

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»  
Факультет технологии и товароведения**

**Кафедра товароведения и экспертизы товаров**

УТВЕРЖДАЮ

Зав. кафедрой



Дерканосова Н.М.

«30» августа 2017 г.

**Фонд оценочных средств**

по дисциплине **Б1.В.18 «Идентификация и фальсификация продовольственных  
товаров»**  
для направления **38.03.07 Товароведение**  
профиля **Товароведение и экспертиза в сфере производства и обращения сельскохо-  
зяйственного сырья и продовольственных товаров**

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ПК - 9	знание методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь	+	+
ПК -11	умение оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации	+	+
ПК -12	системное представление о правилах и порядке организации и проведения товарной экспертизы, подтверждения соответствия и других видов оценочной деятельности	+	+
ПК -13	умение проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам	+	+

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

**2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины**

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	Неудовлетворительно	Удовлетворительно	хорошо	отлично

## 2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК - 9	<b>знать:</b> методы проведения идентификации при оценке качества и безопасности продовольственных товаров, с целью выявления фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды фальсификации и встречаемых дефектов продовольственных товаров, способы их обнаружения, а также выявление опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь с учетом методик законодательных и нормативных актов в соответствии с процедурой ее иденти-	1-2	Органолептические и измерительные методы, их достоинства и недостатки. Современные инструментальные экспресс-методы идентификации потребительских товаров. Методы выявления фальсификации продовольственных товаров.	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4

<p>фикации.</p> <p><b><u>уметь:</u></b> осуществлять проведение идентификации в соответствии с применяемыми методами для оценки качества и безопасности товаров, диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции с учетом рекомендаций законодательных и нормативных актов.</p> <p><b><u>иметь навыки и/или опыт деятельности:</u></b> владения основными методами и правилами проведения идентификации при оценке качества и безопасности продовольственных товаров, с целью выявления фальсифицированной и контрафактной продукции,</p>							
---	--	--	--	--	--	--	--

	а также современными приемами обнаружения фальсифицированного и контрафактного товара с учетом предотвращения появления его на рынке.							
ПК-11	<p><b>знать:</b> требования нормативной документации применительно проведения идентификационной экспертизы с учетом соответствия товарной информации этих нормативных документов.</p> <p><b>уметь:</b> пользоваться товарной информацией при использовании нормативной документации регламентирующей качество и безопасность продовольственных товаров при проведении информационной идентификации.</p>	1-2	Средства идентификации. Упаковка, маркировка, товарные знаки, производственные марки, штриховые коды, как средство идентификации продовольственных товаров. Критерии идентификации. Методы выявления информационной фальсификации продовольственных товаров.	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4

	<p><b><u>иметь навыки и/или опыт деятельности:</u></b> владения требованиями нормативной документации применительно товарной информации, в соответствии с информационной и другими видами процедуры идентификации.</p>							
ПК - 12	<p><b><u>знать:</u></b> требования нормативных правил и порядка организации, а также проведения идентификационной и товарной экспертизы при подтверждении соответствия товара.</p> <p><b><u>уметь:</u></b> проводить идентификационную и товарную экспертизу при организации в соответствии с нормативной документацией и /или товарами аналогами для подтверждения соответствия в случае идентификации</p>	1-2	<p>Основные понятия, этапы проведения. Цели, задачи и функции идентификации продовольственных товаров. Виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая), информационная.</p>	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3 Реферат из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3 Реферат из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3 Реферат из раздела 3.4

	<p>онной или иной оценочной деятельности.</p> <p><b><u>иметь навыки и/или опыт деятельности:</u></b> владения приемами проведения идентификационной и товарной экспертизы при использовании ассортиментной, квалитметрической и информационной идентификации товара с учетом подтверждения его соответствия и других видов оценочной деятельности.</p>							
ПК - 13	<p><b><u>знать:</u></b> особенности проведения идентификационной экспертизы при приемке товаров по количеству, качеству и комплектности. Определять идентификационные показатели продовольственных товаров при установлении</p>	1-2	<p>Термины и определения в области идентификации.</p> <p>Цели, задачи и функции идентификации продовольственных товаров. Объекты и субъекты идентификации.</p> <p>Методы идентификации. Идентификация, способы и ме-</p>	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3 Реферат из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3 Реферат из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.2 Тесты из-задания 3.3 Реферат из раздела 3.4

<p>процедуры соответствия качества и безопасности с учетом требований технических регламентов, стандартов и другим документам.</p> <p><b><u>уметь:</u></b> использовать методы идентификации в соответствии с идентификационными особенностями показателей и критериев товара при приемке их по количеству и качеству; устанавливать соответствие их качества и безопасности при использовании технических регламентов, стандартов и других документов.</p> <p><b><u>иметь навыки и/или опыт деятельности:</u></b> применения современных методов идентификации при проведении ассортиментной, квалитметрической и</p>		<p>тоды обнаружения фальсификации продовольственных товаров в соответствии с требованиями технических регламентов, стандартов.</p>					
--	--	--	--	--	--	--	--



	информационной ее видовых особенностях, при приемке товаров по количеству, качеству, комплектности в соответствии с регламентирующими НТД (технические регламенты, стандарты и другие документы).							
--	---	--	--	--	--	--	--	--

### 2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК - 9	<b>знать:</b> методы проведения идентификации при оценке качества и безопасности продовольственных товаров, с целью выявления фальсифицированной и контрафактной продукции. Виды фальсификации и встречаемых дефектов продовольственных товаров, способы их обнаружения, а также выявление опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь с учетом методик законодательных и нормативных актов в соответствии с проце-	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	<p>дурой ее идентификации.</p> <p><b>уметь:</b> осуществлять проведение идентификации в соответствии с применяемыми методами для оценки качества и безопасности товаров, диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции с учетом рекомендуемых методик законодательных и нормативных актов.</p> <p><b>иметь навыки и/ или опыт деятельности:</b> владения основными методами и правилами проведения идентификации при оценке качества и безопасности продовольственных товаров, с целью выявления фальсифицированной и контрафактной продукции, а также современными приемами обнаружения фальсифицированного и контрафактного товара с учетом предотвращения появления его на рынке.</p>					
ПК-11	<p><b>знать:</b> требования нормативной документации применительно проведения идентификационной экспертизы с учетом соответствия товарной информации этих нормативных документов.</p> <p><b>уметь:</b> пользоваться товарной информацией при использовании нормативной документации регламентирующей качество и безопасность продовольственных товаров при проведении информационной идентификации.</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

	<p><b><u>иметь навыки и/ или опыт деятельности:</u></b> владения требованиями нормативной документации применительно товарной информации, в соответствии с информационной и другими видами процедуры идентификации.</p>					
ПК - 12	<p><b><u>знать:</u></b> требования нормативных правил и порядка организации, а также проведения идентификационной и товарной экспертизы при подтверждении соответствия товара.</p> <p><b><u>уметь:</u></b> проводить идентификационную и товарную экспертизу при организации в соответствии с нормативной документацией и /или товарами аналогами для подтверждения соответствия в случае идентификационной или иной оценочной деятельности.</p> <p><b><u>иметь навыки и/ или опыт деятельности:</u></b> владения приемами проведения идентификационной и товарной экспертизы при использовании ассортиментной, квалиметрической и информационной идентификации товара с учетом подтверждения его соответствия и других видов оценочной деятельности.</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2
ПК - 13	<p><b><u>знать:</u></b> особенности проведения идентификационной экспертизы при приемке товаров по количеству, качеству и комплектности. Определять идентификационные показатели про-</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2	Вопросы из раздела 3.2

<p>довольственных товаров при установлении процедуры соответствия качества и безопасности с учетом требований технических регламентов, стандартов и другим документам.</p> <p><b><u>уметь:</u></b> использовать методы идентификации в соответствии с идентификационными особенностями показателей и критериев товара при приемке их по количеству и качеству; устанавливать соответствие их качества и безопасности при использовании технических регламентов, стандартов и других документов.</p> <p><b><u>иметь навыки и/ или опыт деятельности:</u></b> применения современных методов идентификации при проведении ассортиментной, квалиметрической и информационной ее видовых особенностях, при приемке товаров по количеству, качеству, комплектности в соответствии с регламентирующими НТД (технические регламенты, стандарты и другие документы).</p>					
--	--	--	--	--	--

## 2.4 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии (дописать критерии в соответствии с компетенциями)
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания методы идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции. Владение товарной информации требованиям нормативной документации, а также умение самостоятельно решать конкретные практические задачи организации и проведения идентификационной экспертизы в соответствии с товарной экспертизой при подтверждении соответствия и других видов оценочной деятельности, свободно использовать справочную литературу, в соответствии с назначением и видами идентификации, а также необходимые нормативные документы при проведении приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания о правилах и порядке организации и проведения идентификационной экспертизы в соответствии с товарной экспертизой при подтверждении соответствия и других видов оценочной деятельности, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение и понятия, назначения и виды идентификации, а также необходимые нормативные документы при проведении приемки товаров по количеству, качеству и комплектности
«неудовлетворительно»,	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

## 2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

## 2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровней освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55 % баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75 % баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90 % баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55 % баллов за задания теста.

## 2.7 Допуск к сдаче экзамена (зачета)

*Зачет по данной дисциплине не предусмотрен*

1. Посещение лекционных и лабораторных занятий
2. Положительные ответы на вопросы коллоквиумов и тестирования
3. Своевременная сдача реферативных и контрольных работ
4. Решение контрольных заданий и ситуационных задач
5. Активное участие на лабораторных и интерактивных занятиях.

## 2.8 Критерии оценки практических задач

Оценка	Критерии
«Зачтено»	Обучающийся демонстрирует знание теоретического и практического материала, допуская незначительные неточности при решении.
«Не зачтено»	Обучающийся дает неверную оценку ситуации, неправильно выбирает алгоритм действий.

**3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

### 3.1 Вопросы к зачету

*Зачет по данной дисциплине не предусмотрен*

### 3.2 Вопросы к экзамену

- 1) Виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая), товарно-партионная.
- 2) Объекты и субъекты идентификации.
- 3) Средства идентификации. Упаковка, маркировка, товарные знаки, производственные марки, штриховые коды, как средство идентификации продовольственных товаров. Критерии идентификации.
- 4) Методы идентификации. Органолептические и измерительные методы, их достоинства и недостатки.
- 5) Понятие о фальсификации товаров, фальсифицированных товарах, товарах-заменителях, дефектных товарах. Объекты фальсификации.
- 6) Виды фальсификации продовольственных товаров: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная.
- 7) Виды фальсификации продовольственных товаров: информационная, техноло-

гическая, предреализационная, опасная и безопасная для жизни и здоровья потребителя фальсификация.

8) Способы фальсификации продовольственных товаров. Способы ассортиментной, качественной, количественной, стоимостной фальсификации.

9) Способы стоимостной, информационной фальсификации. Методы выявления фальсификации продовольственных товаров.

10) Виды идентификации. Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных товаров: зерна, крупы, муки Методы обнаружения фальсификации.

11) Критерии идентификации мяса и мясных продуктов. Значение маркировки туш и потребительской упаковки для идентификации видовой принадлежности мяса и мясных продуктов.

12) Критерии идентификации видовой принадлежности рыбы. Методы обнаружения фальсификации рыбы и продуктов ее переработки.

13) Видовая и качественная фальсификация рыбы и рыбных товаров.

14) Способы качественной, ассортиментной и информационной фальсификации мясных консервов.

15) Средства и способы фальсификации рыбных консервов и икорных товаров.

16) Методы идентификации мяса больных и павших животных.

17) Виды идентификации. Способы качественной и ассортиментной фальсификации колбасных изделий и мясных копченостей.

18) Виды идентификации. Способы ассортиментной и качественной фальсификации сухих и сгущенных молочных консервов. Критерии идентификации молочных консервов.

19) Виды идентификации. Качественная и ассортиментная фальсификация твердых пищевых жиров (животных топленых, кулинарных жиров, маргаринов). Средство и способы фальсификации твердых пищевых жиров.

20) Виды идентификации. Ассортиментная и качественная фальсификация растительных масел. Критерии идентификации растительных масел.

21) Виды идентификации. Средства, виды и способы фальсификации кондитерских изделий. Методы обнаружения фальсификации.

22) Виды и способы фальсификации вкусовых товаров. Общие и специфические средства и способы фальсификации водки, ликероводочных изделий, коньяка.

23) Виды идентификации. Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных товаров: хлебобулочных и макаронных изделий. Методы обнаружения фальсификации.

24) Виды идентификации. Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных товаров: зерна, крупы, муки Методы обнаружения фальсификации.

25) Виды и способы фальсификации меда. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации меда и кондитерских изделий.

26) Виды идентификации. Специфические средства и способы фальсификации виноградных вин. Способы защиты от фальсификации.

27) Органолептические, физические и химические методы обнаружения фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков.

28) Виды идентификации. Качественная, ассортиментная и информационная фальсификация чая и кофе. Методы обнаружения фальсификации чая и кофе.

29) Виды идентификации. Средства, способы качественной и ассортиментной фальсификации молока и молочнокислых товаров.

30) Идентификация подлинности. Ассортиментная и качественная фальсификация коровьего масла.

31) Виды идентификации. Ассортиментная и качественная фальсификация твердых сычужных сыров. Критерии идентификации сыров.

32) Способы качественной и ассортиментной фальсификации мяса. Методы и кри-

терии определения видовой принадлежности мяса.

33) Фальсификация продовольственных товаров пищевыми добавками. Общие правила использования пищевых добавок.

### 3.3 Тестовые задания

#### Раздел 1. Теоретические основы проведения идентификации, подлинности и фальсификации продовольственных товаров

1. В толковом словаре термин "идентификация" определяется как:

(?) "установление, установление совпадения чего-либо с чем-либо";

(!) "отождествление, установление совпадения чего-либо с чем-либо";

(?) "отождествление, установление совпадения чего-либо с чем-либо";

(?) "отождествление, установление совпадения чего-либо с чем-либо";

2. Идентификационная экспертиза товара проводится с целью установления ..... данного изделия к той или иной однородной товарной группе или определенному перечню на основании характерных индивидуальных признаков, приведенных в нормативно-технической и иной документации:

(!) принадлежности;

(?) характеристики ;

(?) параметров;

3. Экспертиза подлинности товара проводится с целью установления, ..... отличающих натуральный продукт от его подделки.:

(?) качественных показателей;

(?) нормативных показателей;

(!) характерных показателей;

(?) потребительских свойств;

4. Объектами идентификации являются:

(?) все участники рыночных отношений, производитель;

(!) товары, услуги, ценные бумаги (деньги, акции, вексели и др.), информация, рабочая сила и другие объекты коммерческой деятельности;

5. .... — соблюдение всех установленных требований к продукции, процессу или услуге.

(?) Нормативный показатель;

(!) Соответствие;

(?) ГОСТ;

6. .... качества – это исследование тех или иных индивидуальных показателей товара с определенной целью:

(!) Экспертиза;

(?) Оценка;

(?) Изучение;

(?) Соответствие;

7. В ГОСТ Р 51293-99 «Идентификация продукции. Общие положения» дается следующее определение:

(?) Идентификация — установление тождественности продукции ее существенным признакам»;

(!) «Идентификация - установление соответствия конкретной продукции образцу и/или ее описанию» ;

8. .... качества — совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми:

(?) Контроль;

(?) Свойства;

(?) Экспертиза;

(!) Оценка;



9. Цель идентификации —..... :

(!) установить тождественность или подлинность объекта (товара) его основополагающим характеристикам;

(?) дать оценку тождественности или подлинности объекта (товара) его основополагающим характеристикам.

10. В зависимости от основополагающих товароведных характеристик товаров различают следующие виды идентификации:

(?) Ассортиментная, Видовая, Квалиметрическая, Информационная, Торговая, Стоимостная, Колличественная;

(?) Ассортиментная, Квалиметрическая, Информационная, Стоимостная, Колличественная;

(!) Ассортиментная, Квалиметрическая, Информационная;

11. Ассортиментная идентификация товаров —:

(?) установление тождественности оцениваемого товара с товарами определенного вида и/или подвида;

(?) ; установление тождественности оцениваемого товара с товарами однородной группы и/или подгрупп.

(!) установление тождественности и/или подлинности их наиболее существенным признакам ассортиментных характеристик;

12. Групповая идентификация — .....

(?) установление тождественности и/или подлинности их наиболее существенным признакам ассортиментных характеристик;

(!) установление тождественности оцениваемого товара с товарами однородной группы и/или подгрупп.

(?) установление тождественности оцениваемого товара с товарами определенного вида и/или подвида

(?) установление подлинности товара определенной торговой марки и/или ее модификаций.

13. Видовая идентификация — .....

(!) установление тождественности оцениваемого товара с товарами определенного вида и/или подвида;

(?) установление подлинности товара определенной торговой марки и/или ее модификаций;

(?) установление тождественности и/или подлинности их наиболее существенным признакам ассортиментных характеристик;

14. .... — установление соответствия показателей качества, значения которых зависят от соблюдения требований, регламентируемых технологическими инструкциями и/или иными технологическими документами:

(?) Идентификация технологического процесса;

(?) Технологическая оценка;

(!) Технологическая идентификация;

15. .... — установление соответствия действительных значений показателей качества требованиям, предъявляемым к одноименным товарам определенной градации качества, а также сведениям об этой градации на маркировке или в товаросопроводительных документах (ТСД):

(?) Групповая идентификация;

(?) Квалиметрическая идентификация;

(?) Комплектная идентификация;

(!) Категорийная идентификация;

16. .... — действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью:

(!) Фальсификация;

- (?) Подделка;
- (?) Зablуждение;
- (?) ;

## **Раздел 2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации отдельных групп продовольственных товаров**

17. .... — наиболее распространенный заменитель жидких прозрачных продуктов, особенно таких, как спирт, водка, прозрачные бесцветные наливки, настойки, белые вина, минеральные воды.

- (?) Растворитель;
- (!) Вода;

18. При .....фальсификации происходит частичная или полная замена натурального продукта его заменителем.

- (?) качественной;
- (?) информационной;
- (?) квалитетической;
- (!) ассортиментной;

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

- (?) Ассортиментная
- (!) Квалитетическая
- (?) Информационная
- (?) Потребительская

20. ....фальсификацией считается применение разрешенных и неразрешенных добавок, не предусмотренных рецептурой, с целью введения в заблуждение потребителя относительно истинных потребительских свойств товара.

- (!) Квалитетической;
- (?) Информационной;
- (?) Потребительской;
- (?) Ассортиментной;

21. К квалитетической фальсификации следует отнести и ..... товаров.:

- (?) контрафакт;
- (?) дефект;
- (!) пересортицу;

22. ....фальсификация — это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и т. п.), превышающих предельно допустимые нормы отклонений.

- (?) Размерная;
- (?) Объемная;
- (!) Количественная;

23. .... фальсификация — обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров меньших размерных характеристик по цене товаров больших размеров.

- (!) Стоимостная;
- (?) Рыночная;
- (?) Экономическая;

24. Объектом фальсификации является именно привлекательная по внешнему виду ....., имитирующая продукт высокого качества, хотя содержимое ее чаще всего оказывается фальсифицированным.

- (?) Маркировка;
- (!) Упаковка;

25. Методы идентификации в зависимости от поставленных перед испытателем задач подразделяют на виды:

(?) по документации; инструментальный; органолептический; визуальный; лабораторный; испытания, экспертиза;

(?) по документации; инструментальный; органолептический; визуальный;

(!) по документации; инструментальный; органолептический; визуальный; опробование; испытания;

26. Идентифицирующие признаки определяются показателями анатомо-морфологических свойств зерновок или семян: формой, размером, цветом, наличием бороздок (для пшеницы), средней массой, а также стекловидностью эндосперма (для пшеницы и риса). Эти признаки используются для ..... идентификации зерна.

(?) квалитетической

(!) ассортиментной

(?) качественной

(?) анатомической

27. .... идентификация применяется для определения товарного сорта, а также технологических свойств хлебопекарной и макаронной пшеничной муки. В качестве признаков этой идентификации применяются те же органолептические и физико-химические показатели:

(!) Квалитетическая;

(?) Ассортиментная;

(?) Информационная;

28. Специфичными идентифицирующими признаками сухарных изделий являются показатели:.....

(?) органолептические, физико-химические показатели, намокаемость, состояние поверхности, внутреннее строение;;

(!) намокаемость, состояние поверхности, внутреннее строение;

29. Внутреннее строение имеет большее значение для ..... идентификации плодов и овощей:

(?) сортовой;

(?) видовой;

(?) квалитетической;

(!) ассортиментной;

30. К специфичным идентифицирующим признакам ..... идентификации переработанных плодов и овощей относятся состав и соотношение отдельных частей продукта (плодов, овощей и сиропов, рассолов, заливок и т. п.), показатели химического состава.

(!) ассортиментной;

(?) квалитетической;;

(?) видовой;

(?) сортовой;

31. Основным способом ..... фальсификации этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья является его полная или частичная замена на технический спирт или спирт-сырец (пищевой спирт, не очищенный от примесей):

(?) квалитетической;

(?) видовой;

(!) ассортиментной;

(?) сортовой;;

32. Способы ..... фальсификации ликеро-водочных изделий связаны с изменением их рецептуры путем замены высококачественного и дорогостоящего сырья на низкокачественное и дешевое:

(?) видовой;

- (?) ассортиментной;
- (?) сортовой;
- (!) квалитетической;

33 .....идентификация направлена на установление соответствия фактической массы нетто упаковочных единиц чая соответствующим данным маркировки и допустимым отклонениям, предусмотренным стандартами на чай..

- (?) ассортиментная;
- (!) количественная
- (?) квалитетическая;
- (?) метрологическая

34. При ..... идентификации массовая доля общих Сахаров используется для подтверждения соответствия требованиям нормативных документов и установленных рецептурами, либо для выявления недовложения сахара, либо частичной замены его на другие компоненты.

- (!) квалитетической;
- (?) количественной;
- (?) ассортиментной;

35. ....фальсификация фруктово-ягодных изделий, карамели, конфет, драже осуществляется путем частичной замены ценных компонентов сырья на более дешевые и менее ценные.:

- (?) Групповая;
- (?) Квалитетическая;
- (!) Ассортиментная;
- (?) Видовая;

36. ....маргарина — характерный признак, отличающий маргарин от растительных масел и животных жиров.:

- (?) Температура плавления;
- (?) Щелочность;
- (!) Кислотность;

37. ....используется только для ассортиментной идентификации подгрупп и видов молочных товаров:

- (!) консистенция;
- (?) прозрачность;
- (?) вкус и запах;
- (?) физико-химические показатели;

37. .... мороженого и сливочного масла имеет определенные характерные признаки и может быть использовано для их ассортиментной идентификации при определении вида и подвида.:

- (?) Внешнее строение (форма);
- (!) Внутреннее строение (структура);

38. ....фальсификация может быть технологической и предреализационной.

- (?) Квалитетическая и Ассортиментная;
- (?) Квалитетическая;
- (!) Ассортиментная;

39 .....мясных товаров служит важнейшим идентифицирующим признаком при определении их подгрупп и видов..

- (?) Размер
- (!) Форма
- (?) Строение
- (?) Морфологический состав и строение

40. Анатомо-морфологические признаки пригодны для ..... идентификации вида соленой, пряной, маринованной, копченой, сушеной и вяленой рыбы, если при разделке и переработке сохранены наиболее характерные части рыбы.

- (!) ассортиментной;
- (?) квалитетической;
- (?) видовой;
- (?) групповой;

#### **Типовые контрольные задания.**

1. В магазин поступила партия пастеризованного молока. При определении качественных показателей обобранных от партии образцов с помощью прибора Лактан 4 было установлено, что массовая доля белка снижена на 0,5 %; массовая доля жира на 0,9%; общее количество влаги повышено на 1,5% по сравнению с требованием нормативных документов на данный вид молочных товаров. Установите вид фальсификации ?. Ваши действия как товароведа ?

2. В адрес гипермаркета "Сити-дом" поступила партия чая чёрного высшего сорта байхового, фасованного в металлические коробки по 250 г в количестве 150 шт. При приёмке были обнаружены 5 банок с вмятинами и 3 банки с потёртостями. Была отобрана проба и отправлена на экспертизу, которая показала нижеследующее:

- имеет горьковатый вкус;
- настой яркий, непрозрачный;
- цвет разваренного листа, неоднородный, тёмно-коричневый;
- массовая доля влаги 8,9%;
- массовая доля мелочи 6,8%.

Определите вид и разновидность фальсификации. Дайте заключение о соответствии данной партии чая заявленному сорту. Как необходимо поступить с данной партией чая?

3. На оптовую базу "Колбасы" поступила партия варёных фаршированных колбас высшего сорта. В соответствии с договором поставщик обязуется поставить 150 батончиков колбасы высшего сорта, фактически при приёмке была обнаружена недостача 7 батончиков колбасы, а товарная экспертиза установила следующее: батончики с чистой сухой поверхностью, без пятен и наплывов фарша, фарш промешан неравномерно, массовая доля влаги превышает допустимый показатель на 1,6%; йод крахмальная проба дала положительную реакцию.

1. Охарактеризуйте вид фальсификации ?

2. Как вы поступите с данной партией колбасы?

3. Какие показатели должны быть соблюдены при производстве варёной фаршированной колбасы?

4. Как должна производиться маркировка варёных фаршированных колбас?

4. При оценке качества меда было установлено, что цветочный мед имеет относительно низкие органолептические показатели. При лабораторном исследовании обнаружено повышенное содержание сахарозы (более 25%). Микроскопический анализ показал отсутствие в меде цветочной пыльцы. Установите вид фальсификации ?

5. При проведении идентификации образцов растительных масел установлено, что образец 1 – имеет желтоватый цвет с видимым зеленоватым оттенком; образец 2 - черный оттенок. Какие виды масла характеризуются данными органолептическими показателями ?

6. При лабораторном заключении сливочного масла «Вологодское» выявлено, повышенное содержание триглицеридов. Отсутствие орехового привкуса. Опишите вид фальсификации ?

#### **3.4 Перечень тем рефератов**

1. Фальсификация продовольственных товаров: исторический аспект.

2. Фальсификация продовольственных товаров в России на современном этапе.
3. Фальсификация продовольственных товаров за рубежом.
4. Характеристика органолептического метода идентификации продовольственных товаров.
5. Современные физико-химические методы исследования: перспективы использования для идентификации продовольственных товаров.
6. Методы идентификации продовольственных товаров, используемые в зарубежной практике.
7. Идентификация зерномучных (плодоовощных, кондитерских, вкусовых) товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
8. Фальсификация зерномучных (плодоовощных, кондитерских, вкусовых) товаров: способы, средства и методы обнаружения.
9. Идентификационная и товарная экспертиза цитрусовых плодов
10. Идентификационная и товарная экспертиза бананов
11. Идентификационная и товарная экспертиза крупы
12. Идентификационная и товарная экспертиза зерна
13. Идентификационная и товарная экспертиза меда
14. Идентификационная и товарная экспертиза сахарных кондитерских изделий
15. Идентификационная и товарная экспертиза крахмала
16. Способы фальсификации чая и кофе и методы их обнаружения
17. Способы фальсификации мясных товаров и методы их обнаружения
18. Идентификационная и товарная экспертиза молочных товаров
19. Идентификационная и товарная экспертиза безалкогольных напитков
20. Идентификационная и товарная экспертиза вин
21. Идентификационная и товарная экспертиза рыбы и рыбных консервов
22. Способы фальсификации яичных товаров и методы их обнаружения

### 3.5 Темы курсовых работ

*Не предусмотрены*

## 4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций

### 4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся: Положение о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.01 – 2017

#### 4.2 Методические указания по проведению текущего контроля

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение практического занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Крупичын В.В.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, устный опрос, тестирование и др.
6.	Время для выполнения заданий	в течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами

8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Крупницын В. В.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ