

Стремиться не к дословной записи излагаемого преподавателем учебного материала, а к осмыслению услышанного и записи своими словами основных фактов, мыслей лектора; вырабатывать навыки тезисного изложения и написания учебного материала, вести записи «своими словами», вместе с тем, не допуская искажения или подмены смысла научных выражений. Определения, на которые обращает внимание преподаватель либо словами, либо интонацией, следует записывать четко, дословно. Как правило, такие определения преподаватель повторяет несколько раз или дает под запись.

1. Оставлять в тетради для конспекта лекции широкие поля, либо вести записи на одной странице. Это нужно для того, чтобы в дальнейшем можно было бы вносить необходимые дополнения в содержание лекции из различных источников: монографий, учебных пособий, периодики и др.

2. Писать название темы, учебные вопросы лекции на новой странице тетради, чтобы легко можно было найти необходимые учебный материал.

3. Начинать каждую новую мысль, новый фрагмент лекции с красной строки; заголовки и подзаголовки, важнейшие положения, на которые обращает внимание преподаватель, а также определения выделять: буквами большего размера, чернилами другого цвета, либо подчеркивать.

4. Нумеровать встречающиеся в лекции перечисления цифрами: 1, 2, 3 . . . , или буквами: а, б, в. . . . . Перечисления лучше записывать столбцом. Такая запись придает конспекту большую наглядность и способствует лучшему запоминанию учебного материала.

5. Выработать удобную и понятную для себя систему сокращений и условных обозначений. Это экономит время, позволяет записывать материал каждой лекции почти дословно, дает возможность сконцентрировать внимание на содержании излагаемого материала, а не на механическом процессе конспектирования.

По окончании лекции целесообразно дорабатывать ее конспект во время самостоятельной работы в тот же день, в крайнем случае, не позднее, чем спустя 2-3 дня после ее прослушивания. Это важно потому, что еще не забыт учебный материал лекции, студент находится под ее впечатлением, как правило, ясно помнит указания преподавателя, хорошо осознает, что ему непонятно из материала лекции.

**Рекомендации по подготовке к практическим занятиям.** Студентам следует приносить с собой рекомендованную преподавателем литературу к

конкретному занятию. Наиболее целесообразная стратегия самостоятельной подготовки студента к практическим занятиям заключается в том, чтобы на первом этапе усвоить содержание всех вопросов практического занятия, обращая внимания на узловые проблемы, выделенные преподавателем в ходе лекции либо консультации к практическому занятию. Для этого необходимо, как минимум, прочитать конспект лекции и учебник, либо учебное пособие. Следующий этап подготовки заключается в выборе вопроса для более глубокого изучения с использованием дополнительной литературы. По этому вопросу студент станет главным специалистом на практических занятиях. Ценность выступления студента на занятиях возрастет, если в ходе работы над литературой он сопоставит разные точки зрения на ту или иную проблему.

После изучения и обобщения информации, которую содержат источники и литература, составляется развернутый или краткий план выступления. Окончательный вариант плана выступления в идеале желательно иметь не только на бумаге, но и в голове, излагая на занятии подготовленный вопрос в свободной форме, наизусть, что поможет лучшему закреплению учебного материала, станет хорошей тренировкой уверенности в своих силах. При необходимости не возбраняется «подглядывать» в план на листке бумаги, чтобы не ошибиться в цифрах, точнее передать содержание цитат, не забыть какой-то важный сюжет темы выступления.

В ходе работы на занятиях от студента требуется постоянный самоконтроль. Его первым объектом должно быть время, отведенное преподавателем на выступление. Не следует злоупотреблять временем. Достоинством оратора является стремление к лаконичности, но не в ущерб аргументированности и содержательности выступления.

Слушая выступления на практических занятиях или реплики в ходе дискуссии, важно научиться уважать мнение собеседника, не перебивать его, давая возможность полностью высказать свою точку зрения.

Студентам, пропустившим занятия (независимо от причин), не имеющие письменного решения задач или не подготовившиеся к данному практическому занятию, рекомендуется не позже, чем в 2-недельный срок явиться на консультацию к преподавателю и отчитаться по теме, изучавшейся на занятии. Студенты, не отчитавшиеся по каждой не проработанной ими на занятиях теме к началу зачетной сессии, упускают возможность получить положенные баллы за работу в соответствующем занятии.

**Методические рекомендации по выполнению контрольных работ.** Необходимым этапом самостоятельной работы над программным материалом является выполнение контрольной работы по предложенным вариантам.

Контрольная работа должна быть представлена в сроки, определенные учебным графиком, но не позднее, чем за 1 месяц до экзаменационной сессии.

Студенты, не выполнившие контрольную работу или получившие за нее отрицательную оценку (незачет), не допускаются к сдаче экзамена.

Контрольная работа выполняется по одному из вариантов, которые распределяются по начальным буквам фамилий студентов следующим образом:

- Вариант 1 – А
- Вариант 2 – Б
- Вариант 3 – В
- Вариант 4 – Г
- Вариант 5 – Д
- Вариант 6 – Е
- Вариант 7 – Ж,З
- Вариант 8 – И
- Вариант 9 – К
- Вариант 10 – Л
- Вариант 11 – М
- Вариант 12 – Н
- Вариант 13 – О
- Вариант 14 – П
- Вариант 15 – Р
- Вариант 16 – С
- Вариант 17 – Т
- Вариант 18 – У
- Вариант 19 – Ф,Х,Ц
- Вариант 20 – Ч,Ш,Щ
- Вариант 21 – Э,Ю,Я

Контрольная работа, выполненная не по указанному распределению, не зачитывается.

Контрольная работа должны показать умение студента самостоятельно работать с литературными источниками, отбирать, обобщать и анализировать необходимый материал, кратко, четко и аргументировано отвечать на поставленные вопросы.

Прежде чем приступить к выполнению работы, необходимо внимательно ознакомиться с поставленными вопросами и понять их суть.

При подготовке контрольной работы полезно и необходимо использовать не только приведенные в списке литературные источники, но и практический опыт, личные наблюдения и обобщения, материалы периодических изданий и т.д.

Вместо контрольной работы студент имеет право выполнить реферат, который содержит углубленное рассмотрение какого-либо конкретного вопроса. Тема реферата обязательно должна быть согласована с преподавателем. Реферат, выполненный на самостоятельно выбранную тему, не зачитывается.

***Примерный объем работы должен составлять не более объема тетради 18 листов.***

При написании и оформлении контрольной работы необходимо соблюдать следующее:

Контрольная работа может быть представлена в рукописном виде на отдельной тетради или распечатана с компьютера на листах формата А4, помещенных в скоросшиватель;

Не допускается давать ответ путем прямого переписывания текста из литературных источников; любой материал должен быть творчески проработан.

Страницы работы должны быть пронумерованы и иметь поля (2-2,5 см).

Вопросы контрольной работы необходимо записывать непосредственно перед каждым ответом;

Не следует приводить лишней, не касающийся сути вопроса, информации, так как это является свидетельством неспособности мыслить конкретно и говорит о недостаточно четком понимании сути вопроса.

Текст должен быть написан разборчиво и грамотно. Произвольные сокращения слов и терминов (кроме общепринятых) не допускаются.

Завершает работу список использованных источников, который должен быть оформлен в соответствии с установленными правилами:

- при ссылке на учебник, учебное пособие, монографию указываются фамилии и инициалы авторов, точное наименование издания, место издания, название издательства и год издания;
- при ссылке на журнальные статьи указываются фамилии и инициалы авторов, наименование статьи, название журнала, год и номер выпуска.

В конце работы указывается дата ее выполнения и ставится личная подпись студента.

### **Методические рекомендации по подготовке к экзамену**

К экзамену допускаются студенты, аттестованные по всем темам практических занятий. Вопросы, выносимые на экзамен, приведены в рабочей программе курса.

Экзаменационный билет содержит три вопроса. Экзамен проходит в устной форме, но экзаменатор вправе избрать и письменную форму опроса.

Успешная сдача экзамена зависит не только от умственных способностей, памяти, психологической устойчивости, но, прежде всего, от стратегии. По существу, подготовка к экзамену начинается с первого дня лекции и практических занятий. Чем больше знаний, тем стройнее они уложились в систему, тем легче готовиться в последние дни.

Обязательным условием успешной подготовки и сдачи экзаменов является конспектирование и усвоение лекционного материала.

В течение семестра не следует игнорировать такие возможности пополнить запас своих знаний, как консультации, работа в студенческом научном кружке. На экзамен выносят вопросы, которые отражены в программе курса. Поэтому в процессе освоения материала необходимо постоянно сверяться с программой курса, самостоятельно изучать вопросы, которые не выносятся на практических занятиях, а в случае затруднений обращаться за консультациями на кафедру.

Непосредственно перед экзаменом на подготовку к нему отводится не менее трех дней. В этот период рекомендуется равномерно распределить

вопросы программы курса и повторять учебный материал, используя учебник, конспект лекций, план-конспект выступлений на практических занятиях, а в необходимых случаях и научную литературу. Особое внимание следует уделить рекомендованным вопросам для повторений. Рекомендуется повторять материал в привычное рабочее время, не допуская переутомления, чередуя умственную работу с физическими упражнениями и психологической разгрузкой. Оставшиеся неясными вопросы следует прояснить для себя на предэкзаменационной консультации.

## 11. Информационные технологии и программное обеспечение

Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине:

- технические средства: компьютерная техника и средства связи (персональные компьютеры, проектор, интерактивная доска, видеокамеры, акустическая система и т.д.);

- методы обучения с использованием информационных технологий (демонстрация мультимедийных материалов и т.д.);

- перечень Интернет-сервисов и электронных ресурсов (поисковые системы, электронная почта, профессиональные, тематические чаты и форумы, системы аудио и видео конференций, онлайн энциклопедии и справочники; электронные учебные и учебно-методические материалы).

### Программное обеспечение (лицензионное и свободно распространяемое), используемое в учебном процессе

Office Standard 2010	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 7 Professional	Open License: 61137897 от 2012-11-08
Windows 8	Open License: 61137897 от 2012-11-08
<i>AutoCAD Design Suite Ultimate, Building Design Suite, ПО Maya LT, Autodesk® VRED, Education Master Suite</i>	Образовательная лицензия (Сеть) на Education Master Suite 2015. Выдана ДаГГАУ-Информатика, Махачкала. Срок действия лицензии – 3 года.
Turbo Pascal School Pak	<a href="http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses">http://sunschool.mmcs.sfedu.ru/courses</a>
PascalABC.NET	<a href="http://mmcs.sfedu.ru">http://mmcs.sfedu.ru</a>

Справочная правовая система Консультант Плюс. <http://www.consultant.ru/>

## **12. Описание материально-технической базы необходимой для осуществления образовательного процесса**

Стандартно-оборудованные лекционные аудитории, для проведения лекций. Для проведения занятий используются лекционная аудитория и практикум. Наличие ноутбука, телевизора, лабораторное оборудование для проведения лабораторно-практических занятий. Плакаты и стенды.

## **13. Особенности реализации дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Обучающимся с ограниченными возможностями здоровья предоставляются специальные учебники и учебные пособия, иная учебная литература, предоставление услуг ассистента (помощника), оказывающего обучающимся необходимую техническую помощь.

### **а) для слабовидящих:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- задания для выполнения, а также инструкция о порядке проведения экзамена зачитываются ассистентом;
- письменные задания выполняются на бумаге, надиктовываются ассистенту;
- обеспечивается индивидуальное равномерное освещение не менее 300 люкс;
- студенту для выполнения задания при необходимости предоставляется увеличивающее устройство.

### **б) для глухих и слабослышащих:**

- на экзамене присутствует ассистент, оказывающий студенту необходимую помощь с учетом индивидуальных особенностей (он помогает занять рабочее место, передвигаться, прочитать и оформить задание, в том числе, записывая под диктовку);
- экзамен проводится в письменной форме;
- обеспечивается наличие звукоусиливающей аппаратуры коллективного использования, при необходимости поступающим предоставляется звукоусиливающая аппаратура индивидуального пользования;
- по желанию студента экзамен может проводиться в письменной форме.

### **в) для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата (тяжелыми нарушениями двигательных функций верхних конечностей или отсутствия верхних конечностей):**

- письменные задания выполняются на компьютере со специализированным программным обеспечением или надиктовываются ассистенту;
- по желанию студента экзамен проводится в устной форме.

## Дополнения и изменения в рабочую программу дисциплины

Внесенные изменения на 20\_\_ / 20\_\_ учебный год

**УТВЕРЖДАЮ**  
*проректор по учебной работе*

«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

В программу дисциплины  
**«ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ  
ПРОДУКТОВ»**  
по направлению 19.03.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»  
профиль подготовки - «Технология и организация ресторанного дела»

вносятся следующие изменения:

.....;  
.....;  
.....;

**Программа пересмотрена на заседании кафедры**

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Заведующий кафедрой  
Салманов М.М. / профессор / \_\_\_\_\_ /  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

**Одобрено**

Председатель методической комиссии факультета

Макуев Г.А. / доцент / \_\_\_\_\_  
(фамилия, имя, отчество) (ученое звание) (подпись)

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### Лист регистрации изменений в РПД

п/п	Номера разделов, где произведены изменения	Документ, в котором отражены изменения	Подпись	Расшифровка подписи	Дата введения изменений
1.					
2.					
...					