

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Макаренко Елена Николаевна

Должность:

Документ подписан в:

Дата подписания: 20.06.2026 10:59:06

Уникальный программный ключ:

c098bc0c1041cb2a4cf926cf171d6715d99a6ae00adc8e27b55cbe1e2dbd7c78

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования  
«Ростовский государственный экономический университет (РИНХ)»

УТВЕРЖДАЮ

Начальник

учебно-методического управления

Т.К. Платонова

«25» мая 2026 г.

**Рабочая программа дисциплины**  
**Идентификация и выявление фальсифицированных товаров**

Направление подготовки

38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль) программы бакалавриата

38.03.07.01 Продуктология и товарный консалтинг в цифровой экономике

Для набора 2026 года

Квалификация  
Бакалавр

**КАФЕДРА            Товароведение и управление качеством**

**Распределение часов дисциплины по семестрам / курсам**

Семестр (<Курс>.<Семестр на курсе>)	7 (4.1)		8 (4.2)		Итого	
	Неделя		10 3/6			
Вид занятий	УП	РП	УП	РП	УП	РП
Лекции	16	16	30	30	46	46
Лабораторные	16	16	40	40	56	56
Практические	16	16	40	40	56	56
Итого ауд.	48	48	110	110	158	158
Контактная работа	48	48	110	110	158	158
Сам. работа	24	24	34	34	58	58
Часы на контроль			36	36	36	36
Итого	72	72	180	180	252	252

**ОСНОВАНИЕ**

Учебный план утвержден учёным советом Университета (протокол № 9 от 03.03.2026 г.).

Программу составил(и): к.б.н., доцент, Гурнак Е.Е.

Зав. кафедрой: д.э.н., доцент К.Ф. Механцева

Методический совет: д.э.н., профессор Д.Д. Костоглодов

### 1. ЦЕЛИ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

1.1	приобретение обучающимися знаний по теории и практике идентификации и обнаружения фальсифицированных товаров, формирование у обучающихся умений и навыков работы с нормативной документацией, выявления идентификационных показателей и подтверждения подлинности конкретного вида и наименования товара
-----	--

### 2. ТРЕБОВАНИЯ К РЕЗУЛЬТАТАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

<b>УК-1. Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач</b>
<b>УК-2. Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</b>
<b>ПК-1. Способен провести экспертизу качества товаров (работ, услуг) с использованием цифровых технологий</b>
<b>ПК-4. Способен провести отбор / получение проб и образцов товаров с применением сквозных технологий</b>

#### В результате освоения дисциплины обучающийся должен:

<b>Знать:</b>
- методы поиска анализа и синтеза идентификационной информации товаров (соотнесено с индикатором УК1.1); - способы организации по руководству работой команды, для выработки командной стратегии для достижения поставленной цели(соотнесено с индикатором УК2.1); - основные виды и источники опасных факторов продовольственных и непродовольственных товаров (соотнесено с индикатором ПК1.1); - методы отбора проб и образцов товаров с применением сквозных технологий (соотнесено с индикатором ПК4.1);
<b>Уметь:</b>
-анализировать маркировку и товарно- сопроводительную документацию (соотнесено с индикатором УК1.2); -применять профессиональные знания при выработке командной стратегии (соотнесено с индикатором УК2.2); -выявлять опасные физические, химические и биологические свойства товаров (соотнесено с индикатором ПК1.2); - использовать сквозные технологии при проведении отбора проб и образцов при идентификации и выявлении фальсификации товаров (соотнесено с индикатором ПК4.2);
<b>Владеть:</b>
-навыками выявления признаков фальсификации или порчи товаров (соотнесено с индикатором УК1.3); - навыками выработки командной стратегии для достижения поставленной цели(соотнесено с индикатором УК2.3); - навыками обеспечения безопасности товаров в процессе товародвижения. (соотнесено с индикатором ПК1.3); - навыками получения проб и образцов товаров с применением сквозных технологий при идентификации и выявлении фальсификации товаров.(соотнесено с индикатором ПК4.3);

### 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

#### Раздел 1. Основные понятия в области идентификации и фальсификации товаров

№	Наименование темы, краткое содержание	Вид занятия / работы / форма ПА	Семестр / Курс	Количество часов	Компетенции
1.1	«Введение. История возникновения фальсификации товаров и способов борьбы с ней» Первые источники, содержащие морально-этические нормы против фальсификации. Меры общественного воздействия на фальсификаторов в странах Западной Европы и России в XVIII – XIX вв. Нормативно-правовая база по противодействию фальсификации западноевропейских стран и России в конце XX и начале XXI в.	Лекционные занятия	7	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
1.2	«Введение. История возникновения фальсификации товаров и способов борьбы с ней» Первые источники, содержащие морально-этические нормы против фальсификации. Меры общественного воздействия на фальсификаторов в странах Западной Европы и России в XVIII – XIX вв. Нормативно-правовая база по противодействию фальсификации западноевропейских стран и России в конце XX и начале XXI в.	Лабораторные занятия	7	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
1.3	«Введение. История возникновения фальсификации товаров и способов борьбы с ней» Первые источники, содержащие морально-этические нормы против фальсификации. Меры общественного воздействия на фальсификаторов в странах Западной Европы и России в XVIII – XIX вв. Нормативно-правовая база по противодействию фальсификации западноевропейских стран и России в конце XX и начале XXI в.	Практические занятия	7	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
1.4	«Виды, методы и показатели идентификации товаров» Понятие и актуальность проблемы идентификации. Идентификация и	Лабораторные занятия	7	6	УК-1 УК-2

	оценка соответствия товаров. Структура и классификация идентификации. Критерии и показатели идентификации.				ПК-1 ПК-4
1.5	«Виды, методы и показатели идентификации товаров» Понятие и актуальность проблемы идентификации. Идентификация и оценка соответствия товаров. Структура и классификация идентификации. Критерии и показатели идентификации.	Лекционные занятия	7	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
1.6	«Виды, методы и показатели идентификации товаров» Понятие и актуальность проблемы идентификации. Идентификация и оценка соответствия товаров. Структура и классификация идентификации. Критерии и показатели идентификации.	Практические занятия	7	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
1.7	«Последствия фальсификации и методы ее предотвращения» Понятие и актуальность проблемы фальсификации. Взаимосвязь видов фальсификации товара с его характеристиками. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации. Ответственность за фальсификацию товаров	Лекционные занятия	7	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
1.8	«Последствия фальсификации и методы ее предотвращения» Понятие и актуальность проблемы фальсификации. Взаимосвязь видов фальсификации товара с его характеристиками. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации. Ответственность за фальсификацию товаров.	Лабораторные занятия	7	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
1.9	«Последствия фальсификации и методы ее предотвращения» Понятие и актуальность проблемы фальсификации. Взаимосвязь видов фальсификации товара с его характеристиками. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации. Ответственность за фальсификацию товаров	Практические занятия	7	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
1.10	«Товарная экспертиза: основные понятия, цели, задачи и принципы, объекты и субъекты экспертизы». Средства товарной экспертизы: классификация, средства товарной информации, материально-технические средства» «Товарная экспертиза: основные понятия, цели, задачи и принципы, объекты и субъекты экспертизы. Экспертиза качества однородных групп продовольственных товаров. Заполнение дегустационных листов. «Методы товарной экспертизы: классификация, измерительные, регистрационные, органолептические, экспертные» Порядок проведения экспертизы. Правила отбора проб и пробоподготовки. Оформление результатов экспертизы. Структура и содержание заключения эксперта	Самостоятельная работа	7	24	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
1.11	Подготовка к промежуточной аттестации	Зачет	7	0	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4

## Раздел 2. Методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров

№	Наименование темы, краткое содержание	Вид занятия / работы / форма ПА	Семестр / Курс	Количество часов	Компетенции
2.1	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных и кондитерских товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров зерномучной группы: зерно и продукты его переработки: мука и крупа, продукты переработки муки: хлебобулочные (хлеб, булочные, сухарные, бараночные и мучные кулинарные) и макаронные изделия. Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров кондитерской группы: сахар, мед, кондитерские изделия.	Лекционные занятия	8	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
2.2	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных и кондитерских товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров зерномучной группы: зерно и продукты его переработки: мука и крупа, продукты переработки муки: хлебобулочные (хлеб, булочные, сухарные, бараночные и мучные кулинарные) и макаронные изделия. Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров кондитерской группы: сахар, мед, кондитерские изделия.	Лабораторные занятия	8	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
2.3	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации зерномучных и кондитерских товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров зерномучной группы: зерно и продукты его переработки: мука и крупа, продукты переработки муки: хлебобулочные (хлеб, булочные, сухарные, бараночные и мучные кулинарные) и макаронные изделия. Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров кондитерской группы: сахар, мед, кондитерские изделия	Практические занятия	8	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
2.4	«Методы идентификации и обнаружения фальсификации яиц и продуктов их переработки»	Практические занятия	8	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4

2.5	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров вкусовой группы: спирт, водка, ликероводочные изделия, крепкие национальные напитки, винодельческая продукция, винные напитки, пиво и другие товары.	Лекционные занятия	8	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
2.6	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров вкусовой группы: спирт, водка, ликероводочные изделия, крепкие национальные напитки, винодельческая продукция, винные напитки, пиво и другие товары.	Лабораторные занятия	8	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
2.7	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации товаров вкусовой группы: спирт, водка, ликероводочные изделия, крепкие национальные напитки, винодельческая продукция, винные напитки, пиво и другие товары.	Практические занятия	8	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
2.8	«Характеристика современных методов идентификации продовольственных товаров»	Лабораторные занятия	8	8	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
2.9	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации рыбных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации рыбных товаров: рыба живая, охлажденная, замороженная и продукты переработки рыбы (полуфабрикаты, кулинарные изделия, соленая, пряная, маринованная, вяленая, сушеная, копченая рыба, рыбные консервы и пресервы); икорные товары; продукты нерыбных объектов водного промысла	Лекционные занятия	8	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
2.10	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации рыбных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации рыбных товаров: рыба живая, охлажденная, замороженная и продукты переработки рыбы (полуфабрикаты, кулинарные изделия, соленая, пряная, маринованная, вяленая, сушеная, копченая рыба, рыбные консервы и пресервы); икорные товары; продукты нерыбных объектов водного промысла	Лабораторные занятия	8	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
2.11	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации рыбных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации рыбных товаров: рыба живая, охлажденная, замороженная и продукты переработки рыбы (полуфабрикаты, кулинарные изделия, соленая, пряная, маринованная, вяленая, сушеная, копченая рыба, рыбные консервы и пресервы); икорные товары; продукты нерыбных объектов водного промысла.	Практические занятия	8	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
2.12	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молочных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации молочных товаров: молоко питьевое и сливки, кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, творог, метана), масло коровье (сливочное и топленое), молочные консервы (сухое молоко и сливки, сгущенное, концентрированное и стерилизованное молоко), мороженое, сыры.	Лекционные занятия	8	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
2.13	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молочных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации молочных товаров: молоко питьевое и сливки, кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, творог, метана), масло коровье (сливочное и топленое), молочные консервы (сухое молоко и сливки, сгущенное, концентрированное и стерилизованное молоко), мороженое, сыры.	Лабораторные занятия	8	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
2.14	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молочных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации молочных товаров: молоко питьевое и сливки, кисломолочные продукты (кисломолочные напитки, творог, метана), масло коровье (сливочное и топленое), молочные консервы (сухое молоко и сливки, сгущенное, концентрированное и стерилизованное молоко), мороженое, сыры.	Практические занятия	8	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
2.15	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации мясных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации мясных товаров: мясо свежее, птица, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия, солено-копченые изделия, мясные консервы	Лекционные занятия	8	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
2.16	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации мясных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации мясных товаров: мясо свежее, птица, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия, солено-копченые изделия, мясные консервы.	Лабораторные занятия	8	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4

2.17	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации мясных товаров» Идентифицирующие признаки и способы фальсификации мясных товаров: мясо свежее, птица, субпродукты, полуфабрикаты, колбасные изделия, солено-копченые изделия, мясные консервы.	Практические занятия	8	6	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
<b>Раздел 3. Методы идентификации и обнаружения фальсификации непродовольственных товаров</b>					
№	Наименование темы, краткое содержание	Вид занятия / работы / форма ПА	Семестр / Курс	Количество часов	Компетенции
3.1	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических и ювелирных товаров» Идентификация и фальсификация ювелирных изделий. Идентификация парфюмерных товаров. Идентификация и фальсификация косметических товаров.	Лекционные занятия	8	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
3.2	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических и ювелирных товаров» Идентификация и фальсификация ювелирных изделий. Идентификация парфюмерных товаров. Идентификация и фальсификация косметических товаров.	Лабораторные занятия	8	4	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
3.3	«Виды, способы и методы обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических и ювелирных товаров» Идентификация и фальсификация ювелирных изделий. Идентификация парфюмерных товаров. Идентификация и фальсификация косметических товаров.	Практические занятия	8	8	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
3.4	Курсовая работа. Перечень тем представлен в Приложении 1.	Самостоятельная работа	8	34	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4
3.5	Подготовка к промежуточной аттестации	Экзамен	8	36	УК-1 УК-2 ПК-1 ПК-4

#### 4. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Структура и содержание фонда оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации представлены в Приложении 1 к рабочей программе дисциплины.

#### 5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

##### 5.1. Учебные, научные и методические издания

	Авторы, составители	Заглавие	Издательство, год	Библиотека / Количество
1	Попов, Г. В., Клейменова, Н. Л.	Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум: учебное пособие	Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2012	ЭБС «IPR SMART»

##### 5.2. Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

ИСС «КонсультантПлюс»  
ИСС «Гарант» <http://www.internet.garant.ru/>

##### 5.3. Перечень программного обеспечения

Операционная система РЕД ОС  
Libreoffice

##### 5.4. Учебно-методические материалы для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья

При необходимости по заявлению обучающегося с ограниченными возможностями здоровья учебно-методические материалы предоставляются в формах, адаптированных к ограничениям здоровья и восприятия информации. Для лиц с нарушениями зрения: в форме аудиофайла; в печатной форме увеличенным шрифтом. Для лиц с нарушениями слуха: в форме электронного документа; в печатной форме. Для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в форме электронного документа; в печатной форме.

#### 6. МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Помещения для всех видов работ, предусмотренных учебным планом, укомплектованы необходимой специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения:

- столы, стулья;
- персональный компьютер / ноутбук (переносной);
- проектор;
- экран / интерактивная доска.

Лабораторные занятия проводятся в компьютерных классах, рабочие места в которых оборудованы необходимыми лицензионными и/или свободно распространяемыми программными средствами и выходом в Интернет, и/или в специализированных лабораториях, предусмотренных образовательной программой.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к сети "Интернет" и обеспечением доступа к электронной информационно-образовательной среде.

#### **7. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Методические указания по освоению дисциплины представлены в Приложении 2 к рабочей программе дисциплины.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**

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

УК-1 Способен осуществлять поиск, критический анализ и синтез информации, применять системный подход для решения поставленных задач			
Знать: методы поиска анализа и синтеза идентификационной информации товаров	знание показателей безопасности товаров и методов их определения.	соответствие проблеме исследования; полнота и содержательность ответа.	Семестр 7: вопросы к зачету (1-30), тест 1 (1-14), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-2), опрос (1-18); семестр 8: вопросы к экзамену (1-30), тест 2 (1-11), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-3), опрос (1-18)
Уметь: анализировать маркировку и товарно-сопроводительную документацию	определение порядка действий при отклонениях от установленных норм и правил.	понимает и делает правильные выводы на основании анализа документации	Семестр 7: вопросы к зачету (1-30), тест 1 (1-14), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-2), опрос (1-18); семестр 8: вопросы к экзамену (1-30), тест 2 (1-11), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-3), опрос (1-18)
Владеть навыками выявления признаков фальсификации или порчи товаров	использование знания физико-химических и биологических методов определения безопасности товаров.	целенаправленность поиска и отбора; объем выполненных работы (в полном, не полном объеме).	Семестр 7: вопросы к зачету (1-30), тест 1 (1-14), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-2), опрос (1-18); семестр 8: вопросы к экзамену (1-30), тест 2 (1-11), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-3), опрос (1-18)
УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений			

Знать способы организации по руководству работой команды, для выработки командной стратегии для достижения поставленной цели	Знание информации по организации и руководству работой команды,	Соответствие проблеме исследования	Семестр 7: вопросы к зачету (1-30), тест 1 (1-14), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-2), опрос (1-18); семестр 8: вопросы к экзамену (1-30), тест 2 (1-11), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-3), опрос (1-18)
Уметь применять профессиональные знания при выработке командной стратегии	Умение предложить командную стратегию для достижения поставленной цели	Содержательность ответа	Семестр 7: вопросы к зачету (1-30), тест 1 (1-14), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-2), опрос (1-18); семестр 8: вопросы к экзамену (1-30), тест 2 (1-11), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-3), опрос (1-18)
Владеть навыками выработки командной стратегии для достижения поставленной цели	Применение современных методов для достижения поставленной цели	Самостоятельно находить решение поставленных задач	Семестр 7: вопросы к зачету (1-30), тест 1 (1-14), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-2), опрос (1-18); семестр 8: вопросы к экзамену (1-30), тест 2 (1-11), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-3), опрос (1-18)
<b>ПК-1: Способен провести экспертизу качества товаров (работ, услуг) с использованием цифровых технологий</b>			
Знать: основные виды и источники опасных факторов продовольственных и непродовольственных товаров.	ответы на вопросы опроса и экзамена; тестирование; использование информационных ресурсов.	полнота и содержательность ответа; соответствие ответа материалу лекции.	Семестр 7: вопросы к зачету (1-30), тест 1 (1-14), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-2), опрос (1-18); семестр 8: вопросы к экзамену (1-30), тест 2 (1-11), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-3), опрос (1-18)
Уметь: выявлять опасные физические, химические и биологические свойства товаров	правильность анализа свойств товаров и условий их хранения.	полнота использования данных источников информации о товаре	Семестр 7: вопросы к зачету (1-30), тест 1 (1-14), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-2), опрос (1-18); семестр 8: вопросы к экзамену (1-30), тест 2 (1-11), задания для практических работ (1-

			2), задания для лабораторных работ (1-3), опрос (1-18)
Владеть: навыками обеспечения безопасности товаров в процессе товародвижения.	использованию средств и методов оценки безопасности товаров.	целенаправленность поиска и отбора; объем выполненных работы (в полном, не полном объеме).	Семестр 7: вопросы к зачету (1-30), тест 1 (1-14), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-2), опрос (1-18); семестр 8: вопросы к экзамену (1-30), тест 2 (1-11), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-3), опрос (1-18)
ПК-4: Способен провести отбор / получение проб и образцов товаров с применением сквозных технологий			
Знать: методы отбора проб и образцов товаров с применением сквозных технологий	ответы на вопросы опроса и экзамена; тестирование; использование информационных ресурсов.	полнота и содержательность ответа; соответствие ответа материалу лекции.	Семестр 7: вопросы к зачету (1-30), тест 1 (1-14), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-2), опрос (1-18); семестр 8: вопросы к экзамену (1-30), тест 2 (1-11), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-3), опрос (1-18)
Уметь: использовать сквозные технологии при проведении отбора проб и образцов при идентификации и выявлении фальсификации товаров	правильность анализа свойств товаров и условий их хранения.	полнота использования данных источников информации о товаре	Семестр 7: вопросы к зачету (1-30), тест 1 (1-14), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-2), опрос (1-18); семестр 8: вопросы к экзамену (1-30), тест 2 (1-11), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-3), опрос (1-18)
Владеть: навыками получения проб и образцов товаров с применением сквозных технологий при идентификации и выявлении фальсификации товаров.	использованию средств и методов оценки безопасности товаров.	целенаправленность поиска и отбора; объем выполненных работы (в полном, не полном объеме).	Семестр 7: вопросы к зачету (1-30), тест 1 (1-14), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-2), опрос (1-18); семестр 8: вопросы к экзамену (1-30), тест 2 (1-11), задания для практических работ (1-2), задания для лабораторных работ (1-3), опрос (1-18)

## 1.2 Шкалы оценивания:

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы в 100-балльной шкале:

При сдаче зачета:

50-100 баллов (зачтено)

0-49 баллов (не зачтено)

При сдаче экзамена:

84-100 баллов (оценка «отлично»)

67-83 баллов (оценка «хорошо»)

50-66 баллов (оценка «удовлетворительно»)

0-49 баллов (оценка «неудовлетворительно»)

## **2 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**

### **Вопросы к зачету**

1. Основные виды фальсификации продовольственного сырья.
2. Основные методы идентификации и способы обнаружения пищевых продуктов.
3. Основные методы идентификации: органолептические и измерительные. Преимущества и недостатки этих методов идентификации.
4. Необходимость защиты от недобросовестной конкуренции в условиях современного рынка.
5. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.
6. Контрафакция интеллектуальной собственности: сущность контрафакции, меры борьбы против контрафакции.
7. Основные методы и способы обнаружения фальсификации кофе.
8. Основные методы идентификации полимерных упаковочных материалов.
9. Основные методы и способы обнаружения фальсификации минеральной воды.
10. Основные способы обнаружения количественной фальсификации.
11. Основные методы и способы обнаружения фальсификации сыра.
12. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией пищевых продуктов.
13. Основные методы и способы обнаружения фальсификации мёда.
14. Идентифицирующая функция маркировки потребительских товаров.
15. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации шоколада.
16. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации.
17. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации колбасных изделий.
18. Способы и средства качественной фальсификации.
19. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации растительного масла.
20. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации коньяка.
21. Основные разновидности стоимостной фальсификации.
22. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации питьевой воды.
23. Фальсификация товаров: понятие «фальсифицированные товары», цели фальсификации.
24. Штриховое кодирование как один из способов автоматизированной идентификации.
25. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации чая.
26. Основные методы идентификации: органолептические и измерительные. Преимущества и недостатки этих методов идентификации.
27. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации водки.

28. Основные виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая).
29. Основные методы идентификации сливочного масла и методы обнаружения фальсификации.
30. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительной документации и сертификата соответствия/декларации о соответствии.

#### **Критерии оценивания:**

Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация осуществляется в рамках накопительной балльно-рейтинговой системы в 100-балльной шкале:

- 50-100 баллов (зачтено) выставляется студенту, если изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, усвоение основной и знакомство с дополнительной литературой; наличие твердых и достаточно полных знаний, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности; изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов;
- 0-49 баллов (не зачтено) выставляется студенту, если ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы.

#### **Вопросы к экзамену**

1. Понятие, цели, принципы товарной экспертизы.
2. Объекты товарной экспертизы. Градации потребительских товаров.
3. Субъекты экспертизы. Требования к экспертам.
4. Классификация товарной экспертизы.
5. Средства товарной экспертизы.
6. Методы товарной экспертизы объективные и эвристические.
7. Экспертные методы оценки характеристик товаров.
8. Экспертный метод определения коэффициентов весомости показателей качества товаров.
9. Математико-статистические методы обработки экспертных оценок.
10. Товароведная экспертиза и ее виды. Правила проведения количественной экспертизы.
11. Товароведная экспертиза по качеству и по комплектности.
12. Товароведная экспертиза качества новых товаров.
13. Экспертиза товаров по договорам.
14. Таможенная экспертиза. Объекты и субъекты таможенной экспертизы, требования, предъявляемые к экспертам.
15. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.
16. Ветеринарно-санитарная экспертиза.
17. Фитосанитарная экспертиза.
18. Экологическая экспертиза.
19. Организация проведения и документальное оформление товарной экспертизы.
20. Отбор проб и образцов товаров в экспертных целях.
21. Структура и содержание акта экспертизы и заключения эксперта.
22. Правовой статус заключения эксперта.
23. Типичные ошибки при проведении товарной экспертизы.
24. Методы и средства экспертизы продовольственных товаров.
25. Экспертиза зерномучных товаров.
26. Экспертиза кондитерских товаров.
27. Экспертная оценка качества молочно-жировых товаров.
28. Экспертная оценка качества вкусовых товаров.
29. Экспертная оценка качества мясных товаров.
30. Экспертная оценка качества рыбных товаров.

### **Критерии оценивания:**

оценка «отлично» (84-100 баллов) выставляется, если изложенный материал фактически верен, наличие глубоких исчерпывающих знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с поставленными программой курса целями и задачами обучения; правильные, уверенные действия по применению полученных знаний на практике, грамотное и логически стройное изложение материала при ответе, усвоение основной и знакомство с дополнительной литературой;

оценка «хорошо» (67-83 баллов) выставляется, если - наличие твердых и достаточно полных знаний в объеме пройденной программы дисциплины в соответствии с целями обучения, правильные действия по применению знаний на практике, четкое изложение материала, допускаются отдельные логические и стилистические погрешности, обучающийся усвоил основную литературу, рекомендованную в рабочей программе дисциплины;

оценка «удовлетворительно» (50-66 баллов) выставляется если - наличие твердых знаний в объеме пройденного курса в соответствии с целями обучения, изложение ответов с отдельными ошибками, уверенно исправленными после дополнительных вопросов; правильные в целом действия по применению знаний на практике;

оценка «неудовлетворительно» (0-49 баллов) выставляется, если - ответы не связаны с вопросами, наличие грубых ошибок в ответе, непонимание сущности излагаемого вопроса, неумение применять знания на практике, неуверенность и неточность ответов на дополнительные и наводящие вопросы.

### **Темы курсовых работ (8 семестр)**

1. Идентификационная экспертиза.
2. Технологическая экспертиза.
3. Товароведная экспертиза.
4. Определение страны происхождения товара.
5. Определение таможенной стоимости товаров.
6. Материаловедческая экспертиза.
7. Товароведная экспертиза по качеству и по комплектности.
8. Товароведная экспертиза новых товаров.
9. Правила проведения количественной экспертизы.
10. Экспертиза товаров по договорам.
11. Таможенная экспертиза. Требования, предъявляемые к экспертам. Виды таможенных экспертиз.
12. Структура и содержание заключения таможенного эксперта.
13. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза
15. Фитосанитарная экспертиза.
16. Экологическая экспертиза.
17. Типичные ошибки при проведении товарной экспертизы.
18. Организация проведения товарной экспертизы.
19. Документальное оформление товарной экспертизы.
20. Математико-статистические методы обработки экспертных оценок.
21. Первичная, дополнительная и повторная экспертизы.
22. Методы и средства экспертизы продовольственных товаров..
23. Экспертиза зерномучных товаров..
24. Экспертиза кондитерских товаров
25. Отбор проб и образцов товаров в экспертных целях.
26. Экспертная оценка качества молочно-жировых товаров.
27. Экспертная оценка качества вкусовых товаров
28. Экспертная оценка качества мясных товаров.
29. Экспертная оценка качества рыбных товаров.
30. Дегустационная оценка качества вин.
31. Особенности экспертизы пива.
32. Особенности экспертизы табака.
33. Экспертная оценка качества чая.

34. Экспертная оценка качества кофе.
35. Экспертная оценка качества шоколада.
36. Экспертная оценка качества хлеба.

**Критерии оценивания:**

«отлично» (84-100 баллов)	Курсовая работа соответствует всем методическим требованиям и своевременно сдана на проверку научному руководителю. Работа выполнена на конкретном примере с использованием актуального фактологического материала. Присутствует творческий подход. Литературные источники включают не только учебники, но и периодические издания. На защите студент показал полное владение материалом по теме курсовой работы.
«хорошо» (67-83 баллов)	Курсовая работа выполнена согласно всем методическим требованиям. Литературные источники носят ограниченный характер. Допускаются погрешности в оформлении, не влияющие на раскрытие темы курсовой работы. При защите студент показал хорошее владение материалом курсовой работы.
«удовлетворительно» (50-66 баллов)	Тема курсовой работы раскрыта не в полном объеме. Некорректно представлена структура курсовой работы. Отсутствует творческий подход. Литературные источники носят ограниченный характер. Ссылки отсутствуют. На проверку курсовая работа сдана с опозданием. При защите студент частично владеет материалом по теме курсовой работы.
«неудовлетворительно» (0-49 баллов)	Курсовая работа не выполнена и не представлена на проверку научному руководителю. Тема курсовой работы не раскрыта. Работа выполнена без соблюдения требований методических указаний кафедры по содержанию и оформлению.

**Тест 1 (7 семестр)**

1. Экспертиза проводится:

- а) на всех циклах жизненного цикла товара.
- б) на стадии проектирования.
- в) на стадии изготовления.
- г) на стадии обращения.
- д) на стадии эксплуатации.
- е) на стадии утилизации.

2. Комплексная экспертиза проводится:

- а) для всестороннего изучения и оценки качества группы однородных товаров.
- б) для того, чтобы привлечь как можно больше специалистов.
- в) для привлечения большего количества экспертных лабораторий.

3. Оперативная экспертиза товаров основывается:

- а) на результатах предварительных комплексных экспертизах.
- б) на результатах мнения заказчика экспертизы.
- в) на результатах повторной экспертизы.

4. Оперативная экспертиза предусматривает:

- а) использование ранее собранных данных о товаре.
- б) сокращение сроков проведения.
- в) вынесение коллективного суждения экспертов.

5. По задачам проведения товарная экспертиза подразделяется на:

- а) контрактную.
- б) таможенную.
- в) страховую.
- г) потребительскую.
- д) консультационную.
- е) оценочную.

6. Страховая экспертиза проводится с целью:
- а) оценки причиненного страхователю ущерба в стоимостном выражении.
  - б) констатации причин образования дефектов товаров.
  - в) определения ориентировочной стоимости товара с учетом его фактического качества.
7. Верно ли утверждение, что судебно-правовая экспертиза в области потребительских свойств товаров применяется в уголовном процессе, как на предварительном следствии, так и во время разбирательства в суде:
- а) да
  - б) нет.
8. Число экспертов входящих в экспертную группу зависит от:
- а) трудоемкости.
  - б) сроков проведения.
  - в) точности и достоверности проведенных исследований.
9. В рабочую группу экспертов включают:
- а) организатора.
  - б) консультанта по оцениваемой продукции.
  - в) технических работников.
10. К разновидности ведущего метода относится метод:
- а) комиссии.
  - б) сравнительного анализа.
  - в) метод исключения.
11. Метод экспертной комиссии позволяет получить:
- а) усредненное мнение коллектива, при больших затратах и длительной работе комиссии.
  - б) усредненное мнение коллектива, при не больших затратах и непродолжительной работе комиссии.
  - в) очень точные сведения, при не больших затратах и непродолжительной работе комиссии.
12. Комбинированный метод состоит из:
- а) метода ведущего эксперта и метода экспертной комиссии.
  - б) метода ведущего эксперта и метода коллегиальной оценки.
  - в) метода выборочной экспертизы и метода экспертной комиссии.
13. При обобщении суждений экспертов пользуются способами:
- а) голосования и усреднения.
  - б) подборки и подсчета.
  - в) формирования и укрупнения.
14. Заключение эксперта состоит из:
- а) трех частей.
  - б) из пяти частей.
  - в) из шести частей.

### **Тест 2 (8 семестр)**

1. Экспертное учреждение имеет право отказаться от проведения экспертизы в случае:
- а) отсутствия расходного материала.
  - б) большой занятости экспертов.
  - в) в любых случаях, без объяснения.
2. В процессе вскрытия транспортного средства эксперт обязан:
- а) присутствовать при снятии пломбы заказчиком.
  - б) сверить номер транспортного средства с номером, указанным в транспортной накладной.

в) проверить состояние транспортного средства.

3. Метод квартования используется при отборе:

- а) сыпучих грузов.
- б) наливных грузов.
- в) тарно-штучных грузов.

4. Органолептический метод основан на:

- а) исследование товара с помощью органов чувств.
- б) с помощью физических исследований.
- в) с помощью химических исследований.

5. Срок проведения экспертизы регламентируется:

- а) 30 дней.
- б) 60 дней.
- в) 90 дней.
- г) не регламентируется.

6. Объединенная проба состоит из:

- а) нескольких точечных проб.
- б) из проб полученных от заявителя экспертизы.
- г) из проб отобранных за определенный промежуток времени.

7. Щупы используются для отбора:

- а) сыпучих грузов.
- б) наливных грузов.
- в) тарных грузов.

8. Объединенная проба нефти из вертикального резервуара отбирается в пропорции:

- а) 1:3:1.
- б) 2:3:1.
- в) 2:3:2.

9. Проверка качества швейных изделий по физико-химическим показателям предусматривает проведение основных испытаний в лабораторных условиях:

- а) определение поверхностной плотности.
- б) определение плотности по основе и утку.
- в) испытание на истирание.

10. Бриллианты, имеющие мелкие сколы, ребра и другие незначительные механические повреждения, оцениваются со скидкой:

- а) 5%.
- б) 10%.
- в) 20%.

11. Драгоценные камни, имеющие царапины, недоогранку, отклонения в симметрии оцениваются со скидкой:

- а) 10%
- б) 20%
- в) 30%

**Критерии оценивания:**

Инструкция по выполнению: обучающемуся необходимо выбрать один правильный ответ из предложенных.

оценка 15-20 балла выставляется студенту, если получены правильные ответы на 90-100% вопросов теста;

оценка 10-14 балла выставляется студенту, если получены правильные ответы на 70-80% вопросов;

оценка 4-9 балл выставляется студенту, если получены правильные ответы на 50-60% вопросов;

оценка 0-3 баллов выставляется студенту, если получены правильные ответы менее, чем на 50% вопросов;

Максимальная сумма баллов по тестам в каждом семестре: 20 баллов

### Задания для практических работ (7 семестр)

Задание № 1»

1. Дайте понятие идентификации товаров
2. Какие показатели качества товаров могут быть использованы в качестве критериев идентификации
3. Требования, предъявляемые к критериям идентификации
4. Какие этапы включает в себя идентификация товара
5. Какие задачи могут ставиться при идентификационной экспертизе товаров
6. Виды идентификации

Задание № 2

1. Виды фальсификации мясных полуфабрикатов.
2. Охарактеризуйте способы качественной фальсификации мясных полуфабрикатов.
3. Охарактеризуйте способы количественной фальсификации мясных полуфабрикатов.
4. Назовите критерии идентификации мясных полуфабрикатов.
5. Какими методами можно определить качественную и ассортиментную фальсификации.

	<b>Критерии оценивания</b>
18-20 баллов	свободное владение профессиональной терминологией; умение обосновать свои суждения; осознанно применяет теоретические знания для решения ситуационного задания организует связь теории с практикой.
15-17баллов	студент грамотно излагает материал; ориентируется в материале, владеет профессиональной терминологией, осознанно применяет теоретические знания для решения ситуационного задания, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности;
10-14 баллов	студент излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения ситуационного задания, не может доказательно обосновать свои суждения
0 -9баллов	в ответе проявляется незнание основного материала программы, допускаются грубые ошибки в изложении, не может применять знания для решения ситуационного задания, отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.

### Задания для практических работ (8 семестр)

Задание № 1

1. Дайте понятие подлинности товара
2. Виды фальсификации молока
3. Способы качественной фальсификации молока
4. Перечислите идентификационные признаки состава и свойств различных видов молока
5. Методы обнаружения качественной фальсификации молока

Задание № 2

1. Перечислите способы и виды фальсификации сыров
2. Способы ассортиментной фальсификации сыров
3. Способы качественной фальсификации сыров
4. Какие показатели качества твердых сычужных сыров могут быть использованы в качестве критериев при идентификации сыров по ассортиментной принадлежности?
5. Какие показатели качества твердых сычужных сыров могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации?
6. Какие признаки положены в основу формирования ассортимента твердых сычужных сыров?

	<b>Критерии оценивания</b>
--	----------------------------

18-20 баллов	свободное владение профессиональной терминологией; умение обосновать свои суждения; осознанно применяет теоретические знания для решения ситуационного задания организует связь теории с практикой.
15-17баллов	студент грамотно излагает материал; ориентируется в материале, владеет профессиональной терминологией, осознанно применяет теоретические знания для решения ситуационного задания, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности;
10-14 баллов	студент излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения ситуационного задания, не может доказательно обосновать свои суждения
0 -9баллов	в ответе проявляется незнание основного материала программы, допускаются грубые ошибки в изложении, не может применять знания для решения ситуационного задания, отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.

### Задания для лабораторных работ (7 семестр)

#### Задание 1

1. Перечислите способы и виды фальсификации сливочного масла
2. Способы ассортиментной фальсификации сливочного масла
3. Способы качественной фальсификации сливочного масла
4. Какие показатели качества сливочного масла могут быть использованы в качестве критериев при идентификации по ассортиментной принадлежности
5. Какие показатели качества сливочного масла могут быть использованы в качестве критериев при обнаружении фальсификации

#### Задание 2

1. Цель проведения экспертизы подлинности товаров
2. С использованием каких методов проводится экспертиза подлинности товаров
3. Виды фальсификации меда
4. Способы качественной фальсификации меда и методы их обнаружения
5. Методы обнаружения фальсификации меда водой
6. По каким показателям можно выявить незрелый мед
7. Что характеризует показатель - диастазное число, какой способ фальсификации можно установить определив его.

	<b>Критерии оценивания</b>
18-20 баллов	свободное владение профессиональной терминологией; умение обосновать свои суждения; осознанно применяет теоретические знания для решения ситуационного задания организует связь теории с практикой.
15-17баллов	студент грамотно излагает материал; ориентируется в материале, владеет профессиональной терминологией, осознанно применяет теоретические знания для решения ситуационного задания, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности;
10-14 баллов	студент излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения ситуационного задания, не может доказательно обосновать свои суждения
0 -9баллов	в ответе проявляется незнание основного материала программы, допускаются грубые ошибки в изложении, не может применять знания для решения ситуационного задания, отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.

## Задания для лабораторных работ (7 семестр)

### Задание 1.

Ознакомиться с возможными способами, видами фальсификации молока.

Молоко представляет собой слегка вязкую жидкость мато-во-белого цвета или с желтоватым оттенком и специфическим запахом, образующуюся в процессе лактации теплокровных млекопитающих животных.

**Ассортиментная фальсификация** может быть сделана следующими способами: подмена одного вида молока другим; подмена цельного молока нормализованным или даже обезжиренным.

Подмена одного молока другим очень часто бывает при продаже козьего молока. Поскольку козье молоко более приближенное к женскому по содержанию бифидоактивных сахаров, то оно реализуется и по более высокой цене. А вместо козьего молока зачастую продают коровье, которое практически близко по органолептическим показателям (вкусу, цвету, запаху) к козьему.

Происходит и подмена натурального (цельного) молока нормализованным. Поскольку в натуральном молоке содержание жира может достигать 4,5 и даже 6,0%, то подмена его нормализованным 2,5 %-м молоком дает солидный доход фальсификатору.

**Качественная фальсификация молока** осуществляется следующими способами: разбавление водой; пониженное содержание жира; добавление чужеродных компонентов; раскисление прокисшего молока.

Кроме воды в молоко подмешивают крахмал, мел, соду, известь, борную или салициловую кислоты и даже гипс. Все это делается для фальсификации или для предохранения от быстрого скисания. В действительности применение этих добавок не предохраняет молоко от скисания. И, что самое главное, часто приводит к пищевым отравлениям.

Существует понятие «восстановленное молоко», когда сухое молоко превращают обратно в жидкое при помощи воды, а затем такое молоко либо разливают по пакетам, либо используют для производства продуктов. Так вот, обезжиренное сухое молоко, восстановив, нередко «зажирняют» растительными жирами, при этом в подавляющем большинстве случаев на этикетке молочных продуктов не указывается, что в них содержатся растительные жиры и что они приготовлены из восстановленного сухого обезжиренного молока.

Самая обыкновенная и «невинная» подделка заключается в продаже снятого молока как цельного. Снятое молоко имеет синеватый оттенок, водянистость, капля его оставляет на ногте почти незаметный водянистый след. Такое молоко почти безвкусно, и его легко можно узнать. В настоящее время молоко вместо 2,5% жирности имеет 2,2—2,3%.

Порой некоторые недобросовестные производители, восстанавливая молоко, допускают серьезные нарушения: так, например, готовое сухое обезжиренное молоко «зажирняют» не молочным жиром, а дезодорированными растительными жирами. А вместе с молочным жиром молоко таким образом теряет важные жирорастворимые витамины. Отличить на вкус такое молоко от натурального практически невозможно, поскольку для этого требуется специальное лабораторное исследование.

Некоторые фальсификаторы в прокисшее молоко добавляют сахар, чтобы не чувствовался кислый вкус.

Крахмал и муку подмешивают для придания молоку, сливкам и сметане большей густоты.

**Количественная фальсификация молока** (недолив, обмер) - это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (объема), превышающих предельно допустимые нормы отклонений. Например, объем молока при продаже на розлив меньше, чем заказывает и

оплачивает покупатель. Выявить такую фальсификацию достаточно просто, измерив предварительно объем поверенными измерительными мерами объема. Иногда разливают молоко в бутылки меньшего объема, выполненные из толстостенного стекла.

**Информационная фальсификация молока** осуществляется путем искажения информации в товарносопроводительных документах, маркировке и рекламе. При фальсификации о молоке довольно часто искажаются или указываются неточно следующие данные: наименование товара, фирма-изготовитель товара, количество товара, вводимые пищевые добавки.

### **Задание 2.**

Изучение упаковки и маркировки молока.

Идентификация молока начинается с осмотра состояния упаковки и изучения маркировки.

Маркировка молока должна соответствовать требованиям технического регламента Таможенного союза ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части её маркировки».

В рабочую тетрадь занесите всю информацию, имеющуюся на упаковке, и сравните ее с предъявляемыми требованиями.

Результаты сравнения занесите в таблицу 3.1.

*Таблица 3.1 – Результаты исследования маркировки*

Требования ТР ТС	Фактические результаты

Сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации.

### **Задание 3.**

Оценка качества молока и определение наличия фальсификации

#### **3.1. Определение наличия воды.**

При фальсификации молока водой понижаются плотность (менее 1.027 г/см<sup>3</sup>), жирность, сухой остаток (менее 11.2%), СОМО (менее 8%), а также кислотность.

При фальсификации молока водой изменяется его натуральный цвет. Молоко становится немного прозрачнее, с менее выраженным желтым оттенком и вкусом, консистенция водянистая.

Разбавление молока водой определяют по плотности, которая должна быть в пределах 1.027-1.032 г/см<sup>3</sup>. Если плотность молока стала меньше 1.027 г/см<sup>3</sup> на 0.003, то это свидетельствует о том, что в молоко добавлено воды примерно 10% от общего объема.

Кроме того, разбавление молока водой можно определить по некоторым качественным реакциям.

1. Смешайте молоко и спирт в соотношении 1:2. Смесь некоторое время взбалтывайте и быстро вылейте на блюдце. Если молоко не разбавлено, то не позже, чем через 5-7 секунд в жидкости появятся хлопья. Если же хлопья появятся через больший промежуток времени, то молоко разбавлено водой.

И чем больше в молоке воды, тем больше времени требуется для появления хлопьев.

2. Молоко с примесью воды дает у стенок посуды на границе широкое синее кольцо, на ногте не образует выпуклой капли, она расплывается, и если в нем есть еще и твердые примеси (мука, мел, поташ и др.), то на ногте остается осадок.

3. Кислотность молока является показателем по которому можно косвенно судить о разбавлении молока водой (ГОСТ 3624-92 «Молоко и молочные продукты. Титриметрические методы определения кислотности»),

#### **3.2. Определение наличия чужеродных добавок.**

Для предупреждения закисания молока летом к нему иногда добавляют известковую воду и соду.

1. Чтобы выявить присутствие этих примесей в молоке, надо процедить часть молока через бумажный фильтр и прибавить несколько капель какой-нибудь кислоты, например, уксусной, лимонной. Поддельное молоко в отличие от нефальсифицированного начнет пузыриться от выделения углекислоты.

2. Для определения химических примесей можно воспользоваться лакмусовой бумажкой: в фальсифицированном молоке она изменяет свой цвет, а в неподмешанном - нет.

3. Добавление в молоко муки или крахмала выявляется очень просто: ближе ко дну посуды молоко густое, а кроме того, нельзя скрыть мучной или крахмальный вкус такого молока. Если осадок этого молока вскипятить, то получится обыкновенный клейстер. Одновременно подмешанное молоко синее от примеси нескольких капель настойки йода, в то время как чистое молоко от подобной реакции желтеет.

### **3.3. Качественный метод определения соды**

Иногда индивидуальные сдатчики прибавляют в молоко соду, с целью понижения кислотности, так как на заводы не принимают молоко с кислотностью более 21 °Т.

Метод определения соды основан на изменении окраски раствора индикатора бромтимолового синего при добавлении его в молоко, содержащее соду.

В сухую или сполоснутую дистиллированной водой пробирку, помещенную в штатив, наливают 5 см<sup>3</sup> испытуемого молока и осторожно по стенке добавляют 7-8 капель раствора бромтимолового синего. Через 10 мин наблюдают за изменением окраски кольцевого слоя, не допуская встряхивания пробирки.

Желтая окраска кольцевого слоя указывает на отсутствие соды в молоке. Появление зеленой окраски различных оттенков (от светло-зеленого до темно-зеленого) свидетельствует о присутствии соды в молоке.

### **3.4. Качественный метод определения аммиака**

В химический стакан отмеривают цилиндром 20 см<sup>3</sup> молока и нагревают в течение 2-3 мин на водяной бане при температуре 40- 50° С.

В подогретое молоко вносят 1 см<sup>3</sup> 10%-ого водного раствора уксусной кислоты. Для осаждения казеина смесь оставляют в покое на 10 мин.

Отбирают пипеткой 2см<sup>3</sup> отстоявшейся сыворотки и переносят в пробирку, в которую добавляют 1 см<sup>3</sup> реактива Несслера. После перемешивания смеси наблюдают в течение 1 мин за изменением окраски. Появление лимонно-желтой окраски смеси указывает на присутствие аммиака, в количестве, характерном для натурального молока.

Появление оранжевой окраски указывает на наличие аммиака выше его естественного содержания.

### **3.5. Качественный метод определения перекиси водорода**

В пробирку помещают 1 см<sup>3</sup> испытуемого молока, прибавляют две капли раствора серной кислоты и 0,2см<sup>3</sup> крахмального раствора йодистого калия. Через 10 мин наблюдают за изменением цвета раствора в пробирке, не допуская встряхивания ее. Появление в пробирке отдельных пятен синего цвета свидетельствует о присутствии перекиси водорода в молоке.

Результаты всех идентификационных исследований оформите в виде таблицы 3.2.

*Таблица 3.2 – Результаты идентификации питьевого молока*

Способ фальсификации	Результаты исследования	Заключение
Разбавление водой.		
Добавление чужеродных добавок		
Добавление соды		
Добавление перекиси водорода		
Добавление аммиака		

	<b>Критерии оценивания</b>
18-20 баллов	свободное владение профессиональной терминологией; умение обосновать свои суждения; осознанно применяет теоретические знания для решения ситуационного задания организует связь теории с практикой.
15-17баллов	студент грамотно излагает материал; ориентируется в материале, владеет профессиональной терминологией, осознанно применяет теоретические знания для решения ситуационного задания, но содержание и форма ответа имеют отдельные неточности;
10-14 баллов	студент излагает материал неполно, непоследовательно, допускает неточности в определении понятий, в применении знаний для решения ситуационного задания, не может доказательно обосновать свои суждения
0 -9баллов	в ответе проявляется незнание основного материала программы, допускаются грубые ошибки в изложении, не может применять знания для решения ситуационного задания, отсутствует аргументация изложенной точки зрения, нет собственной позиции.

### **Вопросы для опроса (7 семестр)**

1. Идентификационная экспертиза.
2. Технологическая экспертиза.
3. Товароведная экспертиза.
4. Определение страны происхождения товара.
5. Определение таможенной стоимости товаров.
6. Материаловедческая экспертиза.
7. Товароведная экспертиза по качеству и по комплектности.
8. Товароведная экспертиза новых товаров.
9. Правила проведения количественной экспертизы.
10. Экспертиза товаров по договорам.
11. Таможенная экспертиза. Требования, предъявляемые к экспертам. Виды таможенных экспертиз.
12. Структура и содержание заключения таможенного эксперта.
13. Санитарно-эпидемиологическая экспертиза.
14. Ветеринарно-санитарная экспертиза
15. Фитосанитарная экспертиза.
16. Экологическая экспертиза.
17. Типичные ошибки при проведении товарной экспертизы.
18. Организация проведения товарной экспертизы.

#### ***Критерии оценивания:***

30-40	Он демонстрирует знание по вопросам темы, использовал дополнительную научную литературу по теме, развернуто ответил на вопрос, аргументировано высказал свою точку зрения, сформулировал самостоятельные выводы.
20-29	он усвоил материал темы по вопросам в рамках основной литературы, развернуто ответил на вопрос, аргументировано высказал свою точку зрения, сформулировал самостоятельные выводы.
10-19	он фрагментарно усвоил материал, недостаточно развернуто ответил на вопрос, не проявлял активность при обсуждении дискуссионных вопросов, не сформулировал самостоятельные выводы.

0-9	он не усвоил тему, не ответил ни на один вопрос.
-----	--

### Вопросы для опроса (8 семестр)

1. Документальное оформление товарной экспертизы.
2. Математико-статистические методы обработки экспертных оценок.
3. Первичная, дополнительная и повторная экспертизы.
4. Методы и средства экспертизы продовольственных товаров..
5. Экспертиза зерномучных товаров..
6. Экспертиза кондитерских товаров
7. Отбор проб и образцов товаров в экспертных целях.
8. Экспертная оценка качества молочно-жировых товаров.
9. Экспертная оценка качества вкусовых товаров
10. Экспертная оценка качества мясных товаров.
11. Экспертная оценка качества рыбных товаров.
12. Дегустационная оценка качества вин.
13. Особенности экспертизы пива.
14. Особенности экспертизы табака.
15. Экспертная оценка качества чая.
16. Экспертная оценка качества кофе.
17. Экспертная оценка качества шоколада.
18. Экспертная оценка качества хлеба.

#### Критерии оценивания:

30-40	Он демонстрирует знание по вопросам темы, использовал дополнительную научную литературу по теме, развернуто ответил на вопрос, аргументировано высказал свою точку зрения, сформулировал самостоятельные выводы.
20-29	он усвоил материал темы по вопросам в рамках основной литературы, развернуто ответил на вопрос, аргументировано высказал свою точку зрения, сформулировал самостоятельные выводы.
10-19	он фрагментарно усвоил материал, недостаточно развернуто ответил на вопрос, не проявлял активность при обсуждении дискуссионных вопросов, не сформулировал самостоятельные выводы.
0-9	он не усвоил тему, не ответил ни на один вопрос.

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

Процедуры оценивания включают в себя текущий контроль и промежуточную аттестацию.

**Текущий контроль** успеваемости проводится с использованием оценочных средств, представленных в п. 2 данного приложения.

Результаты текущего контроля доводятся до сведения студентов до промежуточной аттестации.

**Промежуточная аттестация** проводится в форме зачета (7 семестр), экзамена (8 семестр) и защиты курсовой работы (8 семестр).

Зачет проводится по расписанию промежуточной аттестации. Проверка ответов и объявление результатов производится в день зачета. Результаты аттестации заносятся в

ведомость и зачетную книжку студента. Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Экзамен проводится по расписанию промежуточной аттестации в устном виде. Количество вопросов в задании – 3. Проверка ответов и объявление результатов производится в день экзамена. Результаты аттестации заносятся в ведомость и зачетную книжку студента. Студенты, не прошедшие промежуточную аттестацию по графику, должны ликвидировать задолженность в установленном порядке.

Защита курсовой работы проводится по расписанию промежуточной аттестации. При оценивании курсовой работы учитываются: актуальность работы; глубина раскрытия темы; оригинальность и аргументированность выводов, их значение; качество работы (включая библиографию). Результаты заносятся в ведомость и зачетную книжку студента.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ОСВОЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ**

Учебным планом предусмотрены следующие виды занятий:

- лекции;
- практические занятия;
- лабораторные занятия.

В ходе лекционных занятий рассматриваются теоретические основы применения средств и методов, позволяющих выявить проблемы снижения качества и применив управленческие решения совершенствовать процессы производства продукции, даются рекомендации для самостоятельной работы и подготовки к практическим и лабораторным занятиям.

В ходе практических и лабораторных занятий углубляются и закрепляются знания студентов по ряду рассмотренных на лекциях вопросов, развиваются навыки эффективного принятия решений по проблемам управления связанных с качеством процессов, услуг.

При подготовке к практическим и лабораторным занятиям каждый студент должен:

- изучить рекомендованную учебную литературу;
- изучить конспекты лекций;
- подготовить ответы на все вопросы по изучаемой теме.

Вопросы, не рассмотренные на лекциях, лабораторных и практических занятиях, должны быть изучены студентами в ходе самостоятельной работы. Контроль самостоятельной работы студентов над учебной программой курса осуществляется в ходе занятий методом опроса. В ходе самостоятельной работы каждый студент обязан прочитать основную и по возможности дополнительную литературу по изучаемой теме, дополнить конспекты лекций недостающим материалом, выписками из рекомендованных первоисточников. Выделить непонятные термины, найти их значение в стандартах.

Для подготовки к занятиям, текущему контролю и промежуточной аттестации студенты могут воспользоваться электронно-библиотечными системами. Также обучающиеся могут взять на дом необходимую литературу на абонементе университетской библиотеки или воспользоваться читальными залами.

Методические рекомендации по выполнению курсовой работы (КР).

Методические указания разработаны на основании требований, предъявляемых к курсовым работам в соответствии с образовательным стандартом.

Требования к содержанию КР включает в себя:

- титульный лист;
- пояснительную записку. Рекомендуемый объем пояснительной записки 20-25 страниц машинописного текста А4;

Оформление пояснительной записки КР

Пояснительная записка (ПЗ) представляет собой текстовую часть КР, ПЗ оформляется как единый документ, сшитый в виде книги, и включает следующие разделы:

- титульный лист ПЗ;
- содержание;
- введение;
- разделы по основной теме КР;
- заключение;
- список использованных библиографических источников;
- приложения.

Каждый из разделов начинается с нового листа.