

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность (профиль): «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Форма обучения: очная, заочная

Квалификация (степень) выпускника: бакалавр

Срок обучения: очная форма – 4 года, заочная форма – 4 года 6 мес.

Вид учебной работы	Трудоемкость, часы (з.е.)	
	Очная форма	Заочная форма
1. Контактная работа обучающихся с преподавателем:	62 (1,72)	16 (0,44)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	60(1,66)	14 (0,39)
• лекции	24 (0,66)	6 (0,167)
• лабораторные работы	36 (1)	8 (0,22)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2 (0,06)	2 (0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	84 (2,33)	157(4,36)
3. Промежуточная аттестация: экзамен	34 (0,94)	7 (0,19)
Итого	180 (5)	180 (5)

Косачева Э.М. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов: Рабочая программа дисциплины (модуля). – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. - 62 с.

Рабочая программа по дисциплине (модулю) «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов» по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания составлена Косачевой Э.М., доцентом кафедры «Товароведение и технология общественного питания» Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «12» ноября 2015 г. № 1327, и учебными планами по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (год начала подготовки -2018).

Рабочая программа:

обсуждена и рекомендована к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) от 16.05.2018, протокол № 9

одобрена Научно-методическим советом Казанского кооперативного института (филиала) от 23.05.2018, протокол №5

утверждена Ученым советом Российского университета кооперации от 30.05.2018, протокол №7

© АНОО ВО ЦС РФ
«Российский университет
кооперации» Казанский
кооперативный институт
(филиал), 2018
© Косачева Э.М., 2018

СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)	5
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы	5
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)	5
4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы	6
5. Содержание дисциплины (модуля)	7
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)	7
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)	10
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий	10
6. Лабораторный практикум	11
7. Практические занятия (семинары)	12
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)	12
9. Самостоятельная работа студента	12
10. Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)	13
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля)	14
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля)	14
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)	15
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю)	15
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)	15
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии	16
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	18
1. Паспорт фонда оценочных средств	19
1.1 Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины	19
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций	19
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции	20
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания	22
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации	25
2.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации	25
2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации	29
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине	32
2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине	36
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине	36
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)	37
Кейс-задачи	38
Комплект заданий для контрольной работы	41
Вопросы для коллоквиумов, опросов, собеседования	43
Перечень дискуссионных тем для круглого стола	46
Темы творческих заданий	48
Комплект разноуровневых задач	51

Темы докладов (презентаций)	57
Комплект заданий для проведения текущей аттестации	59

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)

Целью освоения учебной дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов» является формирование общей профессиональной компетенции: практических навыков по идентификации и обнаружению фальсификации некоторых пищевых продуктов.

Задачи настоящей дисциплины - изучение научно-методических основ идентификации и фальсификации пищевых продуктов; овладение видами идентификации; приобретение навыков по распознаванию видов и способов фальсификации различных групп пищевых продуктов; освоение средств и методов обнаружения фальсификации отдельных видов пищевых продуктов; изучение законодательных актов РФ по защите прав потребителей.

2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Учебная дисциплина относится к дисциплинам по выбору вариативной части блока Б1.

Для изучения дисциплины необходимы следующие знания, умения и владения навыками, формируемые предшествующими дисциплинами:

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания (ПК-1).

3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных и профессиональных компетенций:

ОПК-3 - способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам;

ПК-1 - способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК-3 ПК-2	Знать требования нормативной документации к маркировке упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации и правила рассмотрения рекламаций;	<i>Опрос Задачи Доклад</i>
	Знать ассортимент и потребительские свойства пищевых продуктов, факторы, формирующие и сохраняющие их	

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю), характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
	качество;	
	Знать методы идентификации, оценки качества и безопасности продуктов питания и использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции;	
	Знать параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	
	Уметь использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и идентификации продуктов питания;	
	Уметь анализировать рекламации и претензии к продуктам питания, готовить заключения по результатам их рассмотрения;	<i>Кейс-задания Творческие задания Задачи</i>
	Уметь устанавливать связь различных видов фальсификации продуктов питания с их характеристиками;	
	Уметь организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
	Владеть навыками контроля качества и проведения оценки качества и соответствия продуктов питания;	<i>Контрольная работа Круглый стол</i>
Владеть навыками идентификации, оценки качества и безопасности продуктов питания животного происхождения для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции		

4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

очная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	62	62
Аудиторные занятия всего, в том числе:	60	60
Лекции	24	24
Лабораторные работы	36	36
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	84	84
Другие виды самостоятельной работы:	84	84
Вид промежуточной аттестации – экзамен	34	34
ИТОГО:	180	180
Общая трудоемкость	5	5

заочная форма обучения

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	16	16
Аудиторные занятия всего, в том числе:	14	14

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
		4
Лекции	6	6
Лабораторные работы	8	8
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	157	157
Другие виды самостоятельной работы:	157	157
Вид промежуточной аттестации – экзамен	7	7
ИТОГО:	часов	180
	зач. ед.	5
Общая трудоемкость	5	5

5. Содержание дисциплины (модуля)

5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

Раздел I. Теоретические основы идентификация и фальсификация пищевых продуктов

Тема 1.1. Основы идентификации пищевых продуктов

Основные термины и определения в области идентификации. Цели, задачи, функции и принципы идентификации пищевых продуктов. Виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая), товарно-партионная, количественная, комплексная.

Объекты и субъекты идентификации. Средства идентификации. Упаковка, маркировка, товарные знаки, производственные марки, штриховые коды, как средство идентификации пищевых продуктов. Критерии идентификации. Органолептические и физико-химические показатели качества, пригодные для целей идентификации.

Методы идентификации. Органолептические и измерительные методы, их достоинства и недостатки. Современные инструментальные экспресс-методы идентификации пищевых продуктов. Законодательные акты России, направленные на защиту потребителя от фальсифицированных товаров.

Тема 1.2. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения

Понятие о фальсификации пищевых продуктов, фальсифицированных товарах, товарах-заменителях, дефектных товарах. Объекты фальсификации. Виды фальсификации товаров: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая, предреализационная, опасная и безопасная для жизни и здоровья потребителя фальсификация. Способы фальсификации товаров. Способы ассортиментной, качественной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации. Производство контрафактных товаров – один из способов фальсификации. Методы выявления фальсификации товаров.

Раздел II. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов

Тема 2.1. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских пищевых продуктов

Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных пищевых продуктов: зерна, крупы, муки, хлебобулочных и макаронных изделий. Пересортица – один из самых распространенных способов фальсификации зерна, крупы, муки. Методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров. Пищевые концентраты на зерновой основе: концентраты обеденных блюд, сухие продукты для детского и диетического питания, овсяные диетические продукты, зерновые завтраки.

Средства, виды и способы фальсификации кондитерских изделий. Замена какао масла гидрожиром и какао бобов соевым шротом – самые распространенные способы фальсификации шоколада и шоколадных конфет.

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

Тема 2.2. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных продуктов

Средства, способы качественной фальсификации молока. Ассортиментная и качественная фальсификация кисломолочных напитков, творога и сметаны. Плотность, жирность, влажность, кислотность, температура замерзания – объективные критерии идентификации фальсифицированного молока и кисломолочных товаров.

Ассортиментная и качественная фальсификация коровьего масла. Маргарин – один из наиболее распространенных средств фальсификации коровьего масла. Фальсификация коровьего масла путем замены молочного жира растительным. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации коровьего масла.

Ассортиментная и качественная фальсификация твердых сычужных сыров. Критерии идентификации сыров (рисунок, консистенция, масса и форма головки, массовая доля жира и влаги, вкус и запах). Значение маркировки сыра для его идентификации. Методы обнаружения фальсификации сыров.

Способы ассортиментной и качественной фальсификации сухих и сгущенных молочных консервов. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации молочных консервов.

Тема 2.3. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных продуктов

Способы качественной и ассортиментной фальсификации мяса. Методы и критерии определения видовой принадлежности мяса (органолептические характеристики мышечной и жировой тканей, особенности строения костей).

Способы качественной и ассортиментной фальсификации колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, мясных копченостей и консервов. Замена высокосортного мяса низкосортным, несоблюдение рецептуры, использование неразрешенных пищевых добавок, несоблюдение схемы разделки, замена мяса низкоценными заменителями – самые распространенные способы качественной фальсификации мясных продуктов.

Критерии идентификации мяса и мясных продуктов. Значение маркировки туш и потребительской упаковки для идентификации видовой принадлежности мяса и мясных продуктов. Использование органолептических, физико-химических и гистологических методов для обнаружения фальсификации мяса и мясных продуктов.

Тема 2.4. Идентификация и обнаружение фальсификации безалкогольной продукции

Виды фальсификации вкусовых товаров. Общие и специфические средства и способы фальсификации. Недолив, разбавление водой, замена натуральных составляющих – наиболее распространенные способы фальсификации алкогольных напитков. Специфические средства и способы фальсификации виноградных напитков. Опасная и безопасная для здоровья и жизни потребителя фальсификация безалкогольных напитков. Фальсификация отдельных групп безалкогольных напитков использованием искусственных пищевых красителей.

Органолептические, физические и химические методы обнаружения фальсификации безалкогольных напитков.

Качественная, ассортиментная и информационная фальсификация чая и кофе. Использование крошки, высевок, растительных отходов при купажировании торговых сортов и фасовке чая – один из распространенных способов фальсификации чая. Замена высокоценных сортов кофе и чая популярными наименованиями низкоценными сортами – один из способов ассортиментной фальсификации чая и кофе.

Методы обнаружения фальсификации чая и кофе. Использование хроматографического метода для определения натуральности чая и кофе по ароматическим компонентам.

Тема 2.5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов

Видовая и качественная фальсификация рыбы и рыбных товаров (живой, мороженой, копченой, соленой). Фальсификация рыбы по размерному ряду. Фальсификация способа разделки рыбы.

Средства и способы фальсификации рыбных консервов и икорных товаров. Икра – как наиболее привлекательный объект фальсификации.

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

5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями)

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов» формирует компетенции ОПК-3, ПК-1, необходимые в дальнейшем для формирования компетенции ОК-2.

5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
Раздел I. Теоретические основы идентификация и фальсификация пищевых продуктов					
1	Основы идентификации пищевых продуктов	2	2	7	11
2	Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения	2	4	7	13
Раздел II. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов					
3	Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских пищевых продуктов	4	6	14	24
4	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных продуктов	4	6	14	24
5	Идентификация и обнаружение фальсификации мясных продуктов	4	6	14	24
6	Идентификация и обнаружение фальсификации безалкогольной продукции	4	6	14	24
7	Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов	4	6	14	24
	Итого	24	36	84	144

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Лабораторные занятия	Самостоятельная работа	Всего
Раздел I. Теоретические основы идентификация и фальсификация пищевых продуктов					
1	Основы идентификации пищевых продуктов	1		15	16
2	Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения	1	2	20	23
Раздел II. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов					
3	Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских пищевых продуктов	1	2	24	27
4	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных продуктов	1	1	26	28
5	Идентификация и обнаружение	1	1	24	26

	фальсификации мясных продуктов				
6	Идентификация и обнаружение фальсификации безалкогольной продукции	1	1	24	26
7	Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов		1	24	25
	Итого	6	8	157	171

6. Лабораторный практикум

Лабораторные занятия проводятся с целью формирования компетенций обучающихся, закрепления полученных теоретических знаний на лекциях и в процессе самостоятельного изучения обучающимися специальной литературы.

очная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)
1.	Теоретические основы идентификация и фальсификация пищевых продуктов	1. Основы идентификации потребительских товаров Понятие, значение, цель и задачи, принципы, объекты и субъекты идентификации. Характеристика видов идентификации. Средства, показатели и методы идентификации. Нормативные и правовые документы, регламентирующие работу по проведению идентификации пищевых продуктов.	2
		2. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения Краткая история фальсификации в России. Понятие «фальсификация». Объекты и виды фальсификации. Методы выявления фальсификации и защиты от нее	4
2.	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	3. Идентификации и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских пищевых продуктов.	6
		4. Идентификации и обнаружение фальсификации молочных продуктов.	6
		5. Идентификации и обнаружение фальсификации мясных продуктов.	6
		6. Идентификация и обнаружение фальсификации безалкогольных напитков.	6
		7. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов.	6
ИТОГО			36

заочная форма обучения

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)
1.	Теоретические основы идентификация и фальсификация пищевых продуктов	1.Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения Краткая история фальсификации в	2

№ п/п	Наименование раздела, темы учебной дисциплины (модуля)	Тематика лабораторных занятий	Трудоемкость (час.)
		России. Понятие «фальсификация». Объекты и виды фальсификации. Методы выявления фальсификации и защиты от нее	
2	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продукт	2. Идентификации и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских пищевых продуктов.	2
		3. Идентификации и обнаружение фальсификации молочных продуктов.	1
		4. Идентификации и обнаружение фальсификации мясных продуктов.	1
		5. Идентификация и обнаружение фальсификации безалкогольных напитков.	1
		6. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов.	1
ИТОГО			8

7. Практические занятия (семинары)

Практические занятия не предусмотрены учебными планами.

8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебными планами.

9. Самостоятельная работа студента

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
1	Тема 1.1. Основы идентификации пищевых продуктов Рекомендации: Обратить внимание на подробное изучение вопроса о видах идентификации: ассортиментной (видовой), качественной (квалиметрической), товарно-партионной, количественной, комплексной.	Домашнее задание/ Конспект темы	Устный опрос
2	Тема 1.2. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения Рекомендации: Обратить внимание на способы ассортиментной, качественной, количественной, стоимостной, информационной фальсификации и методы выявления.	Домашнее задание/ Подготовка доклада	Доклад
3	Тема 2.1. Идентификации и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских пищевых продуктов Рекомендации: Обратить внимание на методы обнаружения фальсификации зерномучных, кондитерских пищевых продуктов.	Домашнее задание/ задачи	Кейс-задача
4	Тема 2.2. Идентификации и обнаружение фальсификации молочных продуктов Рекомендации: Обратить внимание на подробное изучение вопроса о	Домашнее задание/ доклад	Доклад

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды самостоятельной работы студента	Оценочное средство
	замене молочного жира растительным.		
5	Тема 2.3. Идентификации и обнаружение фальсификации мясных продуктов Рекомендации: Обратить внимание на видовую принадлежность мяса и мясных продуктов.	Домашнее задание/ Конспект темы	Опрос
6	Тема 2.4. Идентификация и обнаружение фальсификации безалкогольных напитков Рекомендации: Обратить внимание на причины возникновения наиболее распространенных способов фальсификации безалкогольных напитков.	Домашнее задание/ Конспект темы	Устный опрос
7	Тема 2.5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов Рекомендации: Обратить внимание на видовую и качественную фальсификацию рыбы и рыбных товаров (живой, мороженой, копченой, соленой)	Домашнее задание/ Подготовка доклада	Доклад

10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Самостоятельная работа студентов предполагает тщательное освоение учебной и научной литературы по изучаемой дисциплине.

При изучении основной рекомендуемой литературы студентам необходимо обратить внимание на выделение основных понятий, их определения, научно-технические основы, узловые положения, представленные в изучаемом тексте.

При самостоятельной работе студентов с дополнительной литературой необходимо выделить аспект изучаемой темы (что в данном материале относится непосредственно к изучаемой теме и основным вопросам).

Дополнительную литературу целесообразно прорабатывать после основной, которая формирует базис для последующего более глубокого изучения темы. Дополнительную литературу следует изучать комплексно, рассматривая разные стороны изучаемого вопроса. Обязательным элементом самостоятельной работы студентов с литературой является ведение необходимых записей: конспекта, выписки, тезисов, планов.

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине используются следующее учебно-методическое обеспечение:

а) основная литература:

1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, .А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 464 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/952273>

2. Организация и проведение экспертизы оценки качества товаров. Продовольственные товары - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 320 с. -

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/968400>

б) дополнительная литература:

1. Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. - М.:СтГАУ - "Агрус", 2016. - 128 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/975904>

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

а) нормативные документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300-1. (ред. от 13.07.2015) – КонсультантПлюс. (Электрон. ресурс). – Электрон. дан. – (М., 2016)

2. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) – КонсультантПлюс. (Электрон. ресурс). – Электрон. дан. – (М., 2016)

3. ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст) (ред. от 29.11.2012) – КонсультантПлюс. (Электрон. ресурс). – Электрон. дан. – (М., 2016)

б) основная литература:

1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 464 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/952273>

2. Организация и проведение экспертизы оценки качества товаров. Продовольственные товары - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/968400>

в) дополнительная литература:

1. Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. - М.:СтГАУ - "Агрус", 2016. - 128 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/975904>

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

- <https://www.book.ru/> - ЭБС Book.ru
- <http://www.iprbookshop.ru> - ЭБС IPRbooks
- <https://ibooks.ru/> -ЭБС Айбукс.ru/ibooks.ru
- <https://rucont.ru/> - ЭБС «Национальный цифровой ресурс «Руконт»
- <http://znanium.com/> - ЭБС Znanium.com
- <https://dlib.eastview.com/>- База данных East View

13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения и информационно-справочных систем (при необходимости)

1. Desktop School ALNG LicSAPk MVL.
 - a. Office ProPlus All Lng Lic/SA Pack MVL Partners in Learning (лицензия на пакет Office Professional Plus)
 - b. Windows 8
2. Консультант + версия проф.- справочная правовая система
3. Система тестирования INDIGO.
4. Adobe Acrobat – свободно-распространяемое ПО
5. Интернет-браузеры Google Chrome, Firefox – свободно-распространяемое ПО

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

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

Образовательный процесс обеспечивается специальными помещениями, которые представляют собой аудитории для проведения занятий лекционного типа, занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации, помещения для самостоятельной работы студентов и помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования.

Специальные помещения соответствуют действующим противопожарным правилам и нормам, укомплектованы специализированной мебелью.

Аудитории лекционного типа, оснащенные проекционным оборудованием и техническими средствами обучения, обеспечивающими представление учебной информации большой аудитории, демонстрационным оборудованием.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся оснащены компьютерной техникой, обеспечивающей доступ к сети Интернет и электронной информационно-образовательной среде университета.

15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля)

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов» состоит из 2 разделов и 7 тем, и изучается на лекциях,

лабораторных занятиях и при самостоятельной работе обучающихся. Обучающийся для полного освоения материала должен не пропускать занятия и активно участвовать в учебном процессе. Кроме того, обучающиеся должны ознакомиться с программой дисциплины и списком основной и дополнительной рекомендуемой литературы.

Основной теоретический материал дается на лекционных занятиях. Лекции включают все темы и основные вопросы идентификации и фальсификации пищевых продуктов. Для максимальной эффективности изучения необходимо постоянно вести конспект лекций, знать рекомендуемую преподавателем основную и дополнительную учебную литературу, позволяющую дополнить знания и лучше подготовиться к лабораторным занятиям.

Для закрепления теоретического материала и формирования компетенций и практических навыков со студентами проводятся лабораторные занятия. В ходе лабораторных занятий изучаются схемы и принципы работы измерительного оборудования, решаются практические задачи по качественному и количественному анализу исследуемых образцов различных материалов, проводится опрос по результатам изучения тем.

Для эффективного освоения материала дисциплины учебным планом предусмотрена самостоятельная работа, которая должна выполняться в обязательном порядке. Выполнение самостоятельной работы по темам дисциплины, позволяет регулярно проводить самооценку качества усвоения материалов дисциплины и выявлять аспекты, требующие более детального изучения. Задания для самостоятельной работы предложены по некоторым изучаемым темам и должны готовиться индивидуально и к указанному сроку. По необходимости студент бакалавра может обращаться за консультацией к преподавателю. Выполнение заданий контролируется и оценивается преподавателем.

В случае посещения обучающегося лекций и лабораторных занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к экзамену по дисциплине сводится к дальнейшей систематизации полученных знаний, умений и навыков.

16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии

Оценочные средства для контроля успеваемости и результатов освоения дисциплины (модуля):

- а) для текущей успеваемости: опрос, доклад, решение задач;
- б) для самоконтроля обучающихся: тесты;
- в) для промежуточной аттестации: вопросы для экзамена, практические задания.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов»

используются следующие образовательные технологии:

1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;

2) проведение практико-ориентированных занятий (кейс, круглый стол).

№ п/п	Занятие в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Лаборат.	Лекция	Практ.
1	Тема 1.2. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Лабораторные занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	2
2	Тема 2.1. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских пищевых продуктов Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Лабораторные занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)	2	4	1	1
3	Тема 2.2. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных продуктов Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Лабораторное занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение вопросов для самостоятельного изучения)	2	4	1	1
4.	Тема 2.4. Идентификация и обнаружение фальсификации безалкогольных напитков Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды)	2		-	-
	Итого:	8	10	3	4

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО
ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ)**

**ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

1. Паспорт фонда оценочных средств

1.1 Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-3	способностью осуществлять технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам.
ПК-1	способностью использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций

1.2.1. Компетенция ОПК-3 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Неорганическая химия
Органическая химия
Биохимия
Аналитическая химия и физико-химические методы анализа
Санитария и гигиена питания
Товароведение
Физическая и коллоидная химия
Микробиология
Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Производственный контроль на предприятиях индустрии питания
Организация питания в гостиничных комплексах и центрах досуга
Методы контроля сырья и готовой продукции
Технология продукции общественного питания
Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных товаров
Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и навыков научно-исследовательской деятельности

1.2.2. Компетенция ПК-1 формируется в процессе изучения дисциплин (прохождения практик):

Микробиология
Метрология, стандартизация, сертификация продукции общественного питания
Технология кулинарной продукции за рубежом
Технология продукции функционального назначения
Технология специальных видов питания

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания
 Организация производства и обслуживания на предприятиях
 общественного питания
 Методы контроля сырья и готовой продукции
 Технология продукции общественного питания
 Идентификационная экспертиза подлинности продовольственных
 товаров
 Барное дело
 Напитки в культуре народов мира
 Учебная практика. Практика по получению первичных
 профессиональных умений и навыков, в том числе первичных умений и
 навыков научно-исследовательской деятельности
 Производственная практика. Практика по получению
 профессиональных умений и опыта профессиональной деятельности

1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№ п/п	Код контролируемой компетенции (или ее части)	Контролируемые разделы (темы) дисциплины	Наименование оценочного средства
1. 2.	ОПК-3 ПК-1	Тема 1.1. Основы идентификации пищевых продуктов Тема 1.2. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения Тема 2.1. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских пищевых продуктов Тема 2.2. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных продуктов Тема 2.3. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных продуктов Тема 2.4. Идентификация и обнаружение фальсификации безалкогольной продукции Тема 2.5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов	Опрос Задачи Доклад Творческие задания Кейс Контрольная работа Круглый стол

Процедура оценивания

1. Процедура оценивания результатов освоения программы учебной дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности компетенций студента при осуществлении текущего контроля и проведении промежуточной аттестации.

2. Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, хороший, достаточный, недостаточный.

3. При выполнении студентами заданий текущего контроля и промежуточной аттестации оценивается уровень обученности «знать»,

«уметь», «владеть» в соответствии с запланированными результатами обучения и содержанием рабочей программы дисциплины:

- профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, выполнении тестовых заданий, практических работ,

- степень владения профессиональными умениями – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

4. Результаты выполнения заданий фиксируются в баллах в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций. Общее количество баллов складывается из:

- суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «уметь»;

- суммы баллов за выполнение практических заданий на выявление уровня обученности «владеть»;

- суммы баллов за ответы на теоретические и дополнительные вопросы.

5. По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 2 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ОПК-3 ПК-1	Знает требования нормативной документации к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации и правила рассмотрения рекламаций; (опрос)	Верно, и в полном объеме знает требования нормативной документации к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации и правила рассмотрения рекламаций;	С незначительными замечаниями знает требования нормативной документации к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации и правила рассмотрения рекламаций;	На базовом уровне, с ошибками знает требования нормативной документации к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации и правила рассмотрения рекламаций;	Не знает требования нормативной документации к маркировке, упаковке, показателям качества, условиям и срокам хранения, годности и реализации и правила рассмотрения рекламаций;	20
	Знает ассортимент и потребительские свойства пищевых продуктов, факторы, формирующие и сохраняющие их качество; (задачи)	Верно, и в полном объеме знает ассортимент и потребительские свойства пищевых продуктов, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;	С незначительными замечаниями знает ассортимент и потребительские свойства пищевых продуктов, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;	На базовом уровне, с ошибками знает ассортимент и потребительские свойства пищевых продуктов, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;	Не знает ассортимент и потребительские свойства пищевых продуктов, факторы, формирующие и сохраняющие их качество;	
	Знает методы идентификации, оценки качества и безопасности продуктов питания и использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (доклад)	Верно, и в полном объеме знает методы идентификации, оценки качества и безопасности продуктов питания и использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	С незначительными замечаниями знает методы идентификации, оценки качества и безопасности продуктов питания и использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	На базовом уровне, с ошибками знает методы идентификации, оценки качества и безопасности продуктов питания и использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	Не знает методы идентификации, оценки качества и безопасности продуктов питания и использовать их для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	
	Знает параметры технологических процессов, свойств сырья,	Верно, и в полном объеме знает параметры технологических	С незначительными замечаниями знает параметры технологических	На базовом уровне, с ошибками знает параметры технологических	Не знает параметры технологических	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 2 б.	
	полуфабрикатов и качество готовой продукции (доклад)	процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции	
<i>Практические показатели</i>						
ОПК-3 ПК-1	Умеет использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и идентификации продуктов питания; (задачи)	Верно, и в полном объеме может использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и идентификации продуктов питания;	С незначительными замечаниями может использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и идентификации продуктов питания;	На базовом уровне, с ошибками может использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и идентификации продуктов питания;	Не может использовать стандарты и другие нормативные документы при оценке, контроле качества и идентификации продуктов питания;	20
	Умеет анализировать рекламации и претензии к продуктам питания, готовить заключения по результатам их рассмотрения; (кейс-задача)	Верно, и в полном объеме может анализировать рекламации и претензии к продуктам питания, готовить заключения по результатам их рассмотрения;	С незначительными замечаниями может анализировать рекламации и претензии к продуктам питания, готовить заключения по результатам их рассмотрения;	На базовом уровне, с ошибками может анализировать рекламации и претензии к продуктам питания, готовить заключения по результатам их рассмотрения;	Не может анализировать рекламации и претензии к продуктам питания, готовить заключения по результатам их рассмотрения;	
	Умеет устанавливать связь различных видов фальсификации продуктов питания с их характеристиками. (творческое задание)	Верно, и в полном объеме может устанавливать связь различных видов фальсификации продуктов питания с их характеристиками.	С незначительными замечаниями может устанавливать связь различных видов фальсификации продуктов питания с их характеристиками.	На базовом уровне, с ошибками может устанавливать связь различных видов фальсификации продуктов питания с их характеристиками.	Не может устанавливать связь различных видов фальсификации продуктов питания с их характеристиками.	
	Умеет организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания (задачи)	Верно, и в полном объеме может организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	С незначительными замечаниями может организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	На базовом уровне, с ошибками может организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Не может организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	
<i>Владеет</i>						

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого:
		Высокий (верно и в полном объеме) - 5 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 4 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 3 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 2 б.	
ОПК-3 ПК-1	Владеет навыками контроля качества и проведения оценки качества и соответствия продуктов питания; (круглый стол)	Верно, и в полном объеме владеет навыками контроля качества и проведения оценки качества и соответствия продуктов питания;	С незначительными замечаниями владеет навыками контроля качества и проведения оценки качества и соответствия продуктов питания;	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками контроля качества и проведения оценки качества и соответствия продуктов питания;	Не владеет навыками контроля качества и проведения оценки качества и соответствия продуктов питания;	10
	Владеет навыками идентификации, оценки качества и безопасности продуктов питания животного происхождения для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции (контрольная работа)	Верно, и в полном объеме владеет навыками идентификации, оценки качества и безопасности продуктов питания животного происхождения для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	С незначительными замечаниями владеет навыками идентификации, оценки качества и безопасности продуктов питания животного происхождения для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками идентификации, оценки качества и безопасности продуктов питания животного происхождения для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	Не владеет навыками идентификации, оценки качества и безопасности продуктов питания животного происхождения для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции	
<i>ВСЕГО:</i>						50

Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
отлично	43-50	высокий
хорошо	36-42	хороший
удовлетворительно	26-35	достаточный
неудовлетворительно	25 и менее	недостаточный

2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации

2.1 Материалы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Способы фальсификации молока и методы ее обнаружения.
2. Средства и способы фальсификации безалкогольных напитков.
3. Исторический аспект фальсификации товаров.
4. Фальсификация чая: средства и способы.
5. Структура идентификации.
6. Фальсификация кофе: средства, способы и методы обнаружения.
7. Методы идентификации.
8. Фальсификация зерномучных товаров, методы ее обнаружения.
9. Средства и способы фальсификации сахаристых изделий.
10. Идентификация и прослеживаемость товаров.
11. Методы фальсификации мучных кондитерских изделий.
12. Идентификация и оценка соответствия.
13. Фальсификация шоколада: методы ее обнаружения.
14. Критерии идентификации товаров.
15. Фальсификация тортов и мороженых, методы ее обнаружения.
16. Средства и способы фальсификации меда, методы ее обнаружения.
17. Фальсификация молока и молочных продуктов.
18. Мясо и мясные продукты: методы обнаружения фальсификации.
19. Фальсификация консервов, методы ее обнаружения.
20. Средства и способы фальсификации рыбы и продуктов ее переработки, методы ее обнаружения.
21. Фальсификация растительных масел.
22. Оценка качества, упаковка и хранение кофе и кофейных напитков.
23. Оценка качества меда.
24. Оценка качества рыбы.
25. Оценка качества и сортов сыра.
26. Требования к качеству крахмала.
27. Способы фальсификации коровьего масла.
28. Оценка качества сахара.
29. Оценка качества газированных безалкогольных напитков.
30. Определение качества соли.

Типовые контрольные задания:

1. Охарактеризуйте виды идентификации пищевых продуктов.
2. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации пищевых продуктов. Дайте характеристику объектам и субъектам идентификации пищевых продуктов.

3. Охарактеризуйте виды, способы фальсификации рыбных продуктов и методы ее обнаружения. Критерии идентификации.
4. Законодательные акты России и зарубежных стран, направленные на защиту потребителей от фальсификации. Ответственность за производство и реализацию пищевых продуктов.
5. Ассортиментная (видовая) фальсификация пищевых продуктов. Способы видовой фальсификации.
6. Охарактеризуйте виды, способы фальсификации коровьего масла и методы ее обнаружения. Критерии идентификации.
7. Количественная фальсификация пищевых продуктов. Способы количественной фальсификации пищевых продуктов.
8. Охарактеризуйте виды, способы фальсификации колбасных изделий, копченостей, мясных консервов и методы ее обнаружения.
9. Фальсификация растительных масел.
10. Идентификация и фальсификация: понятия, взаимосвязь между ними.
11. Место идентификации в различных видах оценочной деятельности.
12. Идентификация и обнаружение фальсификации икры осетровых рыб.
13. Цели, задачи и принципы идентификации.
14. Субъекты идентификационной деятельности. Идентификационная экспертиза.
15. Виды и средства идентификации.
16. Показатели идентификации. Критерии их выбора.
17. Исторические аспекты фальсификации товаров.
18. Причины и последствия фальсификации.
19. Виды фальсификации, взаимосвязь между ними.
20. Способы ассортиментной фальсификации.
21. Способы качественной фальсификации.
22. Способы количественной и информационной фальсификации.
23. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированных пищевых продуктов. Меры по предупреждению фальсификации.
24. Органолептические методы идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов.
25. Измерительные методы оценки органолептических показателей.

Образцы тестовых заданий для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации по итогам освоения дисциплины, а также для контроля самостоятельной работы:

1. Истинные основные компоненты молока
 - а) вода, белок, жир, лактоза
 - б) белок, жир, ферменты, витамины
 - в) вода, белок, ферменты, антибиотики, витамины
 - г) небелковые азотистые вещества, белок, ферменты, витамины

д) вода, белок, ферменты, лактоза

2. Кисломолочные продукты, относящиеся к группе продуктов гомоферментативного брожения:

а) простокваши, ацидофильные продукты, сметана, творог

б) простокваши, ацидофильные продукты, кефир, сметана, творог

в) кефир, кумыс, ряженка, сметана, творог

г) йогурт, ряженка, кефир, сметана, кумыс, творог, ацидофильная простокваша

д) кефир, ряженка, сметана, творог, курунга

3. Вещества и процессы, придающие свойственный вкус и запах кисломолочным напиткам:

а) диацетил, протеолиз белков молока

б) лимонная кислота, ароматобразующие бактерии, гидролиз жиров молока

в) фермент липаза, выделяемый молочнокислыми бактериями и внесение ароматизаторов

г) диацетиллактис, протеолиз белков молока

д) протеолиз белков молока, фермент липаза

4. Консистенция творога высшего сорта

а) мягкую, мажущуюся, рассыпчатую

б) мягкую, рассыпчатую, с наличием крупитчатости

в) мягкую, мажущуюся, рассыпчатую с наличием незначительной крупитчатости

г) мягкую, крошливую, рассыпчатую, комковатую, слегка мажущуюся

д) мягкую, крошливую, однородную

5. Дефект сгущенного молока, характеризующийся образованием плоских уплотнений в воздушном пространстве под крышкой и появлением неприятного сырного привкуса

а) образование пуговиц

б) карамелизация

в) бомбаж

г) побурение

д) выпадение кристаллов сахарозы

6. Пороки - потемнение, карамелизация, загустевание сгущенных молочных продуктов относятся к

а) химическим

б) физическим

в) биохимическим

г) микробиологическим

7. Разрыв глазури в конфетных изделиях происходит в результате?

- а) развития в помадной массе осмофильных дрожжей, вызывающих брожение сахара
- б) расширения корпусов конфет глазированных в холодном состоянии и хранящихся при высоких температурах
- в) увлажнения поверхности конфетных масс
- г) резкого перепада температуры и влажности при хранении конфетных изделий
- д) жирового поседения
- ж) сахарного поседения

Литература для подготовки к экзамену:

а) нормативные документы:

1. Федеральный закон «О защите прав потребителей» от 07.02.92 №2300-1. (ред. от 13.07.2015) – КонсультантПлюс. (Электрон. ресурс). – Электрон. дан. – (М., 2016)
2. Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 №29-ФЗ (ред. от 13.07.2015) – КонсультантПлюс. (Электрон. ресурс). – Электрон. дан. – (М., 2016)
3. ГОСТ Р 51074-2003. Национальный стандарт Российской Федерации. «Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования» (утв. Постановлением Госстандарта России от 29.12.2003 N 401-ст) (ред. от 29.11.2012) – КонсультантПлюс. (Электрон. ресурс). – Электрон. дан. – (М., 2016)

б) основная литература:

1. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, .А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 464 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/952273>
2. Организация и проведение экспертизы оценки качества товаров. Продовольственные товары - М.: Юр.Норма, НИЦ ИНФРА-М, 2018. - 320 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/968400>

в) дополнительная литература:

1. Органолептика пищевых продуктов: Учебное пособие / Сычева О.В., Скорбина Е.А., Трубина И.А. - М.:СтГАУ - "Агрус", 2016. - 128 с. – Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/975904>

Промежуточная аттестация

2.2. Комплект экзаменационных билетов для проведения промежуточной аттестации

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Актуальность проблемы идентификации. Идентификация и оценка соответствия.

2. Идентификационные признаки муки. Фальсификация муки.

3. Изучив информацию сопроводительных документов, маркировку мясных полуфабрикатов, поступивших в розничное торговое предприятие, проведите партионную и информационную идентификацию. Изучите и проведите идентификацию органолептических показателей качества мясных полуфабрикатов. Полученные результаты сравните с требованиями нормативной документации и оформите в виде таблицы.

Показатели	Требования нормативного документа	Фактические результаты
Состояние упаковки: целостность информация		
Внешний вид полуфабриката		
Температура в толще полуфабриката		
Масса нетто, г		
Масса одного полуфабриката, г		

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 2

1. Органолептические методы идентификации и их характеристика. Методы, заменяющие органы чувств.

2. Идентификация и фальсификация безалкогольных напитков.

3. Изучите информацию, имеющуюся на упаковке молока питьевого, в потребительской таре и сравните ее с требованиями Федерального закона от 12 июня 2008 г. N 88-ФЗ "Технический регламент на молоко и молочную продукцию", ФЗ «О защите прав потребителей» и ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», ТР ТС 022/2011. Результат сравнения

занесите в таблицу.

Наименование показателей	Фактические результаты	Требования НД
Состояние упаковки Маркировка		

Сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации. Используя органолептический метод, проведите идентификацию питьевого молока в потребительской таре.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 3

- 1.Современные измерительные методы идентификации.
2. Идентификационные признаки и фальсификация вина.
- 3.Проведите идентификацию пшеничной муки, расфасованную в потребительскую тару. Изучите сопроводительные документы, информацию на маркировке муки пшеничной фасованной, поступившей в розничное торговое предприятие и сравните ее с требованиями ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителей», ФЗ «О защите прав потребителей» и ТР ТС 022/2011 и др. НД. Результаты изучения маркировки занесите в таблицу .

Изучение маркировки муки

Требования к информации на этикетке	Фактические результаты	Заключение

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 4

- 1.Значение идентификации при выполнении работ по сертификации.
2. Фальсификация спирта этилового питьевого и водки.
3. В магазин поступили шоколадные изделия и шоколад, на маркировке которых указан следующий состав: сахарный песок, молоко сухое, растительный жир, какао-порошок, эмульгаторы, ароматизаторы, идентичные натуральным. Проведите их ассортиментную идентификацию и дайте заключение на поступившую продукцию. Каковы должны быть действия товароведа магазина?

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 5

- 1.Социально-правовые аспекты идентификации товаров.
2. Идентификационные признаки и фальсификация сахаристых и мучных кондитерских изделий.
3. Проведите идентификацию меда, расфасованного в потребительскую тару. Изучите информацию имеющуюся на этикетке и сравните ее с требованиями ГОСТ Р 51074-2003 «Информация для потребителей», ФЗ «О защите прав потребителей» и ТР ТС 022/2011. Результаты изучения маркировки занесите в таблицу.

Изучение маркировки меда

Требования к информации на этикетке	Фактические результаты	Заключение

Сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации. Используя органолептический метод идентификации, определите аромат, вкус и консистенцию меда, наличие примесей, примеси муки или крахмала.

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ № 6

1. История фальсификации продовольственных товаров
2. Идентификационные признаки и фальсификация рыбы и рыбных продуктов и нерыбного водного сырья
3. В магазине реализуется диетическое отборное яйцо, промаркированное 01.09.2015. При проверке госинспектором 10.09.2015 г. установлено, что средняя масса 10 яиц равна 55 г, а масса одного яйца колеблется от 50 до 60 г. Какие виды фальсификации должен констатировать госинспектор? Каковы средства и способы фальсификации применены в данном случае?

Промежуточная аттестация
Комплект тестовых заданий для проведения экзамена по дисциплине

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии питания»

Дисциплина: Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Цель проведения идентификационной экспертизы товаров
 - a) с целью получения информации о товаре
 - b) с целью выявления дефектов продукции
 - c) с целью установления принадлежности конкретного изделия к определенной товарной группе
 - d) с целью определения безопасности товаров

2. Цель проведения экспертизы подлинности товара
 - a) с целью установления принадлежности изделия к определенному перечню на основании характерных признаков, изложенных в НТД
 - b) с целью установления характерных показателей, отличающих натуральный продукт от его подделки
 - c) с целью установления отношения данного изделия к группе опасных или запрещенных товаров
 - d) с целью получения идентификационной информации

3. Субъекты, осуществляющие идентификацию товаров
 - a) производители
 - b) потребители
 - c) государственные инспекторы
 - d) федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
 - e) все участники рыночных отношений

4. Вид идентификации наиболее сложный
 - a) потребительская

- b) ассортиментная
- c) товарно – партионная
- d) сортовая
- e) специальная
- f) локальная

5. Вид идентификации определяющий принадлежность изделий к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья?

- a) сортовая
- b) ассортиментная
- c) локальная
- d) потребительская
- e) товарно – партионная
- f) специальная

6. Способы определения специфичных и характерных для определенных групп пищевых продуктов показателей

- a) органолептический
- b) микробиологический
- c) физико – химический
- d) расчетный
- e) биохимический
- f) Генетический

7.Требование к физико-химическим показателям имеющее наибольшую значимость при идентификационной экспертизе

- a) типичность
- b) объективность и сопоставимость
- c) проверяемость
- d) воспроизводимость

8.Преимущества тестового метода идентификации продукции по сравнению с измерительным методом – доступность

- a) быстрота
- b) простота
- c) объективность
- d) повторяемость
- e) сопоставимость и воспроизводимость результатов

9.Недостатки измерительного метода идентификации продукции по сравнению с тестовым

- a) субъективизм оценки
- b) отсутствие сопоставимых результатов
- c) высокие материальные затраты на измерение
- d) большие затраты времени на измерение

- е) средние материальные затраты
- ф) сложность подготовки исходного образца к анализу
- г) потребность в квалифицированном персонале

10. Информационные источники идентификации

- а) технологический регламент
- б) технические условия
- с) правила по стандартизации
- д) товарно-сопроводительные документы
- е) маркировка товаров
- ф) анализная карточка

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

1. Какова основная задача идентификационной экспертизы пищевых продуктов:

- а) установление стоимости пищевых продуктов;
- б) установление подлинности пищевых продуктов;
- в) установление принадлежности пищевых продуктов к той или иной товарной группе?

2. Экспертиза подлинности пищевых продуктов проводится с целью:

- а) определения качества пищевых продуктов;
- б) кода ТН ВЭД пищевых продуктов;
- в) установления характерных показателей, присущих натуральному продукту?

3. Термин «соответствие» обозначает:

- а) полноту информации о продукте;
- б) соблюдение всех установленных к продукции требований;
- в) что все показатели безопасности данного продукта отвечают установленным требованиям?

4. Перечислите виды деятельности по оценке степени соответствия качества пищевых продуктов:

- а) оценка качества, экспертиза качества, сертификация ;
- б) классификация пищевых продуктов, экспертиза сопроводительных документов.;
- в) санитарно-эпидемиологическая оценка?

5. При оценке качества продукта с использованием стандартных методов ставится цель:

- а) выявление соответствия продукта требованиям стандарта, указанного на упаковке;

- б) выявление фальсификации продукта;
- в) установление безопасности продукта?

6. Результаты экспертизы качества оформляются :

- а) протоколом исследований;
- б) экспертным заключением;
- в) сертификатом соответствия?

7. Результаты идентификации продукции эксперт отражает в:

- а) санитарно-эпидемиологическом заключении;
- б) сертификате соответствия;
- в) протоколе идентификации ?

8. При обязательной сертификации подтверждаются показатели:

- а) качества продукции;
- б) необходимые для целей идентификации и показатели безопасности продукции ;
- в) все показатели, указанные в ГОСТе на данную продукцию?

9. Потребительская идентификация проводится с целью:

- а) защиты прав потребителей;
- б) установления подлинности пищевых продуктов;
- в) установления возможности использования продукта для питания человека?

10. Для целей идентификации пищевого продукта пригодны показатели:

- а) все микробиологические, физико-химические и органолептические, указанные в Нормативной документации на данный продукт;
- б) только органолептические показатели;
- в) лишь некоторые микробиологические, физико-химические и органолептические показатели, характеризующие отличие этого продукта от других ?

11. При органолептической идентификации используют:

- а) измерительные приборы;
- б) сведения о продукте, нанесенные на этикетку;
- в) органы чувств исследователя?

2.3. Критерии оценки для проведения экзамена по дисциплине

После завершения тестирования на экзамене на мониторе компьютера высвечивается результат – процент правильных ответов. Результат переводится в баллы и суммируется с текущими семестровыми баллами.

Максимальная сумма (100 баллов), набираемая студентом по дисциплине, предусматривающей в качестве формы промежуточной аттестации экзамен, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 60 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на экзамене (не более 40 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 86 до 100 баллов – «отлично»;
- с 71 до 85 баллов – «хорошо»;
- с 50 до 70 баллов – «удовлетворительно»

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 50 %, то автоматически выставляется оценка «неудовлетворительно» (без суммирования текущих рейтинговых баллов), а студенту назначается переэкзаменовка в дополнительную сессию.

2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине

Общая процедура оценивания определена Положением о фондах оценочных средств.

1. Процедура оценивания результатов освоения программы дисциплины включает в себя оценку уровня сформированности общекультурных и профессиональных компетенций студента, уровней обученности: «знать», «уметь», «владеть».

2. При сдаче экзамена/зачета:

– профессиональные знания студента могут проверяться при ответе на теоретические вопросы, при выполнении тестовых заданий, практических работ;

– степень владения профессиональными умениями, уровень сформированности компетенций (элементов компетенций) – при решении ситуационных задач, выполнении практических работ и других заданий.

3. Результаты промежуточной аттестации фиксируются в баллах. Общее количество баллов складывается из следующего:

- до 60% от общей оценки за выполнение практических заданий,
- до 30% оценки за ответы на теоретические вопросы,
- до 10% оценки за ответы на дополнительные вопросы.

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО
КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ
(МОДУЛЮ)**

**ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ
ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ**

Направление подготовки: 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

Направленность: «Организация производства и обслуживания в индустрии
питания»

Материалы для текущего контроля

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Кейс-задачи

по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов»

Задание 1.

На таможенный контроль поступила партия ванильного мороженого во взбитой шоколадной глазури торговой марки «Простоквашино». Изготовитель: «Альтер Вест XXI век», Московская область, Наро-Фоминский район.

Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51174-2003.

Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному «ванильный», глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин).

Наличие на маркировке двух знаков соответствия свидетельствует о сертификации производства, в том числе в системе ХАССП.

Кроме обязательной товарной информации, в маркировке есть дополнительная надпись: «Это настоящее мороженое! Эдуард Успенский».

Задания:

1. Проведите ассортиментную (групповую и видовую) идентификацию мороженого на соответствие его видового названия «Ванильное мороженое со взбитой шоколадной глазурью» требованиям ГОСТ Р 52175—2003 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия» и ГОСТ Р 52738—2007 «Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения».

2. К какой подгруппе можно отнести этот продукт: к молочным или к растительно-молочным продуктам?

3. Правильно ли названа глазурь шоколадной? Сопоставьте ваше мнение с ГОСТ Р 52175—2003.

4. Каково назначение дополнительной надписи (цитаты Э. Успенского)? Можно ли считать, что она вводит потребителя в заблуждение?

5. Целесообразно ли проводить идентификацию мороженого при

наличии знака соответствия в маркировке и копий сертификатов?

6. Дайте заключение по результатам проведенной ассортиментной идентификации.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить литературу по данной теме.
2. Ответы на вопросы подготовить в письменном виде в срок, указанный преподавателем.

Требования к оформлению: Работа оформляется на листе А4, пишется Ф.И.О., номер группы.

Задание 2.

Инспекторами государственного контроля произведена проверка качества и безопасности растворимого кофе в оптовых и розничных торговых предприятиях. При проверке обнаружено: в 57 предприятиях в продаже присутствовала фальсифицированная продукция, в том числе в предприятии отсутствовали документы о качестве (удостоверения о качестве, сертификаты соответствия). Основными поставщиками фальсифицированного кофе являлись Польша и Бразилия.

При органолептической оценке кофе обнаружены дефекты, приведенные в таблицы

Результаты органолептической оценки образцов кофе

Страна – изготовитель и фирма	Выявленные дефекты
Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»	Цвет – светло-коричневый, вкус – наличие привкуса ячменя. Йодкрахмальная проба дает синее окрашивание
«Café jackuu», Бразилия	Вкус – наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок
«Golden Brasil», США	Цвет – какао, вкус - какао

Задание

1. Какие подвиды идентификации кофе необходимо провести?
2. Какие виды фальсификации могут быть обнаружены в образцах, указанных в таблице
3. Дайте предположения о средствах и способах, которые использованы для фальсификации растворимого кофе.
4. Где возможно было провести фальсификацию кофе?

Требования к оформлению: Работа оформляется на листе А4, пишется Ф.И.О., номер группы.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если даны полные, исчерпывающие ответы на все поставленные вопросы или если дан неверный ответ на один из поставленных вопросов;
- оценка «не зачтено» выставляется студенту, если даны неверные ответы на два из поставленных вопросов или если все приведенные ответы являются неправильными.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Комплект заданий для контрольной работы

по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых
продуктов»

Тема 1.1. Основы идентификации пищевых продуктов

Вариант 1

1. С какой целью проводится идентификационная экспертиза товаров?
2. Какие известны способы количественной фальсификации товаров?
3. Какие требования предъявляются к нанесению информации для потребителя (по ГОСТ 51074)?

Вариант 2

1. Опишите функции и цели идентификации.
2. Преимущества и недостатки органолептических и измерительных методов идентификации.
3. Что необходимо наносить при маркировке товаров в части «Местонахождение изготовителя»? С какой целью наносится эта информация?

Вариант 3

1. Достоверность и достаточность идентифицирующих признаков.
2. В чем заключается экспертиза подлинности товара?
3. Какие требования предъявляются к нанесению массы или объема товара (по ГОСТ 51074)?

Тема 1.2. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения

Вариант 1

1. Ассортиментная идентификация товаров.
2. Цели и методы выявления стоимостной фальсификации товара.
3. Каким образом доносится до потребителя информация о подтверждении соответствия пищевых продуктов (по ГОСТ 51074)?

Вариант 2

1. Что такое групповая и видовая идентификация товаров?
2. Какие применяются способы защиты от подделок?
3. Что допускается не указывать в списке ингредиентов пищевой продукции (по ГОСТ 51074)?

Вариант 3

1. Что такое марочная идентификация товаров? Цель проведения марочной идентификация товаров и идентификация страны происхождения.
2. Способы подделки сертификатов и методы их выявления.
3. Какая информация является обязательной при маркировке пищевой продукции в части «Состав продукта» (по ГОСТ 51074)?

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы экзаменационного билета, дополнительные вопросы; использовал в необходимой мере в ответах на вопросы материалы всей рекомендуемой литературы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание предмета; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при устранении неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений при наводящих вопросах экзаменатора; при наличии ошибок в чтении и изображении схем процессов; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Вопросы для коллоквиумов, опросов, собеседования

по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых
продуктов»

Тема 2.1. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных,
кондитерских пищевых продуктов

1. Какие виды фальсификации характерны для зерномучных товаров?
2. Что такое пересортица зерномучных товаров? Приведите пример.
3. Как определить состояние упаковки и маркировки образца крупы?
4. Какие показатели качества характерны для крупы?
5. Какие показатели качества характерны для муки?
6. Каким методом определяется влажность муки и крупы?
7. В чем заключается сущность методики определения зольности зерномучных товаров?
8. Как определить количественно и качественно клейковину муки?
9. Как определить кислотность муки?
10. Как определить крупность помола муки?
11. Какие виды фальсификации характерны для кондитерских изделий?
12. Какие виды фальсификации характерны для меда?
13. Как определить механические примеси в меде?
14. Как определить примесь муки или крахмала в меде?
15. Как определить в меде примесь мела?
16. Каким методом можно обнаружить примесь крахмальной патоки?

Тема 2.2. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных
продуктов

1. Какие виды фальсификации характерны для молока и молочных товаров?
2. Какие показатели качества характерны для молока?
3. Как определить наличие воды, крахмала, соды в молоке?
4. Как определить наличие консервантов в молоке?
5. Какие показатели качества характерны для сыра?
6. Каким методом определяется массовая доля поваренной соли в сыре?
7. Как определить в сыре массовую долю влаги?

8. Как определить в сыре массовую долю жира?
9. Какие показатели качества характерны для масла коровьего?
10. Как определить массовую долю жира в масле коровьем?
11. Как определить массовую долю поваренной соли в масле коровьем?
12. Как определить кислотность коровьего масла?

Тема 2.3. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных продуктов

1. Какие виды фальсификации характерны для мясных консервов?
2. Как визуально определить состояние тары мясных консервов?
3. Как определить массу нетто и массовую долю составных частей мясных консервов?
4. Как определить массовую долю поваренной соли в мясных консервах?
5. Как определить массовую долю жира в мясных консервах?
6. Какие показатели качества характерны для пельменей?
7. Как определить содержание поваренной соли в пельменях?
8. Как определить содержание жира в фарше пельменей?
9. Как определить содержание мясного фарша к массе полуфабриката?
10. Какие виды фальсификации характерны для мяса, колбасных изделий и мясных копченостей?

Тема 2.5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов

1. Какие виды фальсификации характерны для рыбных товаров?
2. Какие показатели качества характерны для соленой сельди?
3. Каким методом определяется массовая доля уксусной кислоты в мясе маринованной сельди?
4. В чем заключается сущность методики определения массовой доли поваренной соли в соленой сельди?
5. Как определить массовую долю жира в соленой сельди?
6. Как определить массу нетто и массовую долю составных частей рыбных консервов?
7. Как определить массовую долю поваренной соли в рыбных консервах?
8. Как определить кислотность в консервах с томатным соусом?
9. Как определить массовую долю жира в рыбных консервах?
10. Какие показатели качества характерны для рыбных консервов?

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы экзаменационного билета, дополнительные вопросы; использовал в необходимой мере в ответах на вопросы материалы всей рекомендуемой литературы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание предмета; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы при устранении неточностей и несущественных ошибок в освещении отдельных положений при наводящих вопросах экзаменатора; при наличии ошибок в чтении и изображении схем процессов; при ответах на вопросы основная рекомендованная литература использована недостаточно.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

**Перечень дискуссионных тем для круглого стола
(дискуссии, полемики, диспута, дебатов)**

по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых
продуктов»

Тема дискуссии: «Принятие управленческих решений»

Вопросы для обсуждения:

1. Неблагоприятные управленческие ситуации.
Внутриорганизационные разногласия
2. Принятие решений в условиях риска, определенности и неопределенности
3. Организация и контроль выполнения управленческого решения

Рекомендации по проведению дискуссии:

1. Открытое Акционерное Общество «Б» работает на рынке консалтинговых услуг 10 лет. Штат организации свыше 100 человек. Сначала сотрудники работали с клиентами по одиночке либо произвольно сгруппированной бригадой. Затем было принято управленческое решение, в результате чего все сотрудники были разбиты на бригады по 4 человека. В результате сложилась неблагоприятная ситуация: внутриорганизационные разногласия, в результате чего снизилась производительность труда.

Примите управленческое решение по выходу их сложившейся ситуации. Подумайте, как Вы, если бы были руководителем данной организации, вышли из данной неблагоприятной управленческой ситуации. Какие управленческие решения должны быть приняты в данной ситуации? Как принятые Вами решения отразятся на Ваших сотрудниках и на работе самой организации? Какое решение (инертное, импульсивное, рискованное, осторожное, рациональное, основанное на суждении или интуитивное) Вы примите?

2. Представьте следующую игровую ситуацию. Вы владеете фирмой, которая торгует бытовой химией. Неожиданно для Вас открывается новая фирма, которая также занимается продажей бытовой химии. Расположилась она в соседнем от вас здании. Новая фирма устанавливает цены на свой товар ниже Ваших. Вам, в данной ситуации, следует быстро и оперативно принять решение, чтобы не потерять ваших клиентов.

Проанализируйте данную неблагоприятную управленческую ситуацию. Каковы будут ваши действия? Принимаемое Вами решение будет принято в условиях риска, определенности или неопределенности? Каковы эти условия риска (определенности, неопределенности). Примите управленческое решение по выходу из сложившейся управленческой ситуации.

3. Предположите, что на Вашей фирме сложилась неблагоприятная управленческая ситуация. Вы приняли управленческое решение. Теперь, используя полученные знания о системе контроля, о проведении контроля на предприятии, подумайте, как Вы будете мотивировать своих сотрудников для выполнения поставленных целей. Как Вы отреагируете на изменения окружающей среды (например, изменение законодательства). В какие периоды реализации управленческого решения будет осуществляться предварительный, текущий, заключительный контроль.

Проанализируйте конкретную ситуацию, примите управленческое решение.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если он активно участвовал в проведении круглого стола, либо в роли активного участника, либо в роли оппонента;

- оценка «не зачтено» ставится студенту в случае отказа от участия в работе круглого стола.

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Темы творческих заданий

по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых
продуктов»

Групповые творческие задания:

1. Политика безопасности и качества продукции в Европе.
2. Прослеживаемость как новое направление в программе безопасности продуктов питания.
3. Современные технологии защиты этикеток и упаковки от фальсификации.
4. Инновационные методы идентификации и выявления фальсификации пищевой продукции в России и Евросоюзе.
5. Проблема выявления информационной фальсификации товаров контролируемых наименований по происхождению.
6. Современные технологии выявления фальсификатов в России и Евросоюзе.
7. Методы идентификации продукции, полученной из ГМО.
8. Современные аспекты выявления фальсификации чая (кофе).

Индивидуальные творческие задания (доклады):

1. Современное состояние потребительского рынка продовольственных товаров: вопросы качества, идентификации и фальсификации
2. Идентификация продовольственных товаров как один из этапов сертификации
3. Место идентификации в системе менеджмента качества продукции
4. Пути совершенствования правовой и нормативной базы идентификации продовольственных товаров
5. Идентифицирующие функции маркировки продовольственных товаров
6. Фальсификация продовольственных товаров: исторический аспект
7. Фальсификация продовольственных товаров в России на современном этапе
8. Фальсификация продовольственных товаров за рубежом
9. Характеристика органолептического метода идентификации продовольственных товаров

10. Современные физико-химические методы исследования: перспективы использования для идентификации продовольственных товаров
11. Методы идентификации продовольственных товаров, используемые в зарубежной практике
12. Идентификация зерномучных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации
13. Идентификация плодоовощных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации
14. Идентификация кондитерских товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации
15. Идентификация вкусовых товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации
16. Фальсификация зерномучных товаров: способы, средства и методы обнаружения
17. Фальсификация плодоовощных товаров: способы, средства и методы обнаружения
18. Фальсификация кондитерских товаров: способы, средства и методы обнаружения
19. Фальсификация вкусовых товаров: способы, средства и методы обнаружения
20. Идентификация молочных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации
21. Идентификация мясных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации
22. Идентификация рыбных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации
23. Идентификация яичных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации
24. Идентификация пищевых жиров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации
25. Фальсификация молочных товаров: способы, средства и методы обнаружения
26. Фальсификация мясных товаров: способы, средства и методы обнаружения
27. Фальсификация рыбных товаров: способы, средства и методы обнаружения
28. Фальсификация яичных товаров: способы, средства и методы обнаружения
29. Фальсификация пищевых жиров: способы, средства и методы обнаружения

Особенности выполнения заданий:

Групповое творческое задание предполагает устное обсуждение студентами предлагаемых вариантов в парах или тройках. Далее проходит устная презентация выполненного задания.

Индивидуальные творческие задания (доклады) проводятся в форме защиты презентации.

Критерии оценки:

№ п/п	Оцениваемые параметры	Оценка в баллах
1.	<p>Качество доклада:</p> <ul style="list-style-type: none"> - производит выдающееся впечатление, четко выстроен, рассказывается, объясняется суть работы; - рассказывается, но не объясняется суть работы; - зачитывается. 	<p>5 3-4 1-2</p>
2.	<p>Использование демонстрационного материала:</p> <ul style="list-style-type: none"> - автор представил демонстрационный материал и прекрасно в нем ориентировался; - использовался в докладе, хорошо оформлен, но есть неточности; - представленный демонстрационный материал не использовался докладчиком или был оформлен плохо, неграмотно. 	<p>5 3-4 1-2</p>
3.	<p>Качество ответов на вопросы:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отвечает на вопросы; - не может ответить на большинство вопросов; - не может четко ответить на вопросы. 	<p>5 3-4 1-2</p>
4.	<p>Владение научным и специальным аппаратом:</p> <ul style="list-style-type: none"> - показано владение специальным аппаратом; - использованы общенаучные и специальные термины; - показано владение базовым аппаратом. 	<p>5 3-4 1-2</p>
5.	<p>Четкость выводов:</p> <ul style="list-style-type: none"> - полностью характеризуют работу; - нечетки; - имеются, но не доказаны. 	<p>5 3-4 1-2</p>
В среднем 5 - 1		

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Комплект разноуровневых задач

по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых
продуктов»

А. ЗАДАЧИ РЕПРОДУКТИВНОГО УРОВНЯ

Задание 1. Изучить стандарт на продовольственный товар, проанализировать и заполнить таблицу 1.

Таблица 1. Характеристика показателей качества

ГОСТ и наименование продукта	Наименование показателей стандарта	Характеристика

Дать заключение:

Задание 2. Выбрать показатели качества, пригодные для целей идентификации. Из показателей, предъявленных в таблице 1, выявить пригодные для целей ассортиментной (видовой) идентификации. При необходимости дополнительно ввести показатели, не представленные в стандарте. Результаты оформить в виде таблицы 2.

Таблица 2 Показатели, используемые в качестве критериев идентификации

Наименование показателя	Величины показателя (по разным категориям качества)

Сделать вывод.

Задание 3. Провести идентификационную экспертизу любого образца продукта. Оформить протокол идентификации продукции (приложение 1).

Контрольные вопросы:

1. Дайте понятие идентификации товаров
2. Показатели качества товаров, используемые в качестве критериев идентификации
3. Требования, предъявляемые к критериям идентификации
4. Этапы идентификации товара
5. Какие задачи могут ставиться при идентификационной экспертизе

товаров?

6. Виды идентификации

Приложение 1.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИДЕНТИФИКАЦИИ ПРОДУКЦИИ

1. Наименование продукции, тип (марка)
2. Наименование страны-изготовителя
3. Наименование фирмы-изготовителя, юридический адрес
4. Размер партии
5. КОДЫ: ОКП _____ ТНВЭД _____
6. Анализ соответствия показателей назначения и других основных характеристик требованиям нормативных и технических документов (указание документов)
7. Дополнительная информация (при необходимости)

ВЫВОДЫ

Представленная продукция идентифицирована с образцом и (или) ее описанием _

Эксперт (уполномоченное лицо)

" " 201_г.

Печать органа (организации), проводящего идентификацию

В. ЗАДАЧИ РЕКОНСТРУКТИВНОГО УРОВНЯ

Задача 1. Используя, соответствующие нормативные документы, провести идентификацию муки пшеничной на примере натурального образца. Результаты проведенного исследования оформить в таблице. На основании полученных результатов сделать вывод. Таблица 1 -Результаты определения идентификационных признаков муки

№ п/п	Цвет муки	Количество сырой клейковины, %	Зольность в пересчете на сухое вещество, %	Содержание непищевых добавок	Сорт муки

Задача 2.Выявление элементов фальсификации мясных полуфабрикатов. Цель занятия: Изучить возможные способы, виды фальсификации мясных полуфабрикатов и приобрести навыки в проведении их идентификации и обнаружение фальсификации. Подготовка студента к занятию: усвоение теоретических вопросов по учебной литературе и лекционному материалу. Средства обучения: Нормативные документы по рекомендации педагога. Полученные результаты сравните с требованиями нормативной документации и оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1-Результаты объектов исследования

Показатели	Требования нормативного документа	Фактические результаты
Состояние упаковки: целостность информация		
Внешний вид полуфабриката		
Температура в толще полуфабриката		
Масса нетто, г		
Масса одного полуфабриката, г		

По результатам исследования сделать выводы.

Задача 3.

Провести идентификацию и анализ упаковки и маркировки пищевой поваренной соли, определение массы нетто упаковки. Внимательно изучите упаковку пищевой поваренной соли, ее состояние и имеющуюся на ней информацию. Сравните информацию, имеющуюся на упаковке с требованиями ГОСТа. После чего определите соответствие массы продукта указаниям массы на упаковке. Полученные результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Результаты идентификации маркировки и упаковки

Показатели	Требования нормативного документа	Фактические результаты
Состояние упаковки: Целостность Маркировка Масса нетто, г		

Сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации.

С. ЗАДАЧИ ТВОРЧЕСКОГО УРОВНЯ

Кейс-задача 1.: Провести идентификацию зашифрованных образцов коровьего масла и маргарина Средства обучения: Действующие ГОСТ Р по рекомендации педагога. Натуральные образцы коровьего масла и маргарина. Место проведения лабораторного исследования. Аккредитованная лаборатория Технологического института. При проведении идентификации коровьего масла по физико-химическим показателям необходимо пользоваться нормативными документами по рекомендации педагога из фонда кафедры и «Консультант Плюс». Идентификация начинается с изучения потребительской упаковки и ее маркировки на соответствие ГОСТ Р 51074-2003-Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования и Технический регламент Т.С.на масложировую продукцию (ТР ТС 024/2011)и ГОСТ 32261-2013 Масло сливочное. Технические условия. При этом обращаем внимание на пищевую ценность и калорийность, указанную на маркировке. Рассчитываем теоретическую энергетическую ценность по данным маркировки и сравнивают ее с заявленной

калорийностью на упаковке. Затем проводим детальную оценку органолептических показателей, идентифицируют вид продукта, сорт для масла и маргаринов (столовых). Их физико-химических показателей определяем те, которые помогут установить натуральность коровьего масла и маргарина, наличие или отсутствие фальсификации. Результаты идентификации коровьего масла и маргарина оформить в виде таблицы.

Таблица 1 - Результаты идентификации сливочного масла

Показатели	Фактические результаты	Требование нормативных документов
Упаковка		
Маркировка		
Энергетическая ценность, ккал		
Цвет		
Вкус и запах		
Консистенция		
Массовая доля влаги, %		

По окончании исследований и полученных результатов сделать вывод.

Задача 2.

Оценка качествапельменей и обнаружение фальсификации Средства обучения: Действующие ГОСТ Р по рекомендации педагога. Натуральные образцы мясных полуфабрикатов. Место проведения лабораторного исследования. Аккредитованная лаборатория Технологического института.

Используя необходимую нормативную документацию на замороженные полуфабрикаты, проведите тщательную органолептическую оценку путем внешнего осмотра и пробной варки полуфабрикатов. Определите также необходимые физико-химические показатели: толщину тестовой оболочки, толщину теста в местах заделки полуфабриката, содержание мясного фарша к массе полуфабриката, массовую долю поваренной соли (аргентометрическим методом), содержание жира в фарше.

2.1. Определение внешнего видапельменей Определение внешнего видапельменей производят визуально.

2.2.Определение вкуса и запаха Пельмени варят до готовности (3-4 мин. кипячения после их всплытия), при соотношении воды ипельменей 4:1. Соль добавляют по вкусу. Готовыепельмени немедленно извлекают из воды и определяют вкус и запах.

2.3.Определение массы Массу пачек с замороженнымипельменями проверяют на весах для статистического взвешивания (циферблатных, гирных). Массу одногопельменя проверяют на лабораторных весах поочередным взвешиваниемпельменей из разных пачек. Отклонения от массы пачек спельменями и одногопельменя должны быть в пределах допустимых.

2.4.Определение массовой доли фарша Определение массовой доли фарша проводят после определения массы замороженныхпельменей, для чего отбирают из 2-3 пачек по 20 шт.пельменей, отделяют тестовую

оболочку, а фарш, взвешивают на лабораторных весах. Определение массовой доли фарша X в процентах к массепельменей вычисляют по формуле: $X = t_1 * 100 : t_2$

где t_1 -массафарша20шт.пельмей, г;

t_2 -масса 20 шт. пельменей.

За результат принимают среднее арифметическое параллельных определений, результаты между которыми не должны превышать 0,5%.

2.5.Определение толщины тестовой оболочки. Толщину тестовой оболочки измеряют после определения массы замороженных пельменей, для чего отбирают из 2-3 пачек по 20 шт пельменей, делают поперечный разрез пельменя и замеряют линейкой толщину теста на поперечном разрезе. За результат принимают среднее арифметическое параллельных определений.

2.6.Определение хлористого натрия аргентометрическим титрованием по методу Мора. Метод Мора, основана на титровании иона хлора в нейтральной среде ионом серебра в присутствии хромата калия.

5г измельченной средней пробы взвешивают в химическом стакане с погрешностью $\pm 0,01$ г и добавляют 100 см³ дистиллированной воды. Через 40 мин настаивания (при периодическом перемешивании стеклянной палочкой) водную вытяжку фильтруют через бумажный фильтр. 5-10 см³ фильтрата пипеткой переносят в коническую колбу и титруют из бюретки 0,05моль/ дм³ раствором азотнокислого серебра в присутствии 0,5 см³ раствора хромовокислого калия до появления оранжевого окрашивания. Массовую долю хлористого натрия, %, вычисляют по формуле:

$$X = 0,00292 * K * U * 100 * 100 : U_1 * m$$

где 0,00292 количество хлористого натрия, эквивалентное 1 см³ 0,05 моль/дм³ раствора азотнокислого серебра, г;

K-поправка к титру 0,05 моль/дм³ раствора азотнокислого серебра;

U- количество 0,05 моль/дм³ раствора азотнокислого серебра, израсходованное на титрование испытуемого раствора, см³;

U₁ -количество водной вытяжки, взятое для титрования, см³; m - навеска, г.

Результаты испытаний оформите в виде таблицы 2

Таблица 2 - Результаты идентификации мясных полуфабрикатов

Показатели	Требования нормативного документа	Фактическая оценка	Заключение
Вкус и запах при пробной варке			
Толщина тестовой оболочки, мм			
Толщина теста в местах задела, мм			
Содержание мясного фарша к массе полуфабриката, %			

Содержание поваренной соли, %			
-------------------------------	--	--	--

В конце испытания и анализа полученных результатов сделайте общее заключение о наличии или отсутствии фальсификации, ее видах и способах.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине, правильное понимание сущности проблемы. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание сущности проблемы; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.

АВТНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

Темы докладов (презентаций)

по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых
продуктов»

1. Политика безопасности и качества продукции в Европе.
2. Прослеживаемость как новое направление в программе безопасности питания.
3. Характеристика основных объектов идентификации.
4. Современные технологии защиты этикеток и упаковки от фальсификации.
5. Инновационные методы идентификации и выявления фальсификации пищевой продукции в России и Евросоюзе.
6. Проблема выявления информационной фальсификации товаров контролируемых наименований по происхождению.
7. Современные технологии выявления фальсификатов в России и Евросоюзе.
8. Особенности классификации отдельных групп пищевых продуктов в Евросоюзе.
9. Идентификация, экспертиза и классификационные признаки отдельных групп пищевых продуктов.
10. Методы идентификации продукции, полученной из ГМО.
11. Особенности идентификационной экспертизы пряностей.
12. Современные аспекты выявления фальсификации чая (кофе).
13. Сравнительная характеристика идентификационных признаков сычужных сыров, вырабатываемых в России и Евросоюзе.
14. Проблемы идентификации и выявления фальсификации нерыбных объектов водного промысла.
15. Особенности жирнокислотного состава растительных масел как критерий идентификации вида и качества малосложировой продукции.
16. Современное состояние потребительского рынка пищевых продуктов: вопросы качества, идентификации и фальсификации.
17. Место идентификации в системе менеджмента качества продукции.
18. Идентифицирующие функции маркировки пищевых продуктов.
19. Фальсификация пищевых продуктов: исторический аспект.
20. Исторические аспекты и этапы появления нормативных документов, регламентирующих требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.

21. Идентификация зерномучных (плодоовощных, кондитерских, вкусовых) товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.

22. Фальсификация зерномучных (плодоовощных, кондитерских, вкусовых) товаров: способы, средства и методы обнаружения.

23. Стандарты Комиссии Кодекс Алиментариус.

24. Добровольная сертификация пищевой продукции.

25. Фальсификация пищевой продукции в России на современном этапе.

Краткие рекомендации к выполнению

Прежде чем писать доклад на выбранную тему, студент согласовывает ее с преподавателем, составляет план доклада. Затем изучает закрепленную за ним тему по учебным пособиям, другим литературным источникам, конспектам лекций.

Требования к оформлению

Доклад (реферат) выполняется студентом самостоятельно в отдельной папке с титульным листом на стандартных листах формата А4, шрифт Times New Roman, кегель 14, интервал – 1,5, поля: верхнее, нижнее – 2,0; слева – 3,0; справа – 1,0. Форматирование по ширине. Отступ первой строки - 1,25.

Критерии оценки:

- оценка «зачтено» выставляется студенту, если доклад носит исследовательский характер, имеет грамотно изложенный анализ теории по выбранному вопросу, проведен анализ точек зрения различных авторов или литературных источников, логично и последовательно изложен материал, сделаны соответствующие выводы.

- оценка «незачтено» выставляется студенту, если доклад не отвечает основным требованиям, имеет поверхностный анализ и недостаточный уровень самостоятельности студента, материал изложен непоследовательно.

2. Материалы для проведения текущей аттестации Текущая аттестация

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»
КАЗАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

Комплект заданий для проведения текущей аттестации (в форме контрольной работы)

по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых
продуктов»

Тема 2.2. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных
продуктов

Вариант 1. Кейс-задача

Кейс-задача: На таможенный контроль поступила партия ванильного мороженого во взбитой шоколадной глазури торговой марки «Простоквашино». Изготовитель: «Альтер Вест XXI век», Московская область, Наро-Фоминский район.

Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51174-2003.

Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному «ванильный», глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин).

Наличие на маркировке двух знаков соответствия свидетельствует о сертификации производства, в том числе в системе ХАССП.

Кроме обязательной товарной информации, в маркировке есть дополнительная надпись: «Это настоящее мороженое! Эдуард Успенский».

Задания:

1. Проведите ассортиментную (групповую и видовую) идентификацию мороженого на соответствие его видового названия «Ванильное мороженое со взбитой шоколадной глазурью» требованиям ГОСТ Р 52175—2003 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия» и ГОСТ Р 52738—2007 «Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения».

2. К какой подгруппе можно отнести этот продукт: к молочным или к растительно-молочным продуктам?

3. Правильно ли названа глазурь шоколадной? Сопоставьте ваше мнение с ГОСТ Р 52175—2003.

4. Каково назначение дополнительной надписи (цитаты Э. Успенского)? Можно ли считать, что она вводит потребителя в заблуждение?

5. Целесообразно ли проводить идентификацию мороженого при наличии знака соответствия в маркировке и копий сертификатов?

6. Дайте заключение по результатам проведенной ассортиментной идентификации.

Порядок выполнения работы:

Изучить литературу по данной теме.

Ответы на вопросы подготовить в письменном виде в срок, указанный преподавателем.

Вариант 2. Кейс-задача

На оптовую базу г. Мытищи поступила партия риса расфасованного в целлофановые пакеты, массой нетто 1 кг. При проверке фактическая масса нетто составила 980г. Непосредственно на упаковку нанесена маркировка на английском и русском языках. Маркировка содержит следующую информацию: наименование продукта – рис длиннозерный; производитель и его адрес; энергетическая ценность – 330 ккал; пищевая ценность на 100г продукта: белок – 9г, жир – 1г, углеводы – 75,8г; ГОСТ 6992; масса нетто – 1 кг; способ приготовления.

При оценке качества крупы в лаборатории установлено: влажность 15,0%, содержание доброкачественного ядра 99,05% (в том числе: рис дробленый – 13%, ядра с красными полосками 3,0%, пожелтевшие ядра 6,0%, нешелушенные зерна риса 0,28%, сорной примеси 0,38%.

Задания:

1. - Проведите количественную идентификацию на соответствие массы нетто требованиям НД (ГОСТ);

2. - Проведите информационную и качественную идентификацию и установите сорт рисовой крупы;

3. - Назовите жесткие и мягкие показатели, влияющие на конкурентоспособность крупы

Порядок выполнения работы:

Изучить литературу по данной теме.

Ответы на вопросы подготовить в письменном виде в срок, указанный преподавателем.

Вариант 3. Кейс-задача

15.06.2014г. в магазин поступила партия вареной колбасы в

натуральной оболочке. В накладной указано: колбаса Любительская в/с, масса нетто 300 кг, упакована колбаса в оборотную металлическую тару. Окончание технологического процесса в 13.00 текущих суток.

При осмотре установлено: в двух ящиках массой по 30 кг батоны имеют три поперечные вязки, одна посередине батона и две по концам. Поверхность батона сухая, фарш на разрезе однородный с кусочками шпика размером до 6 мм. В остальных ящиках также батоны с чистой сухой поверхностью, фарш на разрезе равномерно перемешан, однородный, имеет кусочки шпика размером не более 6 мм. Батоны прямые, с одной поперечной перевязкой посередине батона. Экспертизой установлено: массовая доля влаги – 60%, массовая доля жира – 27%, массовая доля белка – 15%, массовая доля поваренной соли – 2,7%, массовая доля нитрита натрия – 0,005%.

Задания

1. - проведите идентификацию колбас и сформулируйте заключение о ее качестве.

2. - как осуществить приемку колбас и в течение какого времени возможна реализация партии колбасы?

3. - назовите факторы, влияющие на формирование конкурентоспособности колбасных изделий

4. ГОСТ Р 52196-2011

Порядок выполнения работы:

Изучить литературу по данной теме.

Ответы на вопросы подготовить в письменном виде в срок, указанный преподавателем.

Вариант 4. Кейс-задача

В магазин «Фантазия» 12.09 текущего года поступила партия карамели «Яблоко» в количестве 60 ящиков. Масса нетто одного ящика – 14 кг. На торцевой и боковой стороне ящика наклеены ярлыки, содержащие следующую информацию: товарный знак ®, наименование предприятия изготовителя и его адрес; телефон и факсы; наименование продукта; масса брутто и нетто; дата выработки – 10.07.; срок хранения – 6 месяцев; ГОСТ 6477; состав продукта; сведения о химическом составе и энергетической ценности и «Знак соответствия».

При органолептической оценке установлено: форма, вкус и запах свойственные данному наименованию карамели, поверхность увлажнена, рисунок четкий. Массовая доля влаги – 3,5%, массовая доля редуцирующих веществ – 24%.

Задания

1. - Проанализируйте соответствие маркировки карамели требованиям ГОСТа Р 51074 «Продукты пищевые. Информация для потребителя»

2. - Проведите идентификацию карамели и дайте заключение о качестве.

3. - Анализ продукции с помощью матрицы Симона «объективное, / субъективное качество и ее использование для повышения конкурентоспособности».

Порядок выполнения работы:

Изучить литературу по данной теме.

Ответы на вопросы подготовить в письменном виде в срок, указанный преподавателем.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту, если он показал высокий уровень сформированности компетенции, верно и в полном объеме показал глубокие исчерпывающие знания всего программного материала по дисциплине, понимание сущности проблемы; дал логически последовательные, содержательные, полные правильные и конкретные ответы на все вопросы.

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если он показал средний уровень сформированности компетенции, с незначительными замечаниями показал твердые и достаточно полные знания всего программного материала по дисциплине, правильное понимание сущности проблемы. Дал последовательные, правильные, конкретные ответы на поставленные вопросы при свободном устранении замечаний по отдельным вопросам.

- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если он показал низкий уровень сформированности компетенции, на базовом уровне с ошибками показал знание и понимание сущности проблемы; дал правильные и конкретные, без грубых ошибок ответы на поставленные вопросы.

- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту, если он показал недостаточный уровень сформированности компетенции, дал неправильный ответ хотя бы на один из основных вопросов, сделал большое количество ошибок в ответе, не понимает сущности излагаемых вопросов; дает неуверенные и неточные ответы на дополнительные вопросы.