

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

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

**ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ  
ТОВАРОВ**

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность (профиль): «Экспертиза качества и безопасности товаров»

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	52(1,44)	10(0,28)
Аудиторные занятия, часов всего, в том числе:	52(1,44)	8(0,22)
• лекции	16(0,44)	2(0,06)
• практические	36(1)	6(0,167)
Промежуточная аттестация (контактная работа)	-	2(0,06)
2. Самостоятельная работа студентов, всего	56(1,56)	96(2,67)
• др. формы самостоятельной работы	56(1,56)	96(2,67)
3. Промежуточная аттестации: зачет	-	2(0,06)
Итого	108(3)	108(3)

Нургалиева А.Р. Идентификация и обнаружение фальсификации товаров: Рабочая программа дисциплины (модуля). – Казань: Казанский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018. – 48 с.

Рабочая программа по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» по направлению 38.03.07 Товароведение составлена Нургалиевой А.Р., к.б.н, 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 «Товароведение», утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от «04» декабря 2015г. № 1429, и учебными планами по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение (год начала подготовки - 2018).

#### **Рабочая программа:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания Казанского кооперативного института (филиала) Российского университета кооперации от 16.05.2018 г., 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  
© Нургалиева А.Р., 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля) .....	4
2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы .....	4
3. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю).....	4
5. Содержание дисциплины (модуля).....	6
5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля).....	6
5.2. Междисциплинарные связи с обеспечиваемыми (последующими) дисциплинами (модулями) .....	11
5.3. Разделы, темы дисциплины (модуля) и виды занятий.....	11
6. Лабораторный практикум .....	13
7. Практические занятия (семинары).....	13
8. Примерная тематика курсовых проектов (работ) .....	14
9. Самостоятельная работа студента.....	14
10. Перечень учебно–методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю).....	17
11. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины (модуля).....	18
12. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины (модуля) .....	18
13. Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости) .....	19
14. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине (модулю).....	19
15. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины (модуля) .....	20
16. Методические рекомендации по организации изучения дисциплины для преподавателей, образовательные технологии.....	21
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ) .....</b>	<b>23</b>
1. Паспорт фонда оценочных средств .....	24
1.1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины.....	24
1.2. Сведения об иных дисциплинах (преподаваемых, в том числе, на других кафедрах) участвующих в формировании данных компетенций .....	24
1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции.....	25
1.4. Показатели и критерии оценивания компетенций, шкала оценивания .....	27
2. Типовые контрольные задания для оценки результатов обучения по дисциплине и иные материалы для подготовки к промежуточной аттестации .....	31
2.1. Материалы для подготовки к промежуточной аттестации .....	31
2.2. Комплект билетов для проведения промежуточной аттестации .....	35
Комплект тестовых заданий для проведения зачета по дисциплине .....	36
2.3. Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине.....	37
2.4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания по дисциплине.....	38
<b>ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ И ТЕКУЩЕЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ (МОДУЛЮ).....</b>	<b>39</b>
<b>ЗАДАЧА .....</b>	<b>40</b>
<b>КЕЙС-ЗАДАЧА .....</b>	<b>42</b>
Кейс-задача №.....	42
<b>КОМПЛЕКТ ЗАДАНИЙ ДЛЯ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.....</b>	<b>44</b>
Темы докладов .....	47

## **1. Цели и задачи освоения дисциплины (модуля)**

Целью изучения дисциплины является приобретение студентами знаний по теории и практике идентификации и фальсификации продукции, формирование необходимых для их профессиональной деятельности в условиях рыночной экономики, практических навыков по идентификации и обнаружению фальсификации некоторых продовольственных и непродовольственных товаров. Задачами настоящей дисциплины являются:

- изучение научно-методических основ идентификации и фальсификации товаров;
- овладение видами идентификации;
- приобретение навыков по распознаванию видов и способов фальсификации различных групп товаров;
- освоение средств и методов обнаружения фальсификации отдельных видов товаров;
- изучение законодательных актов РФ по защите прав потребителей;
- использование знаний, полученных при изучении курсов товароведения продовольственных и непродовольственных товаров, а также дисциплин как основы стандартизации, метрологии, подтверждения соответствия и теоретических основ товароведения.

## **2. Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы**

Дисциплина относится к базовой части блока Б1.

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

Химия (ОПК-5);

## **3 Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю)**

Изучение дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих общепрофессиональных компетенций:

ОПК-3 - умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности;

ОПК-5 - способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров.

В результате изучения дисциплины обучающийся должен:

Формируемые компетенции (код компетенции)	Планируемые результаты обучения по дисциплине, характеризующие этапы формирования компетенций	Наименование оценочного средства
ОПК-3 ОПК-5	Знать законодательную базу и нормативную документацию, регламентирующую требования к качеству товаров;	доклад контрольная работа
	Знать способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации	
	Знать основные методы определения показателей качества и правила их применения;	
	Знать виды товарных экспертиз.	
	Знать правила приемки по количеству, качеству и комплексности.	задача
	Уметь проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов;	
	Уметь выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию;	
	Уметь сокращать и предупреждать товарные потери.	
	Уметь выбирать наиболее эффективные и точные методы определения показателей качества товаров;	
	Уметь применять основные методы проведения экспертизы товаров.	
	Уметь проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности;	
	Уметь определять соответствие товаров требованиям качества и безопасности;	
	Уметь определять требования к товарам в соответствии с нормативно-технической документацией.	
		Владеть правилами проведения идентификации товаров;
Владеть методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.		
Владеть навыками определения показателей качества товаров;		
Владеть навыками установления категорий качества и дефектности товаров.		
Владеть навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;		
Владеть способностью устанавливать соответствие качества товаров и их безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.		

#### 4. Объем дисциплины (модуля) и виды учебной работы

##### *очная форма обучения*

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По семестрам
		8
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	52	52
Аудиторные занятия всего, в том числе:	52	52
Лекции	16	16
Практические занятия	36	36
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	56	56
Другие виды самостоятельной работы:	56	56
Вид промежуточной аттестации – зачет	-	-
ИТОГО:	часов	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3

##### *заочная форма обучения*

Вид учебной деятельности	Часов	
	Всего	По курсам
		3
Контактная работа обучающихся с преподавателем:	10	10
Аудиторные занятия всего, в том числе:	8	8
Лекции	2	2
Практические занятия	6	6
Промежуточная аттестация (контактная работа)	2	2
Самостоятельная работа студента всего, в том числе:	96	96
Другие виды самостоятельной работы:	96	96
Вид промежуточной аттестации – зачет	2	2
ИТОГО:	часов	108
Общая трудоемкость	зач. ед.	3

#### 5. Содержание дисциплины (модуля)

##### 5.1. Содержание разделов, тем дисциплины (модуля)

##### **Раздел 1. Теоретические основы идентификация и фальсификация потребительских товаров**

##### **Тема 1.1. Основы идентификации и обнаружение фальсификации потребительских товаров**

Основные термины и определения в области идентификации. Цели, задачи, функции и принципы идентификации товаров. 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 товаров. 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 потребительских товаров. Законодательные акты России, направленные на защиту потребителя от фальсифицированных товаров.

Понятие о фальсификации товаров, 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 2. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров**

### **Тема 2.1. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров**

Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных товаров: зерна, крупы, муки, хлебобулочных и макаронных изделий. Пересортица – один из самых распространенных способов фальсификации зерна, крупы, муки. Методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров. 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 и мясных товаров**

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.

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 2.3. Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольной продукции**

Виды фальсификации вкусовых товаров. Общие и специфические средства и способы фальсификации водки, ликероводочных изделий, коньяка. Недолив, разбавление водой, замена пищевого этилового спирта техническим – наиболее распространенные способы фальсификации алкогольных напитков. Специфические средства и способы фальсификации виноградных вин. Опасная и безопасная для здоровья и жизни потребителя фальсификация алкогольных напитков. Фальсификация отдельных групп алкогольных и безалкогольных напитков использованием искусственных пищевых красителей.

Органолептические, физические и химические методы обнаружения фальсификации алкогольных и 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 популярных наименований 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 2.4. 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.

### **Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации непродовольственных товаров**

#### **Тема 3.1. Идентификация и обнаружение фальсификации пластических масс, товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов**

Характеристика рынка товаров из стекла, керамики, металлов и сплавов. Характеристика рынка товаров из пластмасс, товарных знаков и торговых марок. Нормативные документы по идентификации товаров. Идентификация изделий из пластических масс: виды, критерии, показатели, методы. Органолептические и физико-химические методы обнаружения фальсифицированных пластмассовых изделий. Использование экспресс-методов для идентификации изделий из пластмасс. Методы обнаружения фальсификации.

Характеристика рынка товаров бытовой химии (ТБХ), товарных знаков и торговых марок. Нормативные документы по идентификации товаров. Идентификация товаров бытовой химии: виды, критерии, показатели, методы. Использование экспресс-методов для идентификации изделий ТБХ. Методы обнаружения фальсификации.

Нормативные документы по идентификации товаров. Идентификация изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов: виды, критерии, показатели, методы. Использование экспресс-методов для идентификации изделий. Методы обнаружения фальсификации.

Идентификация ювелирных товаров по виду применяемого металла и сплава. Значение маркировки и системы клеймения для обнаружения фальсифицированных изделий. Идентификация вставок ювелирных изделий по виду применяемого камня. Органолептические и инструментальные методы обнаружения фальсификации. Информационная фальсификация ювелирных изделий.

### **Тема 3.2. Идентификация и фальсификация объектов интеллектуальной собственности, охраняемых законом**

Объекты интеллектуальной собственности, охраняемые законом. Идентификация культурных ценностей, перемещаемых через таможенную границу РФ; классификация и характеристика. Основные идентификационные признаки культурных ценностей.

### **Тема 3.3. Идентификация и обнаружения фальсификации тканей, одежды и обуви. Идентификация и обнаружения фальсификации кожи и меха. Идентификации и обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров**

Способы и средства фальсификации сырьевых материалов, используемых для производства текстильных товаров. Органолептические методы распознавания волокон. Определение природы волокон сжиганием. Микроскопические исследования волокон. Химические методы идентификации волокон. Линейная плотность нитей. Определение плотности, линейных размеров ткани. Органолептические, химические и физические способы обнаружения фальсификации тканей. Особенности качественной, количественной и информационной фальсификации текстильных товаров.

Характеристика рынка товаров одежды, товарных знаков и торговых марок. Нормативные документы по идентификации товаров.

Идентификация одежды из текстильных материалов и кожи: виды, критерии, показатели, методы. Идентификация натуральных, искусственных и синтетических материалов, применяемых в производстве одежды. Особенности качественной, количественной и информационной фальсификации швейных и трикотажных товаров. Ассортиментная фальсификация одежды. Методы и способы обнаружения фальсификации

Характеристика рынка обуви, товарных знаков и торговых марок. Нормативные документы по идентификации товаров.

Идентификация обуви: виды, критерии, показатели, методы.

Общий алгоритм идентификации обувных товаров. Качественная, количественная, ассортиментная и партионная идентификация обуви. Идентификация натуральных, искусственных и синтетических материалов, применяемых в производстве обуви. Органолептические, физико-химические, инструментальные методы обнаружения фальсифицированных обувных товаров. Маркировка обуви. Информационная фальсификация обуви.

Характеристика рынка изделий из кожи и меха, товарных знаков и торговых марок. Нормативные документы по идентификации товаров.

Идентификация одежды из и кожи и меха: виды, критерии, показатели, методы. Методы обнаружения фальсификации.

Характеристика рынка парфюмерно-косметических товаров (ПКТ), товарных знаков и торговых марок. Значение маркировки для обнаружения фальсифицированных парфюмерно-косметических товаров. Качественная, количественная и информационная фальсификация парфюмерно-косметических товаров. Нормативные документы по идентификации товаров. Идентификация ПКТ: виды, критерии, показатели, методы. Использование экспресс-методов для идентификации ПКТ. Методы и способы обнаружения фальсификации.

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

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» формирует ОПК-3, ОПК-5 компетенции, необходимые в дальнейшем для формирования компетенций преддипломной практики.

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

### *очная форма обучения*

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Тема 1.1. Основы идентификации и обнаружение фальсификации потребительских товаров	2	4	6	12
2	Тема 2.1. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров	2	4	6	12
3	Тема 2.2. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров	2	4	6	12
4	Тема 2.3. Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольной продукции	2	4	6	12
5	Тема 2.4. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов	2	4	8	14
6	Тема 3.1. Идентификация и обнаружение фальсификации пластических масс, товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов	2	4	8	14
7	Тема 3.2. Идентификация и фальсификация объектов интеллектуальной собственности, охраняемых законом	2	6	8	16
8	Тема 3.3. Идентификация и обнаружения фальсификации тканей,	2	6	8	16

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
	одежды и обуви. Идентификация и обнаружения фальсификации кожи и меха. Идентификации и обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров				
	<b>ИТОГО:</b>	16	36	56	108

### ***заочная форма обучения***

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Виды занятий, включая самостоятельную работу студентов (в часах)			
		Лекции	Практические занятия	Самостоятельная работа	Всего
1	Тема 1.1. Основы идентификации и обнаружение фальсификации потребительских товаров	1	1	12	14
2	Тема 2.1. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров	1	1	12	14
3	Тема 2.2. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров		1	12	13
4	Тема 2.3. Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольной продукции		1	12	13
5	Тема 2.4. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов		1	12	13
6	Тема 3.1. Идентификация и обнаружение фальсификации пластических масс, товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов		1	12	13
7	Тема 3.2. Идентификация и фальсификация объектов интеллектуальной собственности, охраняемых законом			12	12
8	Тема 3.3. Идентификация и обнаружения фальсификации тканей, одежды и обуви. Идентификация и обнаружения фальсификации кожи и меха. Идентификации и обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров			12	12
	<b>ИТОГО:</b>	2	6	96	104

## 6. Лабораторный практикум

Лабораторный практикум не предусмотрен учебными планами.

## 7. Практические занятия (семинары)

Практические 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 дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий	Трудо-емкость (час.)
1	Тема 1.1. Основы идентификации и обнаружение фальсификации потребительских товаров	Основы идентификации и обнаружение фальсификации потребительских товаров	4
2	Тема 2.1. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров	Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров	4
3	Тема 2.2. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров	4
4	Тема 2.3. Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольной продукции	Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольной продукции	4
5	Тема 2.4. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов	Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов	4
6	Тема 3.1. Идентификация и обнаружение фальсификации пластических масс, товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов	Идентификация и обнаружение фальсификации пластических масс, товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов	4
7	Тема 3.2. Идентификация и фальсификация объектов интеллектуальной собственности, охраняемых законом	Идентификация и фальсификация объектов интеллектуальной собственности, охраняемых законом	6
8	Тема 3.3. Идентификация и обнаружения фальсификации тканей, одежды и обуви. Идентификация и обнаружения фальсификации кожи и меха. Идентификации и обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров	Идентификация и обнаружения фальсификации тканей, одежды и обуви. Идентификация и обнаружения фальсификации кожи и меха. Идентификации и обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров	6
ИТОГО			36

**заочная форма обучения**

№ п/п	Наименование раздела, темы дисциплины (модуля)	Тематика практических занятий	Трудо-емкость (час.)
1	Тема 1.1. Основы идентификации и обнаружение фальсификации потребительских товаров	Основы идентификации и обнаружение фальсификации потребительских товаров	1
2	Тема 2.1. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров	Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров	1
3	Тема 2.2. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров	Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров	1
4	Тема 2.3. Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольной продукции	Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольной продукции	1
5	Тема 2.4. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов	Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов	1
6	Тема 3.1. Идентификация и обнаружение фальсификации пластических масс, товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов	Идентификация и обнаружение фальсификации пластических масс, товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов	1
ИТОГО			6

**8. Примерная тематика курсовых проектов (работ)**

Курсовые проекты (работы) не предусмотрены учебными планами.

**9. Самостоятельная работа студента****Тема 1. Основы идентификации и обнаружение фальсификации потребительских товаров**

Подготовить сообщение по следующему плану:

1. Основные термины и определения в области идентификации и фальсификации товаров.

2. Структура идентификации.

3. Требования, предъявляемые к товарной информации.

4. Исторический аспект фальсификации товаров.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить литературу по данной теме.

2. Изучить правила составления сообщения.

3. Подготовить сообщение.

Форма контроля: защита сообщения на учебном занятии

## **Тема 2. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров**

Подготовить доклад по следующим темам:

1. Средства, виды и способы фальсификации кондитерских изделий.
2. Замена какао масла гидрожиром и какао бобов соевым шротом – самые распространенные способы фальсификации шоколада и шоколадных конфет.
3. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации меда и кондитерских изделий

Форма контроля: выступление с докладом

## **Тема 3. Идентификации и обнаружение фальсификации молочных и мясных продуктов.**

Подготовить сообщение по следующему плану:

1. Способы ассортиментной и качественной фальсификации сухих и сгущенных молочных консервов.
2. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации молочных консервов.
3. Способы качественной и ассортиментной фальсификации колбасных изделий, мясных полуфабрикатов, мясных копченостей и консервов.
4. Критерии идентификации мяса и мясных продуктов. Значение маркировки туш и потребительской упаковки для идентификации видовой принадлежности мяса и мясных продуктов.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить литературу по данной теме.
2. Изучить правила составления сообщения.
3. Подготовить сообщение.

Форма контроля: защита сообщения на учебном занятии

## **Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольной продукции.**

Подготовить доклад по следующим темам:

1. Недолив, разбавление водой, замена пищевого этилового спирта техническим – наиболее распространенные способы фальсификации алкогольных напитков.
2. Специфические средства и способы фальсификации виноградных вин.
3. Опасная и безопасная для здоровья и жизни потребителя фальсификация алкогольных напитков.
4. Фальсификация отдельных групп алкогольных и безалкогольных напитков использованием искусственных пищевых красителей.

Форма контроля: выступление с докладом

## **Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов**

Подготовить сообщение по следующему плану:

1. Фальсификация способа разделки рыбы.
2. Икра – как наиболее привлекательный объект фальсификации.
3. Критерии идентификации видовой принадлежности рыбы.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить литературу по данной теме.
2. Изучить правила составления сообщения.
3. Подготовить сообщение.

Форма контроля: защита сообщения на учебном занятии

## **Тема 6. Идентификация и обнаружение фальсификации пластических масс, товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов.**

Подготовить доклад по следующим темам:

1. Использование экспресс-методов для идентификации изделий из пластмасс. Методы обнаружения фальсификации.
2. Идентификация ювелирных товаров по виду применяемого металла и сплава.
3. Значение маркировки и системы клеймения для обнаружения фальсифицированных изделий.
4. Информационная фальсификация ювелирных изделий.

Форма контроля: выступление с докладом

## **Тема 7. Идентификация и фальсификация объектов интеллектуальной собственности, охраняемых законом**

Подготовить доклад по следующим темам:

1. Идентификация культурных ценностей, перемещаемых через таможенную границу РФ; классификация и характеристика.
2. Основные идентификационные признаки культурных ценностей.

Форма контроля: выступление с докладом

## **Тема 8. Идентификация и обнаружения фальсификации тканей, одежды и обуви. Идентификация и обнаружения фальсификации кожи и меха. Идентификации и обнаружения фальсификации парфюмерно-косметических товаров.**

Подготовить сообщение по следующему плану:

1. Органолептические, химические и физические способы обнаружения фальсификации тканей. Особенности качественной, количественной и информационной фальсификации текстильных товаров.
2. Общий алгоритм идентификации обувных товаров. Качественная, количественная, ассортиментная и партионная идентификация обуви.



3. Информационная фальсификация обуви.

4. Характеристика рынка парфюмерно-косметических товаров (ПКТ), товарных знаков и торговых марок. Значение маркировки для обнаружения фальсифицированных парфюмерно-косметических товаров.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить литературу по данной теме.
2. Изучить правила составления сообщения.
3. Подготовить сообщение.

Форма контроля: защита сообщения на учебном занятии

## **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 : учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/952273>

б) дополнительная литература:

1. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460795>

2. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н. Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/463725>

3. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 182 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460732>

## **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 : учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/952273>

в) дополнительная литература:

1. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460795>

2. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н. Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/463725>

3. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 182 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460732>

## **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, включая перечень программного обеспечения и информационных 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 товаров» состоит из 3 разделов и 8 тем и изучается на лекциях, практических 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 товаров. 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 профессиональных компетенций и практических навыков со студентами проводятся практические занятия. В ходе практических 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 практических занятий, изучения рекомендованной основной и дополнительной учебной литературы, а также своевременного и самостоятельного выполнения заданий, подготовка к зачету 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:

а) для текущей успеваемости: доклад, контрольная работа, кейс-задача, решение задачи;

б) для самоконтроля обучающихся: тесты;

в) для промежуточной аттестации: вопросы для зачета.

При реализации различных видов учебной работы по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров» используются следующие образовательные технологии:

1) лекции с использованием методов проблемного изложения материала;

2) обсуждение подготовленных студентами докладов (презентаций).

№	Занятия в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Лаб.	Лекция	Лаб.
1	Тема 1.1. Основы идентификации и обнаружение фальсификации потребительских товаров Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	1
2	Тема 2.1. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2	1	1
3	Тема 2.2. Идентификация и обнаружение фальсификации молочных и мясных товаров Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)	2	2		1
4	Тема 2.3. Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольной продукции Виды: Лекция с демонстрацией видеоматериалов (слайды) Практические занятия с применением следующих	2	2		1

№	Занятия в интерактивной форме	Количество часов по очной форме		Количество часов по заочной форме	
		Лекция	Лаб.	Лекция	Лаб.
	технологий: - обсуждение в группе (обсуждение подготовленных студентами вопросов для самостоятельного изучения)				
	ИТОГО	8	8	2	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  
ТОВАРОВ**

Направление подготовки 38.03.07 Товароведение  
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

## 1. Паспорт фонда оценочных средств

### 1. 1. Компетенции, формируемые в процессе изучения дисциплины

Индекс	Формулировка компетенции
ОПК-3	умением использовать нормативно-правовые акты в своей профессиональной деятельности
ОПК-5	способностью применять знания естественнонаучных дисциплин для организации торгово-технологических процессов и обеспечения качества и безопасности потребительских товаров

### 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:

Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология  
Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков

#### 1.2.2 Компетенция ОПК-5 формируется в процессе изучения дисциплин:

Математика  
Информатика  
Теоретические основы товароведения и экспертизы  
Физика  
Химия  
Материаловедение  
Основы микробиологии  
Физиология питания  
Учебная практика. Практика по получению первичных профессиональных умений и навыков



### 1.3. Этапы формирования и программа оценивания контролируемой компетенции

№	Код контролируемой компетенции	Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства
1 2	ОПК-3 ОПК-5	<p>1. Основы идентификации и фальсификации 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 товаров.</p> <p>2. Идентификации и обнаружение фальсификации зерномучных, кондитерских товаров.</p> <p>3. Идентификации и обнаружение фальсификации молочных и мясных продуктов.</p> <p>4. Идентификация и обнаружение фальсификации алкогольных напитков.. 5. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов.</p> <p>6. Идентификация и обнаружение фальсификации товаров из пластических масс и товаров бытовой химии. Идентификация и обнаружение фальсификации изделий из стекла, керамики, металлов и сплавов.</p> <p>7. Идентификация и фальсификация товаров, содержащих интеллектуальную собственность.</p> <p>8. Идентификация и обнаружение фальсификации тканей и одежды, бытовой обуви. Идентификация и обнаружение фальсификации кожи, меха и парфюмерно-косметических товаров</p>	<p>доклад контрольная работа задача кейс-задача</p>

#### 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) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
<i>Теоретические показатели</i>						
ОПК-3 ОПК-5	Знает законодательную базу и нормативную документацию, регламентирующую требования к качеству товаров; (доклад, контрольная работа)	Верно, и в полном объеме знает законодательную базу и нормативную документацию, регламентирующую требования к качеству товаров;	С незначительными замечаниями знает законодательную базу и нормативную документацию, регламентирующую требования к качеству товаров;	На базовом уровне, с ошибками знает законодательную базу и нормативную документацию, регламентирующую требования к качеству товаров;	Не знает законодательную базу и нормативную документацию, регламентирующую требования к качеству товаров;	20
	Знает способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации (доклад, контрольная работа)	Верно, и в полном объеме знает способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации	С незначительными замечаниями знает способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации	На базовом уровне, с ошибками знает способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации	Не знает способы обнаружения и защиты товаров от фальсификации	
	Знает основные методы определения показателей качества и правила их применения; (доклад, контрольная работа)	Верно, и в полном объеме знает основные методы определения показателей качества и правила их применения;	С незначительными замечаниями знает основные методы определения показателей качества и правила их применения;	На базовом уровне, с ошибками знает основные методы определения показателей качества и правила их применения;	Не знает основные методы определения показателей качества и правила их применения;	
	Знает виды товарных экспертиз. (доклад, контрольная работа)	Верно, и в полном объеме знает виды товарных экспертиз.	С незначительными замечаниями знает виды товарных экспертиз.	На базовом уровне, с ошибками знает виды товарных экспертиз.	Не знает виды товарных экспертиз.	
	Знает правила приемки по количеству, качеству и комплексности. (доклад, контрольная работа)	Верно, и в полном объеме знает правила приемки по количеству, качеству и комплексности.	С незначительными замечаниями знает правила приемки по количеству, качеству и комплексности.	На базовом уровне, с ошибками знает правила приемки по количеству, качеству и комплексности.	Не знает правила приемки по количеству, качеству и комплексности.	
<i>Практические показатели</i>						
ОПК-3	Умеет проводить	Верно и в полном объеме	С незначительными	На базовом уровне, с	Не умеет проводить	40

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
ОПК-5	идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов; (задача)	умеет проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов;	замечаниями умеет проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов;	ошибками умеет проводить идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов;	идентификацию, оценку качества и безопасности товаров для диагностики дефектов;	
	Умеет выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию; (задача)	Верно и в полном объеме умеет выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию;	С незначительными замечаниями умеет выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию;	На базовом уровне, с ошибками умеет выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию;	Не умеет выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию;	
	Умеет сокращать и предупреждать товарные потери. (задача)	Верно и в полном объеме умеет сокращать и предупреждать товарные потери.	С незначительными замечаниями умеет сокращать и предупреждать товарные потери.	На базовом уровне, с ошибками умеет сокращать и предупреждать товарные потери.	Не умеет сокращать и предупреждать товарные потери.	
	Умеет выбирать наиболее эффективные и точные методы определения показателей качества товаров; (задача)	Верно и в полном объеме умеет выбирать наиболее эффективные и точные методы определения показателей качества товаров;	С незначительными замечаниями умеет выбирать наиболее эффективные и точные методы определения показателей качества товаров;	На базовом уровне, с ошибками умеет выбирать наиболее эффективные и точные методы определения показателей качества товаров;	Не умеет выбирать наиболее эффективные и точные методы определения показателей качества товаров;	
	Умеет применять основные методы проведения экспертизы товаров. (задача)	Верно и в полном объеме умеет применять основные методы проведения экспертизы товаров.	С незначительными замечаниями умеет применять основные методы проведения экспертизы товаров.	На базовом уровне, с ошибками умеет применять основные методы проведения экспертизы товаров.	Не умеет применять основные методы проведения экспертизы товаров.	
	Умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности; (задача)	Верно и в полном объеме умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности;	С незначительными замечаниями умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности;	На базовом уровне, с ошибками умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности;	Не умеет проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности;	
	Умеет определять соответствие товаров требованиям качества и безопасности;	Верно и в полном объеме умеет определять соответствие товаров требованиям качества и	С незначительными замечаниями умеет определять соответствие товаров требованиям качества	На базовом уровне, с ошибками умеет определять соответствие товаров требованиям качества и	Не умеет определять соответствие товаров требованиям качества и безопасности;	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	(задача)	безопасности;	и безопасности;	безопасности;		
	Умеет определять требования к товаром в соответствии с нормативно-технической документацией. (задача)	Верно и в полном объеме умеет определять требования к товаром в соответствии с нормативно-технической документацией.	С незначительными замечаниями умеет определять требования к товаром в соответствии с нормативно-технической документацией.	На базовом уровне, с ошибками умеет определять требования к товаром в соответствии с нормативно-технической документацией.	Не умеет определять требования к товаром в соответствии с нормативно-технической документацией.	
<i>Владеет</i>						
ОПК-3 ОПК-5	Владеет правилами проведения идентификации товаров; (кейс)	Верно и в полном объеме владеет правилами проведения идентификации товаров;	С незначительными замечаниями владеет правилами проведения идентификации товаров;	На базовом уровне, с ошибками владеет правилами проведения идентификации товаров;	Не владеет правилами проведения идентификации товаров;	30
	Владеет методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения. (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.	С незначительными замечаниями владеет методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.	На базовом уровне, с ошибками владеет методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.	Не владеет методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения.	
	Владеет навыками определения показателей качества товаров; (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет навыками определения показателей качества товаров;	С незначительными замечаниями владеет навыками определения показателей качества товаров;	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками определения показателей качества товаров;	Не владеет навыками определения показателей качества товаров;	
	Владеет навыками установления категорий качества и дефектности товаров. (контрольная работа)	Верно и в полном объеме владеет навыками установления категорий качества и дефектности товаров.	С незначительными замечаниями владеет навыками установления категорий качества и дефектности товаров.	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками установления категорий качества и дефектности товаров.	Не владеет навыками установления категорий качества и дефектности товаров.	
	Владеет навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности; (кейс)	Верно и в полном объеме владеет навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;	С незначительными замечаниями владеет навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;	На базовом уровне, с ошибками владеет навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;	Не владеет навыками приемки товаров по количеству, качеству и комплектности;	
	Владеет способностью устанавливать	Верно и в полном объеме владеет способностью	С незначительными замечаниями владеет	На базовом уровне, с ошибками владеет	Не владеет способностью	

Компетенции	Показатели оценивания	Критерии оценивания компетенций				Итого
		Высокий (верно и в полном объеме) - 4 б.	Средний (с незначительными замечаниями) - 3 б.	Низкий (на базовом уровне, с ошибками) - 2 б.	Недостаточный (содержит большое количество ошибок, ответ не дан) – 0,5 б.	
	соответствие качества товаров и их безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам. (контрольная работа)	устанавливать соответствие качества товаров и их безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.	способностью устанавливать соответствие качества товаров и их безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.	способностью устанавливать соответствие качества товаров и их безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.	устанавливать соответствие качества товаров и их безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам.	
	<i>ВСЕГО:</i>					<i>90</i>

### Шкала оценивания:

Оценка	Баллы	Уровень сформированности компетенции
зачтено	50-90	достаточный
незачтено	49 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. Средства и методы обнаружения фальсификации ликеро-водочных изделий.
2. Определение физико-химических свойств стекла.
3. Способы фальсификации вина и методы ее обнаружения.
4. Керамические товары. Методы обнаружения фальсификации товаров.
5. Фальсификация вина и методы ее обнаружения.
6. Фототовары. Методы обнаружения фальсификации.
7. Коньяки: средства и способы фальсификации.
8. Видео и аудио товары. Методы обнаружения фальсификации.
9. Средства и способы фальсификации пива, методы ее обнаружения.
10. Бытовые химические товары. Методы и способы фальсификации.
11. Средства и способы фальсификации безалкогольных напитков.
12. Исторический аспект фальсификации товаров.
13. Фальсификация чая: средства и способы.
14. Структура идентификации.
15. Фальсификация кофе: средства, способы и методы обнаружения.
16. Методы идентификации.
17. Фальсификация зерномучных товаров, методы ее обнаружения.
18. Контроль качества непродовольственных товаров.
19. Средства и способы фальсификации сахаристых изделий.
20. Идентификация и прослеживаемость товаров.
21. Методы фальсификации мучных кондитерских изделий.
22. Идентификация и оценка соответствия.
23. Фальсификация шоколада: методы ее обнаружения.
24. Критерии идентификации товаров.
25. Фальсификация тортов и мороженых, методы ее обнаружения.
26. Определение качества электротехнических товаров при внешнем осмотре.
27. Средства и способы фальсификации меда, методы ее обнаружения.
28. Оценка качества керамических изделий
29. Фальсификация молока и молочных продуктов.
30. Оценка качества кожаной обуви.
31. Мясо и мясные продукты: методы обнаружения фальсификации.
32. Оценка качества трикотажных товаров.
33. Фальсификация консервов, методы ее обнаружения.
34. Оценка качества нагревательных приборов.

35. Средства и способы фальсификации рыбы и продуктов ее переработки, методы ее обнаружения.
36. Оценка качества тканей.
37. Фальсификация растительных масел.
38. Контроль качества товаров из пластмасс.
39. Оценка качества, упаковка и хранение кофе и кофейных напитков.
40. Фальсификация лакокрасочных товаров.
41. Оценка качества ликероводочных изделий.
42. Определение свойств моющих средств.
43. Оценка качества вин и коньяков.
44. Комплексная оценка качества радиоаппаратуры.
45. Оценка качества табачных изделий.
46. Способы фальсификации фарфоровых изделий.
47. Оценка качества и сортов сыра.
48. Способы фальсификации фаянсовых изделий.
49. Требования к качеству крахмала.
50. Способы фальсификации коровьего масла.
51. Оценка качества сахара.
52. Способы фальсификации бензина. Методы обнаружения фальсификации.
53. Оценка качества ликероводочных изделий.
54. Методы обнаружения фальсификации бытовых химических товаров.
55. Оценка качества газированных безалкогольных напитков.
56. Методы обнаружения фальсификации тканей.
57. Определение качества соли.
58. Методы обнаружения фальсификации пушно-меховых товаров.

### **Типовые контрольные задания:**

1. Охарактеризуйте виды идентификации товаров.
2. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации непродовольственных товаров. Дайте характеристику объектам и субъектам идентификации товаров.
3. Охарактеризуйте виды, способы фальсификации рыбных товаров и методы ее обнаружения. Критерии идентификации.
4. 1. Законодательные акты России и зарубежных стран, направленные на защиту потребителей от фальсификации. Ответственность за производство и реализацию товаров.
5. 2. Ассортиментная (видовая) фальсификация продовольственных товаров. Способы видовой фальсификации.
6. 3. Охарактеризуйте виды, способы фальсификации коровьего масла и методы ее обнаружения. Критерии идентификации.
7. Количественная фальсификация товаров. Способы количественной фальсификации товаров.



8. Охарактеризуйте виды, способы фальсификации колбасных изделий, копченостей, мясных консервов и методы ее обнаружения.

9. Способы фальсификации фарфоровых изделий.

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

1. Цель проведения идентификационной экспертизы товаров –

а) установить принадлежность конкретного изделия к определенной товарной группе

б) получить информацию о товаре

в) выявление дефектов продукции

г) определение безопасности товаров

2. Цель проведения экспертизы подлинности товара - ...

а) установить характерные показатели, отличающие натуральный продукт от его подделки

б) установления принадлежности изделия к определенному перечню на основании характерных признаков, изложенных в НТД

в) с целью установления отношения данного изделия к группе опасных или запрещенных товаров

г) целью получения идентификационной информации

3. Субъекты осуществляющие идентификацию товаров:.

а) производители

б) потребители

в) государственные инспекторы

г) все участники рыночных отношений

4. Вид идентификации являющийся наиболее сложным видом деятельности –

а) сортовая

б) потребительская

в) ассортиментная

г) специальная

д) товарно-партионная

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

а) потребительская

б) ассортиментная

в) специальная

г) товарно-партионная

д) сортовая

е) локальная

### 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 : учебное пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — М. : ИНФРА-М, 2018. — 464 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/952273>

в) дополнительная литература:

1. Безопасность продовольственных товаров (с основами нутрициологии): Учебник / Позняковский В.М. - М.:НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 271 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460795>

2. Товароведение и экспертиза вкусовых товаров: Учебное пособие/Т.Н. Иванова - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 240 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/463725>

3. Экспертиза продовольственных товаров: Лабораторный практикум: Учебное пособие / Под ред. Ю.И. Сидоренко. - М.: НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 182 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/460732>

## **Промежуточная аттестация**

### **2.2. Комплект билетов для проведения промежуточной аттестации**

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

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Дисциплина: Идентификация и обнаружение фальсификации товаров

#### **БИЛЕТ №1**

1. Способы фальсификации крахмала, сахара и мёда. Методы обнаружения фальсификации, показатели идентификации.
2. Методы обнаружения фальсификации бытовых химических товаров.
3. Объекты и субъекты идентификации.

#### **БИЛЕТ №2**

1. Средства идентификации.
2. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских товаров.
3. Методы обнаружения фальсификации пушно-меховых товаров.

#### **БИЛЕТ №3**

1. Упаковка, маркировка, товарные знаки, производственные марки, штриховые коды, как средство идентификации товаров.
2. Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров.
3. Методы обнаружения фальсификации тканей.

**Промежуточная аттестация**  
**Комплект тестовых заданий для проведения зачета по дисциплине**

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

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение

Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

Дисциплина: Идентификация и обнаружение фальсификации товаров

Тестовые задания для проверки уровня обученности ЗНАТЬ:

1. Виды фальсификации:.
  - а) ассортиментная
  - б) качественная
  - в) количественная
  - г) стоимостная
  - д) маркировочная
  - е) ингредиентная
  
2. Метод определения специфичных и характерных для определенных групп пищевых продуктов показателей
  - а) органолептический
  - б) физико-химический
  - в) микробиологический
  - г) расчетный
  - д) биохимический
  - е) генетический
  
3. Вид идентификации определяющий принадлежность изделий к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья
  - а) потребительская
  - б) ассортиментная
  - в) специальная
  - г) товарно-партионная
  - д) сортовая
  - е) локальная

Тестовые задания для проверки уровня обученности УМЕТЬ, ВЛАДЕТЬ:

1. В каких законах РФ определены права потребителей на информацию о товарах, их изготовителях и продавцах?

- а) Федеральный закон РФ "О защите прав потребителей"
- б) Федеральный закон РФ "О рекламе"
- в) Федеральный закон РФ "О товарных знаках, знаках обслуживания и наименованиях мест происхождения товаров"
- г) Федеральный закон РФ "О защите прав продавцов"
- д) Федеральный закон РФ "О защите прав поставщиков"
- е) Федеральный закон РФ "Об информации, информатизации и защите информации"

2. Требования к физико-химическим показателям имеющие наибольшую значимость при идентификационной экспертизе

- а) типичность
- б) объективность и сопоставимость
- в) проверяемость
- г) воспроизводимость

3. По результатам оценки качества продукта даются заключения:

- а) продукт не годен к употреблению
- б) продукт годен к употреблению
- в) продукт частично годен к употреблению
- г) продукт соответствует требованиям стандарта
- д) продукт не соответствует требованиям стандарта
- е) продукт частично соответствует требованиям стандарта

### **2.3. Критерии оценки для проведения зачета по дисциплине**

После завершения тестирования на зачете 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 зачет, включают две составляющие.

Первая составляющая – оценка регулярности и своевременности качества выполнения студентом учебной работы по изучению дисциплины в течение семестра (сумма не более 80 баллов).

Вторая составляющая – оценка знаний студента на зачете (не более 20 баллов).

Перевод полученных итоговых баллов в оценки осуществляется по следующей шкале:

- с 55 до 100 баллов – «зачтено»;

- менее 55 – «не зачтено».

Если студент при тестировании отвечает правильно менее, чем на 55 %, то автоматически выставляется оценка «не зачтено» (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  
ТОВАРОВ**

Направление подготовки: 38.03.07 Товароведение  
Направленность: «Экспертиза качества и безопасности товаров»

## 1. Материалы для текущего контроля

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

### ЗАДАЧА

по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров»

#### Задача № 1

Ситуация. [Ситуация подготовлена на основе статьи И. Семеновой «После «Докторской» прямо к доктору». (Российская газета. 2002. 15 февр.)] При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты (табл. 1). Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.

Задания:

1. Проведите идентификацию колбас.
2. Какие виды фальсификации колбас можно обнаружить?
3. Может ли товаровед провести ассортиментную идентификацию вареных колбас в условиях магазина? Если может, то по каким идентифицирующим признакам?
4. Проверьте качество колбас с дефектами на соответствие ГОСТ 52196—2003 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Каковы причины возникновения обнаруженных дефектов?
5. Спрогнозируйте предполагаемые действия госинспекторов? Укажите, какими документами должна завершаться проведенная проверка.
6. Ваши предположения, почему указанные в табл. 1 колбасы были выпущены в продажу предприятиями-изготовителями и работниками магазинов.

Таблица 1.

Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты
Докторская	- ОАО «Великолукский мясокомбинат», - ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), - «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани
Молочная	- ООО «Бирюлевский мясокомбинат», - ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %
Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот



Порядок выполнения работы:

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

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

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

## КЕЙС-ЗАДАЧА

по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров»

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:

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

**Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;
- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;
- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.

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 товаров»

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)?

Вариант 4

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 5

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 6

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)?

#### Вариант 7

1. В чем суть квалиметрической идентификации товаров?
2. Опишите последствия фальсификации товаров - моральные, материальные и юридические.
3. Какие требования предъявляются к маркировке пищевого продукта, содержащего аллергены?

#### Вариант 8

1. Что представляет собой и с какой целью проводится комплектная идентификация товаров?
2. Сорты и виды растительных масел. Идентификация растительных масел.
3. Какие групповые наименования пищевых добавок допускаются при маркировке пищевой продукции (по ГОСТ 51074)?

#### Вариант 9

1. Что представляет собой рецептурная идентификация товаров?
2. Что означают термины «рафинированное», «отбеленное», «дезодорированное» масло?
3. Перечислите виды меда при идентификации по происхождению.

#### Вариант 10

1. Методы идентификации товаров, их преимущества и недостатки.
2. Перечислите виды количественной и информационной фальсификации меда пчелиного.
3. Каким методом определяется плотность молока и как этот показатель связан с жирностью молока?

#### **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)

**Темы докладов**

по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров»

1. Идентификация и фальсификация: понятия, взаимосвязь между ними.
2. Место идентификации в различных видах оценочной деятельности.
3. Цели, задачи и принципы идентификации.
4. Субъекты идентификационной деятельности. Идентификационная экспертиза.
5. Виды и средства идентификации.
6. Показатели идентификации. Критерии их выбора.
7. Исторические аспекты фальсификации товаров.
8. Причины и последствия фальсификации.
9. Виды фальсификации, взаимосвязь между ними.
10. Способы ассортиментной фальсификации.
11. Способы качественной фальсификации.
12. Способы количественной и информационной фальсификации.
13. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированных товаров. Меры по предупреждению фальсификации.
14. Органолептические методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.
15. Измерительные методы оценки органолептических показателей.
16. Экспресс-методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основанные на качественных реакциях.
17. Классификация современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров. Методы пробоподготовки.
18. Краткая характеристика современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основные преимущества и недостатки.
19. Показатели идентификации зерномучных товаров. Способы фальсификации зерномучных товаров и методы их обнаружения.
20. Способы фальсификации крахмала, сахара и мёда. Методы обнаружения фальсификации, показатели идентификации.
21. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских товаров.

22. Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров.

23. Показатели идентификации вкусовых товаров.

24. Способы фальсификации алкогольных напитков и методы их обнаружения.

25. Способы фальсификации безалкогольных напитков, чая, кофе и пряностей. Методы обнаружения фальсификации.

26. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.

27. Способы фальсификации молока и их обнаружение.

28. Роль терминологии в идентификации молочных товаров. Основные виды фальсификации молочных товаров, методы их обнаружения.

Порядок выполнения работы:

1. Изучить литературу по данной теме.

2. Работу выполнить в печатном или электронном виде в срок, указанный преподавателем. Общий объем работы не должен быть меньше 5 страниц формата А4.

#### **Критерии оценки:**

- оценка «отлично» выставляется студенту, если задание выполнено верно и в полном объеме;

- оценка «хорошо» выставляется студенту, если задание выполнено с незначительными замечаниями;

- оценка «удовлетворительно» выставляется, если задание выполнено на базовом уровне, но с ошибками;

- оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержится большое количество ошибок, задание не выполнено.