



МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

УТВЕРЖДАЮ
Директор ИЕиС
И.Ю. Мезин
02.03.2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

***ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ
ТОВАРОВ***

Направление подготовки (специальность)
19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

Направленность (профиль/специализация) программы
Технология и организация промышленного производства кулинарной продукции и
кондитерских изделий

Уровень высшего образования - бакалавриат
Программа подготовки - прикладной бакалавриат

Форма обучения
заочная

Институт/ факультет	Институт естествознания и стандартизации
Кафедра	Химии
Курс	3

Магнитогорск
2019 год

Рабочая программа составлена на основе ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ (уровень бакалавриата) (приказ Минобрнауки России от 12.03.2015 г. № 211)

Рабочая программа рассмотрена и одобрена на заседании кафедры Химии
28.02.2020, протокол № 7

Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа одобрена методической комиссией ИЕиС
02.03.2020 г. протокол № 7

Председатель  И.Ю. Мезин

Рабочая программа составлена:
доцент кафедры Химии, канд. техн. наук

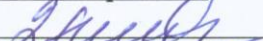
 Л.Г. Коляда

Рецензент:
доцент кафедры МиХТ, канд. хим. наук

 С.А. Крылова

Лист актуализации рабочей программы

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2020 - 2021 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от 01 сентября 2020 г. № 1
Зав. кафедрой  Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2021 - 2022 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2022 - 2023 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2023 - 2024 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

Рабочая программа пересмотрена, обсуждена и одобрена для реализации в 2024 - 2025 учебном году на заседании кафедры Химии

Протокол от _____ 20__ г. № ____
Зав. кафедрой _____ Н.Л. Медяник

1 Цели освоения дисциплины (модуля)

Цель освоения дисциплины «Идентификация и фальсификация потребительских товаров» - дать будущим специалистам необходимые для их практической работы знания теоретических основ и практических рекомендаций по идентификации, обнаружению и определению фальсификации отдельных групп продовольственных товаров.

2 Место дисциплины (модуля) в структуре образовательной программы

Дисциплина Идентификация и фальсификация потребительских товаров входит в вариативную часть учебного плана образовательной программы.

Для изучения дисциплины необходимы знания (умения, владения), сформированные в результате изучения дисциплин/ практик:

Аналитическая химия и ФХМА

Основы химических процессов в пищевых технологиях

Физика

Химия

Коллоидно-химические аспекты пищевых технологий

Знания (умения, владения), полученные при изучении данной дисциплины будут необходимы для изучения дисциплин/практик:

Технохимический контроль продуктов питания

Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания

3 Компетенции обучающегося, формируемые в результате освоения дисциплины (модуля) и планируемые результаты обучения

В результате освоения дисциплины (модуля) «Идентификация и фальсификация потребительских товаров» обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-12 способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда	
Знать	- характеристики измеряемых и контролируемых показателей качества и безопасности товаров; - основные методы идентификации показателей качества;
Уметь	- проводить диагностику дефектов, выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию в соответствии с требованиями нормативной документации по утвержденным методикам
Владеть	- навыками анализировать ситуации, связанные с методами обеспечения качества товаров в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка

4. Структура, объём и содержание дисциплины (модуля)

Общая трудоемкость дисциплины составляет 4 зачетных единиц 144 акад. часов, в том числе:

- контактная работа – 10,7 акад. часов:
- аудиторная – 10 акад. часов;
- внеаудиторная – 0,7 акад. часов
- самостоятельная работа – 129,4 акад. часов;
- подготовка к зачёту – 3,9 акад. часа

Форма аттестации - зачет

Раздел/ тема дисциплины	Курс	Аудиторная контактная работа (в акад. часах)			Самостоятельная работа студента	Вид самостоятельной работы	Форма текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	Код компетенции
		Лек.	лаб. зан.	практ. зан.				
1.								
1.1 Общие положения об идентификации товаров	3	1			30	Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Контрольная работа.	ПК-12
1.2 Виды, способы и методы идентификации		1/1И		2/2И	30	Подготовка и выполнение практической работы: «Идентификационная экспертиза вспомогательных товаров», Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками	Контрольная работа.	ПК-12
1.3 Подлинность и фальсификация товаров		1/1И			30	Подготовка и выполнение практической работы: Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Контрольная работа	ПК-12

1.4 Обнаружение фальсифицированной продукции при проведении идентификации		1	4	39,4	Подготовка и выполнение практической работы: «Изучение видов фальсификации молока и методов ее обнаружения», Самостоятельное изучение учебной и научной литературы. Работа с электронными библиотеками.	Контрольная работа.	ПК-12
Итого по разделу		4/2И		6/2И	129,4		
Итого за семестр		4/2И		6/2И	129,4	зачёт	
Итого по дисциплине		4/2И		6/2И	129,4	зачет	ПК-12

5 Образовательные технологии

В процессе преподавания дисциплины «Идентификация и фальсификация потребительских товаров» применяются традиционная и модульно-компетентностная технологии.

Лекции проходят как в информационной форме, где имеет место последовательное изложение материала в дисциплинарной логике, осуществляемое преимущественно вербальными средствами, так и в форме лекций-беседы или диалога с аудиторией, лекций с применением элементов «мозговой атаки», лекций-консультаций, где теоретический материал заранее выдается обучающимся для самостоятельного изучения, для подготовки вопросов лектору, таким образом, лекция проходит по типу вопросы-ответы-дискуссия.

Для реализации информационно-коммуникационной образовательной технологии проводятся лекции-визуализации, в ходе которых изложение теоретического материала сопровождается презентацией.

Лекционный материал закрепляется в ходе практических работ, на которых выполняются групповые или индивидуальные задания по пройденной теме. При проведении практических занятий используется метод контекстного обучения, который позволяет усвоить материал путем выявления связей между конкретным знанием и его применением. Используются также такие методы интерактивного обучения, как работа в команде – совместная деятельность обучающихся в группе под руководством лидера, направленная на решение общей задачи синергичным сложением результатов индивидуальной работы членов команды с делением ответственности и полномочий; проблемное обучение – стимулирование студентов к самостоятельной «добыче» знаний, необходимых для решения конкретной проблемы.

Самостоятельная работа обучающихся является одним из наиболее эффективных средств развития потребности к будущему самообразованию. Самостоятельная работа включает в себя самые разнообразные формы учебной деятельности: завершение оформления практических работ, подготовка к контрольным работам, изучение основного и дополнительного материала по учебникам и пособиям, чтение и проработка научной литературы в библиотеке, подготовка к итоговой аттестации.

При проведении итогового контроля основными задачами, стоящими перед преподавателем, являются: выявление степени правильности, объема, глубины знаний, умений, навыков, полученных при изучении курса наряду с выявлением степени самостоятельности в применении полученных знаний, умений и навыков.

6 Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Представлено в приложении 1.

7 Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Представлены в приложении 2.

8 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

а) Основная литература:

1. Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва : ИНФРА-М, 2019. — 464 с. — ISBN 978-5-16-013739 . – Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. - URL:

<https://new.znaniium.com/read?id=327911> (дата обращения: 25.09.2020).. - Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Долматова, И. А. Идентификация и фальсификация молочных товаров : учебное пособие / И. А. Долматова, Т. Н. Зайцева, Н. И. Барышникова ; МГТУ. - Магнитогорск : МГТУ, 2016. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=2844.pdf&show=dcatalogues/1/1133250/2844.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

б) Дополнительная литература:

1. Барышникова, Н. И. Товароведение, экспертиза и стандартизация : учебное пособие / Н. И. Барышникова, О. В. Зинина, Е. С. Вайскрובה ; МГТУ, [каф. ССиТПП]. - Магнитогорск, 2011. - 96 с. : ил., табл. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=496.pdf&show=dcatalogues/1/1088066/496.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Имеется печатный аналог.

2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования [Текст]: Национ. стандарт РФ. – Введ. 2003-29-12. № 401 ст. – М.: ИПК Издательство стандартов, 2001. – 27с.

3. ГОСТ Р 51293-99 Идентификация продукции. Общие положения. – М.: ИПК Изд-во стандартов, 1999.-7 с.

4. Бобренева, И.В. Безопасность продовольственного сырья и пищевых продуктов : учебное пособие / И.В. Бобренева. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 56 с. — ISBN 978-5-8114-3439-8. - Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. - URL: <https://e.lanbook.com/reader/book/113372/#1> (дата обращения: 25.09.2020). - Режим доступа: для авториз. пользователей.

5. Долматова, И. А. Товароведение : методические указания по выполнению курсовых работ для студентов специальности 080301 "Коммерция (торговое дело)" / И. А. Долматова, Н. И. Барышникова ; МГТУ, Кафедра стандартизации, сертификации и технологии продуктов питания. - Магнитогорск : МГТУ, 2011. - 1 электрон. опт. диск (CD-ROM). - Загл. с титул. экрана. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1537.pdf&show=dcatalogues/1/1124304/1537.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Сведения доступны также на CD-ROM.

6. Пищевая промышленность: научно-производственный журнал.- ISSN 0235-2486.- Текст: непосредственный.

7. Известия высших учебных заведений. Пищевая технология: научный журнал.- ISSN 0579-3009. - Текст: непосредственный.

8. Foods and Raw Materials. - ISSN: 2308-4057.- URL: https://e.lanbook.com/journal/2942#journal_name (дата обращения: 25.09.2020). – Текст: электронный.

в) Методические указания:

1. Барышникова, Н. И. Товароведение: молочные и мясные товары : практикум / Н. И. Барышникова, И. В. Белевская, М. А. Зяблицева ; МГТУ. - Магнитогорск : [МГТУ], 2015. - 87 с. : ил., табл. - URL: <https://magtu.informsystema.ru/uploader/fileUpload?name=1231.pdf&show=dcatalogues/1/1122441/1231.pdf&view=true> (дата обращения: 14.05.2020). - Макрообъект. - Текст : электронный. - Имеется печатный аналог.

2. Коляда, Л.Г. Рабочая тетрадь для выполнения лабораторных работ по дисциплине «Идентификация и фальсификация потребительских товаров: / Л.Г. Коляда, М.А. Зяблицева; Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова. – Магнитогорск : МГТУ, 2019 – 34 с. – Текст : непосредственный.

г) Программное обеспечение и Интернет-ресурсы:

Программное обеспечение

Наименование ПО	№ договора	Срок действия лицензии
MS Windows 7 Professional (для классов)	Д-1227-18 от 08.10.2018	11.10.2021
MS Office 2007 Professional	№ 135 от 17.09.2007	бессрочно
7Zip	свободно распространяемое ПО	бессрочно
FAR Manager	свободно распространяемое ПО	бессрочно

Профессиональные базы данных и информационные справочные системы

Название курса	Ссылка
Электронная база периодических изданий East View Information Services, ООО «ИВИС»	https://dlib.eastview.com/
Национальная информационно-аналитическая система – Российский индекс научного цитирования (РИНЦ)	URL: https://elibrary.ru/project_risc.asp
Поисковая система Академия Google (Google Scholar)	URL: https://scholar.google.ru/
Информационная система - Единое окно доступа к информационным ресурсам	URL: http://window.edu.ru/
Федеральное государственное бюджетное учреждение «Федеральный институт промышленной собственности»	URL: http://www1.fips.ru/

Российская Государственная библиотека. Каталоги	https://www.rsl.ru/ru/4readers/catalogues/
Электронные ресурсы библиотеки МГТУ им. Г.И. Носова	http://magtu.ru:8085/marcweb2/Default.asp

9 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля)

Материально-техническое обеспечение дисциплины включает:

Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа: Мультимедийные средства хранения, передачи и представления учебной информации

Учебные аудитории для проведения лабораторных работ, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации: Лабораторное оборудование, Химическая посуда, Химическая мерная посуда, Химические реактивы и материалы.

Помещения для самостоятельной работы обучающихся: Персональные компьютеры с пакетом MS Office, выходом в Интернет и с доступом в электронную информационно-образовательную среду университета

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования: Стеллажи для хранения учебно-наглядных пособий, учебно-методической документации, приборов для выполнения лабораторных работ, химической посуды и реактивов. Инструменты для ремонта и обслуживания оборудования.

6. Учебно-методическое обеспечение самостоятельной работы обучающихся

Самостоятельная работа обучающихся подразделяется на аудиторную, которая происходит как во время практических занятий, так и на плановых консультациях, и на внеаудиторную, происходящую во время подготовки отчетов по практическим занятиям, подготовки к зачету и выполнению контрольной работы.

Внеаудиторная самостоятельная работа обучающихся предполагает изучение теоретических разделов дисциплины и проработку практических занятий вынесенных на самостоятельное изучение. Для подготовки к аттестации по каждому разделу дисциплины подготовлены тестовые задания.

Перечень практических работ для самостоятельного изучения:

1. Идентификация и обнаружение фальсификации томатных продуктов
2. Экспертиза подлинности и методы обнаружения фальсификации меда
3. Изучение видов фальсификации мясных полуфабрикатов и методов ее обнаружения

Перечень вопросов по теме «Виды, способы и методы идентификации»

1. Понятие об идентификации товаров. Цели, задачи и функции идентификации.
2. Объекты и субъекты идентификации.
3. Виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая), и товарно-партионная (товарная партия). Критерии идентификации.
4. Средства идентификации. Упаковочные материалы.
5. Средства идентификации. Маркировка, товарные знаки, производственная марка, как средство идентификации продовольственных товаров.
6. Идентификационные признаки и товарные знаки, штриховые коды. Критерии идентификации.
7. Органолептические и физико-химические показатели качества, пригодные для целей идентификации.
8. Органолептические методы идентификации, их достоинства и недостатки.
9. Физические методы идентификации, их достоинства и недостатки.
10. Физико-химические методы идентификации, их достоинства и недостатки.
11. Современные инструментальные экспресс - методы идентификации продовольственных товаров.

Перечень вопросов по теме «Подлинность и фальсификация товаров»

1. Объясните, какая существует взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией товаров.
2. Какое место занимает идентификация при проведении сертификации товаров?
3. Какие нормативные документы используются для целей идентификации? Дайте их краткую характеристику.
4. Какую роль выполняет маркировка в идентификации товаров?
5. В чем состоят отличия фальсифицированного товара от товара-заместителя, дефектного товара от фальсифицированного?
6. Какое продовольственное сырье и какие продовольственные товары наиболее часто подвергаются фальсификации?
7. Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации

продовольственных товаров однородных групп.

Перечень вопросов по теме «Обнаружение фальсифицированной продукции при проведении идентификации»

1. Понятие о фальсификации товаров. Понятие «фальсифицированные товары», «товары-заменители», «дефектные товары». Объекты фальсификации. Взаимосвязь видов фальсификации с его характеристиками.
2. Виды фальсификации продовольственных товаров: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая, предреализационная, опасная и безопасная для здоровья и жизни потребителя фальсификация.
3. Способы фальсификации продовольственных товаров: способы ассортиментной фальсификации; способа качественной фальсификации; способы количественной фальсификации; способы стоимостной фальсификации; способы информационной фальсификации.
4. Методы выявления фальсификации продовольственных товаров.
5. Исторические аспекты и проблемы фальсификации продовольственных товаров на современном этапе.
6. Современное состояние проблемы фальсификации пищевых продуктов, причины распространения фальсификации продовольственных товаров на современном этапе развития общества.
7. Законодательство России и других стран, направленное на защиту прав потребителей.
8. Последствия фальсификации продовольственных товаров для участников сферы производства — продажи – потребления.
9. Предупреждение фальсификации. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией: предупредительные (социальные, административные), наказание (правоохранительные).
10. Виды и способы фальсификации меда. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации меда.
11. Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных товаров: зерна, крупы, муки.
12. Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных товаров: хлебобулочных и макаронных изделий.
13. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров.
14. Качественная, ассортиментная и информационная фальсификация чая и кофе. Методы обнаружения фальсификации чая и кофе.
15. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных товаров.
16. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации вкусовых товаров.
17. Ассортиментная и качественная фальсификация растительных масел.
18. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации мяса и мясопродуктов.
19. Виды, способы и методы обнаружения фальсификации рыбы и рыбопродуктов.

Перечень тем для контрольной работы:

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации макаронных изделий.

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации муки.

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий.

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации сахара и сахарозаменителей.

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации мучных кондитерских изделий.

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации плодов.

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации овощей.

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации чая.

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации кофе.

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации пряностей и приправ.

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных продуктов.

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации колбасных изделий.

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации пищевых жиров.

Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации растительных масел.

7. Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация имеет целью определить степень достижения запланированных результатов обучения по каждой дисциплине (модулю) за определенный период обучения.

а) Планируемые результаты обучения и оценочные средства для проведения промежуточной аттестации:

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
ПК-12: способностью владеть правилами техники безопасности, производственной санитарии, пожарной безопасности и охраны труда		
Знать	<p>- характеристики измеряемых и контролируемых показателей качества и безопасности товаров;</p> <p>- основные методы идентификации показателей качества;</p>	<p>Перечень теоретических вопросов:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Понятие об идентификации товаров. Цели, задачи и функции идентификации. Объекты и субъекты идентификации. 2. Виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая), и товарно-партионная (товарная партия). Критерии идентификации. 3. Средства идентификации. Упаковочные материалы. 4. Средства идентификации. Маркировка, товарные знаки, производственная марка, как средство идентификации продовольственных товаров. 5. Идентификационные признаки и товарные знаки, штриховые коды. Критерии идентификации. 6. Органолептические и физико-химические показатели качества, пригодные для целей идентификации. 7. Методы идентификации: Органолептические и измерительные методы, их достоинства и недостатки. 8. Современные инструментальные экспресс - методы идентификации продовольственных товаров. 9. Понятие о фальсификации товаров. Понятие «фальсифицированные товары», «товары-заменители», «дефектные товары». Объекты фальсификации. Взаимосвязь видов фальсификации с его характеристиками. 10. Виды фальсификации продовольственных товаров: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая, предреализационная, опасная и безопасная для здоровья и жизни потребителя фальсификация. 11. Способы фальсификации продовольственных товаров: способы ассортиментной фальсификации; способа качественной фальсификации; способы количественной фальсификации; способы стоимостной фальсификации; способы информационной фальсификации. 12. Объясните, какая существует взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией товаров.

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>13. Какое место занимает идентификация при проведении сертификации товаров?</p> <p>14. Какие нормативные документы используются для целей идентификации? Дайте их краткую характеристику.</p> <p>15. Какую роль выполняет маркировка в идентификации товаров?</p> <p>16. В чем состоят отличия фальсифицированного товара от товара-заменителя, дефектного товара от фальсифицированного?</p> <p>17. Какое продовольственное сырье и какие продовольственные товары наиболее часто подвергаются фальсификации?</p> <p>18. Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации продовольственных товаров однородных групп.</p> <p>19. Методы выявления фальсификации продовольственных товаров.</p>
Уметь	- проводить диагностику дефектов, выявлять опасную, некачественную, фальсифицированную и контрафактную продукцию в соответствии с требованиями нормативной документации по утвержденным методикам	<p style="text-align: center;">Примерные практические задания:</p> <p>Задание 1</p> <p>В магазине на реализации находится колбаса полукопченая высшего сорта «Таллиннская». Колбаса имеет следующие характеристики потребительских свойств: батон с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, наплывов фарша, в искусственной оболочке диаметром 50мм. Длина батона 45-47 см, с двумя поперечными обвязками посередине батона. Консистенция колбасы упругая, на разрезе фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного с характерным рисунком, содержит кусочки шпика размером не более 4мм. Вкус и запах свойственные полукопченым колбасам, с ароматом пряностей, копчения и выраженным ароматом чеснока; в меру соленый, без посторонних привкусов и запахов. Содержание влаги 47%.</p> <p>Определить: соответствует ли находящаяся на реализации полукопченая колбаса данному сорту и наименованию или имеет место фальсификация? Если продукт фальсифицирован, то укажите виды и способы имеющейся фальсификации.</p> <p>Задание 2</p> <p>На реализации в магазине находится колбаса варено-копченая высшего сорта «Деликатесная». Колбаса имеет следующую характеристику потребительских свойств:</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>батоны с чистой сухой поверхностью, без внешних дефектов, прямые, длиной 48-50 см, в искусственной оболочке диаметром 45 мм, имеет по две перевязки на каждом конце батона. Консистенция плотная, на разрезе фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот, содержит кусочки грудинки или шпика размером 7-9 мм. Колбаса имеет приятный слегка острый вкус и запах, в меру соленая, имеет выраженный аромат пряностей и копчения, без посторонних вкуса и запаха. Содержание влаги 38%.</p> <p>Определить: соответствует ли находящаяся на реализации варено-копченая колбаса данному сорту и наименованию или имеет место фальсификация? Если продукт фальсифицирован, то укажите виды и способы имеющейся фальсификации.</p> <p>Задание 3</p> <p>На реализации в магазине находится колбаса фаршированная «Языковая». Колбаса имеет следующую характеристику потребительских свойств: колбаса в натуральной оболочке - синюгах с поперечными перевязками через каждые 5 см с оставленным концом шпагата внизу батона. Имеет чистые, сухие батоны без повреждений оболочки, жировых отеков, наплывов фарша; консистенция батонов упругая. На разрезе фарш равномерно перемешан, без серых пятен, без видимых включений соединительной ткани и содержит кусочки шпика белого цвета и кусочки языка с размером сторон 4-6 мм. Вкус и запах колбасы приятный, с ароматом пряностей, в меру соленый, без посторонних привкуса и запаха. Содержание влаги - 55%, содержание соли - 2,3%.</p> <p>Определите: соответствует ли находящаяся на реализации колбаса данному виду, сорту и наименованию или имеет место фальсификация? Если продукт фальсифицирован, то укажите виды и способы имеющейся фальсификации.</p> <p>Задание 4</p> <p>В магазине на реализации находятся мясные консервы «Фарш колбасный любительский», расфасованные в металлические банки №8 массой нетто 325 г.</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства
		<p>Консервы имеют следующие характеристики: вкус и запах: приятные, сочная консистенция, с ароматом пряностей и чеснока. На разрезе фарш розового цвета, без серых пятен, без заметных частичек соединительной ткани, содержит кусочки шпига белого цвета. Консистенция плотная, не крошливая. Массовая доля влаги 66,5%, массовая доля крахмала 3,4%, массовая доля поваренной соли 2,4%. Фактическая масса нетто составила 315 г.</p> <p>Определить, соответствуют ли находящиеся на реализации консервы указанному в сопроводительной документации ассортиментному наименованию или имеет место фальсификация. Проведите идентификацию данного вида консервов.</p> <p>Задание 5</p> <p>На базу поступили мясные консервы «Паштет Львовский», расфасованный в металлические банки №1 с красочной бумажной этикеткой, на которой указан состав консервов: печень, мозги, свиной жир, лук, соль, пряности. При определении качества установлено:</p> <p>внешний вид: однородная масса коричневатого цвета; консистенция: пастообразная, однородная; запах и вкус: приятный, свойственный мясному паштету, с выраженным вкусом вареной печени, с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов; массовая доля жира: 27,5%.</p> <p>Определить, соответствуют ли поступившие на базу консервы указанному в сопроводительных документах ассортиментному наименованию или имеет место фальсификация. Проведите идентификацию данного вида консервов.</p>
Владеть	- навыками анализировать ситуации, связанные с методами обеспечения качества товаров в соответствии с требованиями нормативной документации и	<p><i>Примерные практические задания из профессиональной области:</i></p> <p>Задание 1 В реализацию поступило растительное масло, расфасованное в полиэтиленовые бутылки емкостью 1 л. В банках, судя по маркировке и сопроводительным документам, -</p>

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства			
	потребностями рынка	<p>масло Подсолнечное рафинированное производства Италии.</p> <p>В результате инспекционного контроля сертифицированной продукции определены жирнокислотный состав и физико-химические показатели реализуемого масла и получены следующие показатели таблица 1</p> <p>Таблица 1 – Результаты физико-химических исследований растительного масла</p>			
		Показатели	Результаты экспертизы	Теоретические данные, требования ГОСТа	Заключение
		1	2	3	4
		Содержание жирных кислот, % по массе			
		стеариновой	0,3		
		пальмитовой	3		
		арахиновой	3		
		олеиновой	25		
		линолевой	20		
		линоленовой	2		
		эруковой	48		
		Йодное число	105		
		Показатель преломления	1,472		
		Плотность, кг/м ³	915		
		Кислотное число, МгКОН	0,35		
		Перекисное число, % I ₂	0,10		
		<p>Проведите анализ результатов экспертизы. Установите натуральность (соответствие масла маркировке), его вид по способу очистки, сорт, свежесть и возможность</p>			

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства																																					
		<p>использования. Заключение _____.</p> <p>Задание 2</p> <p>Провести сравнительный анализ показателей качества животных топленых и кулинарных жиров. Выделить критерии фальсификации животных топленых жиров. Результаты оформите в таблице 9.2</p> <p>Таблица 9.2 – Сравнительная характеристика показателей качества различных жиров</p> <table border="1" data-bbox="808 786 2072 938"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Показатели</th> <th colspan="3">Жиры животные</th> <th rowspan="2">Кулинарный жир</th> <th rowspan="2">Критерии фальсификации</th> </tr> <tr> <th>говяжий</th> <th>свиной</th> <th>бараний</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> <th>5</th> <th>6</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>Задание 3</p> <p>На реализации в магазине находятся молочные консервы, по сопроводительным документам сливки сгущенные с сахаром. При инспекционном контроле сертифицированных молочных консервов установлены следующие показатели – таблица 10.2</p> <p>Таблица 10.2 – Показатели качества молочных консервов</p> <table border="1" data-bbox="808 1273 2072 1457"> <thead> <tr> <th>Показатели</th> <th>Фактические результаты</th> <th>Требования НД</th> <th>Заключение</th> </tr> <tr> <th>1</th> <th>2</th> <th>3</th> <th>4</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Массовая доля влаги, %</td> <td>26,5</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Сухие вещества, %</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Показатели	Жиры животные			Кулинарный жир	Критерии фальсификации	говяжий	свиной	бараний	1	2	3	4	5	6							Показатели	Фактические результаты	Требования НД	Заключение	1	2	3	4	Массовая доля влаги, %	26,5			Сухие вещества, %			
Показатели	Жиры животные			Кулинарный жир	Критерии фальсификации																																		
	говяжий	свиной	бараний																																				
1	2	3	4	5	6																																		
Показатели	Фактические результаты	Требования НД	Заключение																																				
1	2	3	4																																				
Массовая доля влаги, %	26,5																																						
Сухие вещества, %																																							

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства			
		Общее количество	29,0		
		В том числе жира	9		
		Сахароза, %	44		
		<p>Определите натуральность или фальсификацию реализуемых молочных консервов. Перечислите возможные виды и способы фальсификации молочных консервов, а также методы ее обнаружения.</p> <p>Задание 4 На оптовый продовольственный рынок г. Челябинска с Угличского сырзавода поступила партия сыра сычужного твердого. По сопроводительным документам сыр Алтайский. Сыр в виде низкого цилиндра массой 5 кг. На головках сыра имеется следующая производственная маркировка.</p> <div style="text-align: center; border: 1px solid black; width: 80px; margin: 0 auto; padding: 5px;"> <p>50%</p> <p>512</p> </div> <p>При проверке качества сыра он имел следующие органолептические и физико-химические показатели – таблица 10.3</p> <p>Таблица 10.3 – Результаты исследования физико-химических показателей _____ <div style="text-align: right; font-size: small;">наименование</div></p>			
		Показатели	Фактические результаты	Требования НД	Заключение
		1	2	3	4
		Массовая доля жира в сухом веществе, %	45		
		Массовая доля влаги, %	43,5		

Структурный элемент компетенции	Планируемые результаты обучения	Оценочные средства			
		Массовая доля поваренной соли, %	2,0		
		Вкус	Умеренно выраженный сырный, слегка кисловатый		
		Определите наличие или отсутствие фальсификации, ее виды и способы. Выделите критерии фальсификации сыров.			

б) Порядок проведения промежуточной аттестации, показатели и критерии оценивания:

Промежуточная аттестация по дисциплине «Идентификация и фальсификация потребительских товаров» проводится в форме зачета.

Подготовка к зачету заключается в изучении и тщательной проработке обучающимся учебного материала дисциплины с учетом учебников, учебных пособий, лекционных и практических занятий, сгруппированном в виде контрольных вопросов.

Критерии оценки:

- **«зачтено»** - выставляется при условии, если обучающийся показывает хорошие знания учебного материала по теме, знает сущность дисциплины. При этом обучающийся логично и последовательно излагает материал темы, раскрывает смысл вопроса, дает удовлетворительные ответы на дополнительные вопросы. Дополнительным условием получения оценки могут стать хорошие успехи при выполнении самостоятельной и контрольной работы, систематическая активная работа на практических занятиях.

- **«не зачтено»** - выставляется при условии, если обучающийся владеет отрывочными знаниями о сущности дисциплины, дает неполные ответы на вопросы из основной литературы, рекомендованной к курсу, не может ответить на дополнительные вопросы, предложенные преподавателем.