

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Петровская Анна Викторовна
Должность: Директор
Дата подписания: 15.10.2024 17:53:06
Уникальный программный ключ:
798bda6555f44e827768f6f110417c92f0b4a361f108151c99



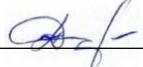
Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г. В. Плеханова

*Приложение 6 к основной профессиональной образовательной программе
по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение,
направленность (профиль) программы «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»*

Кафедра торговли и общественного питания

УТВЕРЖДЕНО

Протоколом заседания кафедры торговли обще-
ственного питания
от 28.03.2019 № 8

Зав. КТП, к.э.н., доц.  С.Н. Диянова

ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ

Б1.В.08 Методология выявления фальсифицированных товаров
для студентов приема 2020 г.

**Направление подготовки 38.03.07
Товароведение**

**Направленность (профиль) программы
«Товарная экспертиза и оценочная деятельность»**

Составители:
к.т.н., доцент

 Н.Б. Федорова

Краснодар
2019

СОДЕРЖАНИЕ

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ	3
2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ.....	3
3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСОВЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	4
4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «МЕТОДОЛОГИЯ ВЫЯВЛЕНИЯ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННЫХ ТОВАРОВ».....	4
5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ.....	5
6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ.....	10
7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ.....	10
ПРИЛОЖЕНИЯ:	
1. Диагностическое (входное) тестирование.....	12
2. Комплект тестов по дисциплине.....	16
3. Ситуационные задачи (кейс-стади).....	27
4. Вопросы для собеседования.....	30
5. Комплект заданий для выполнения контрольной работы.....	32
6. Комплект заданий для выполнения контрольной работы студентами заочной формы обучения.....	34
7. Перечень вопросов к зачету с практическими заданиями.....	41
Лист регистрации изменений	48

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Оценочные материалы по учебной дисциплине «Методология выявления фальсифицированных товаров» являются неотъемлемой частью нормативно-методического обеспечения системы оценки знаний и уровня сформированности компетенций студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» направленности (профиля) «Товарная экспертиза и оценочная деятельность» и обеспечивают качество образовательного процесса.

Оценочные материалы входят в состав ОПОП ВО, представляют собой совокупность контролирующих материалов, предназначенных для измерения уровня достижения студентами установленных результатов обучения, указанных в рабочей программе учебной дисциплины.

Оценочные материалы по дисциплине используются при входном контроле уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, при проведении текущего контроля успеваемости (контроля самостоятельной работы) и промежуточной аттестации обучающихся по учебной дисциплине с учетом требований:

«Положения о текущем контроле, рубежном контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»,

«Положения о рейтинговой системе оценки успеваемости и качества знаний студентов в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г. В. Плеханова».

«Положения о разработке основных профессиональных образовательных программ подготовки бакалавров, специалистов и магистров в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

«Положения о порядке проведения государственной итоговой аттестации по образовательным программам высшего образования - программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры в федеральном государственном бюджетном образовательном учреждении высшего образования «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова».

Входной контроль уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины проводится с целью определения реального уровня базовой подготовки обучающихся по предыдущему году обучения по общеобразовательным дисциплинам, уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин: «Теоретические основы товароведения и экспертизы», «Стандартизация, подтверждение соответствия и метрология», «Инструментальные методы исследования в товароведении», «Сенсорный анализ потребительских товаров», «Защита потребителей от фальсифицированной и контрафактной продукции», «Экспертиза и оценка парфюмерно-косметических и ювелирных товаров», «Экспертиза и оценка химических товаров, изделий из пластмасс и металлотоваров», «Экспертиза и оценка силикатных и древесно-мебельных товаров», «Экспертиза и оценка одёжно-обувных товаров», «Экспертиза и оценка плодоовощных и зерно-мучных товаров», «Экспертиза и оценка вкусовых и кондитерских товаров», «Экспертиза и оценка одёжно-обувных товаров».

Виды оценочных материалов по учебной дисциплине «Методология выявления фальсифицированных товаров» соответствуют образовательным технологиям, представленным в рабочей программе учебной дисциплины, в Календарно-тематическом плане учебной дисциплины.

2. ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ РАЗРАБОТКИ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ

Целью разработки оценочных материалов по учебной дисциплине «Методология выявления фальсифицированных товаров» является установление соответствия знаний и уровня сформированности компетенций студента на данном этапе обучения требованиям рабочей

программы учебной дисциплины.

Задачи, решаемые при помощи оценочных материалов по учебной дисциплине:

- управление процессом приобретения студентами необходимых знаний, умений, навыков и уровня сформированности компетенций, определенных в ФГОС ВО по соответствующему направлению подготовки;
- оценка достижений студентов в процессе изучения учебной дисциплины;
- обеспечение соответствия результатов обучения задачам будущей профессиональной деятельности через совершенствование традиционных и внедрение инновационных методов обучения в образовательный процесс;
- закрепление теоретических знаний и совершенствование практических умений, навыков и компетенций по рациональному выбору, грамотной и безопасной эксплуатации технологического оборудования в сфере торговли.

3. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Изучение учебной дисциплины «Методология выявления фальсифицированных товаров» направлено на формирование следующих компетенций:

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

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

ПК-9 - знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь

ПК-11 - умением оценивать соответствие товарной информации требованиям нормативной документации

ПК-13- умением проводить приемку товаров по количеству, качеству и комплектности, определять требования к товарам и устанавливать соответствие их качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим документам

Этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины (таблица 1):

Таблица 1

Разделы (темы) дисциплины (модулей)	Формируемые компетенции (коды компетенций)				
	ОПК-3	ОПК-5	ПК-9	ПК-11	ПК-13
курс 4, семестр 7					
Тема 1 Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров	+	+			
Тема 2 . Идентификации потребительских товаров: структура, виды, показатели	+		+	+	
Тема 3. Виды и средства фальсификации потребительских товаров			+	+	+
Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров			+	+	+

4. ПАСПОРТ ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ ПО УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЕ «МЕТОДОЛОГИЯ ВЫЯВЛЕНИЯ ФАЛЬСИФИЦИРОВАННЫХ ТОВАРОВ»

Оценочные материалы по учебной дисциплине «Методология выявления фальсифицированных товаров» включают контрольные материалы для проведения входного контроля уровня подготовки обучающихся в начале изучения дисциплины, текущего контроля и промежуточной аттестации с указанием этапов формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы:

Контролируемые разделы, темы в соответствии с РПД	Формируемые компетенции	Оценочные средства		
		Тестовые задания, кол-во	другие оценочные средства	
			вид	кол-во
Диагностическое тестирование (входной контроль)		27	-	-
Тема 1 Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров	ОПК-3, ОПК-5	20	Вопросы для собеседования	1
Тема 2 . Идентификации потребительских товаров: структура, виды, показатели	ОПК-3, ПК-9, ПК-11	20	Вопросы для собеседования	1
Тема 3. Виды и средства фальсификации потребительских товаров	ПК-9, ПК-11, ПК-13	27	Вопросы для собеседования Торговая ситуация	2
Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров	ПК-9, ПК-11, ПК-13	20	Вопросы для собеседования Торговая ситуация Комплект заданий для выполнения контрольной работы	3
Промежуточная аттестация	ОПК-3, ОПК-5, ПК-9, ПК-11, ПК-13	-	Вопросы и практические задания к зачету	1
Всего	ОПК-3, ОПК-5, ПК-9, ПК-11, ПК-13	114	4	7

5. ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ СФОРМИРОВАННОСТИ КОМПЕТЕНЦИЙ, ШКАЛА ОЦЕНИВАНИЯ

Контроль сформированности компетенции осуществляется с позиции оценивания составляющих ее частей по трёхкомпонентной структуре компетенции: знать, уметь, владеть и (или) иметь опыт деятельности.

Порядок оценки освоения обучающимися учебного материала определяется содержанием разделов (тем) дисциплины (см. Раздел II «Содержание дисциплины» РПД).

Оценивание компетенций в рамках изучения данной дисциплины осуществляется в форме текущего и промежуточного контроля.

В рамках текущего контроля оценивается отдельно взятая компетенция на основе продемонстрированного обучающимся уровня самостоятельности в применении полученных в ходе изучения учебной дисциплины знаний, умений и навыков. В ходе изучения данной дисциплины осваивается определенный этап формирования компетенции.

В рамках промежуточного контроля осуществляется оценка уровня обученности по учебной дисциплине на основе комплексного подхода к уровню сформированности всех компетенций, обязательных к формированию в процессе изучения дисциплины. При оценке обучающегося в процессе определения уровня освоения учебной дисциплины в качестве основного критерия выступает наличие сформированных у него компетенций по результатам освоения учебной дисциплины.

Для обучающихся очной формы применяется 100-балльная оценка знаний, для обучающихся заочной формы обучения – традиционная четырехбалльная система оценки знаний.

Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания представлены в таблице 3:

Таблица 3

100-балльная система оценки	Традиционная четырехбалльная система оценки	Формируемые компетенции (индикаторы компетенций)	Критерии оценивания
85 – 100 баллов	«отлично»	ОПК-3	<p>Знает верно и в полном объеме: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие проведение идентификации и выявление фальсификации потребительских товаров</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: использовать нормативно-техническую документацию для проведения идентификации и выявления фальсификации потребительских товаров</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: поиска, использования и актуализации правовой и нормативно-технической документации для оценочной и экспертной деятельности в области идентификации и фальсификации потребительских товаров</p>
		ОПК-5	<p>Знает верно и в полном объеме: физические, химические, биологические свойства и показатели качества и безопасности товаров</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: использовать знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для организации торгово-технологических процессов и определения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: способностью применять знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для обеспечения их безопасности и организации торгово-технологических процессов</p>
		ПК-9	<p>Знает верно и в полном объеме: методы идентификации, виды и средства фальсификации товаров</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: использовать методы идентификации для выявления контрафактной и фальсифицированной продукции, определять виды и способы фальсификации потребительских товаров</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: методами идентификации товаров и способами обнаружения их фальсификации</p>
		ПК-11	<p>Знает верно и в полном объеме: виды, формы и средства товарной информации, требования к товарной информации, нормативные документы, регламентирующие требования к товарной информации, средства информационной идентификации</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить информационную идентификацию товаров, использовать нормативные документы для оценки товарной информации</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: методами проведения информационной идентификации товаров</p>
		ПК-13	<p>Знает верно и в полном объеме: требования к качеству, критерии идентификации потребительских товаров в соответствии с техническими регламентами, стандартами и другими документами</p> <p>Умеет верно и в полном объеме: проводить идентификацию и выявлять основные виды фальсификации товаров при приемке по количеству, качеству и комплектности с учетом требований к качеству и безопасности, установленных техническими регламентами, стандартам и другими документами</p> <p>Владет навыками верно и в полном объеме: мето-</p>

			дами идентификации и выявления фальсификации товаров в ходе приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, методами подтверждения соответствия качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам
70 – 84 баллов	«хорошо»	ОПК-3	Знает с незначительными замечаниями: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие проведение идентификации и выя Умеет с незначительными замечаниями: использовать нормативно-техническую документацию для проведения идентификации и выявления фальсификации потребительских товаров Владеет навыками с незначительными замечаниями: поиска, использования и актуализации правовой и нормативно-технической документации для оценочной и экспертной деятельности в области идентификации и фальсификации потребительских товаров
		ОПК-5	Знает с незначительными замечаниями: физические, химические, биологические свойства и показатели качества и безопасности товаров Умеет с незначительными замечаниями: использовать знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для организации торгово-технологических процессов и определения качества и безопасности потребительских товаров Владеет навыками с незначительными замечаниями: способностью применять знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для обеспечения их безопасности и организации торгово-технологических процессов
		ПК-9	Знает с незначительными замечаниями: методы идентификации, виды и средства фальсификации товаров Умеет с незначительными замечаниями: использовать методы идентификации для выявления контрафактной и фальсифицированной продукции, определять виды и способы фальсификации потребительских товаров Владеет навыками с незначительными замечаниями: методиками идентификации товаров и способами обнаружения их фальсификации
		ПК-11	Знает с незначительными замечаниями: виды, формы и средства товарной информации, требования к товарной информации, нормативные документы, регламентирующие требования к товарной информации, средства информационной идентификации Умеет с незначительными замечаниями: проводить информационную идентификацию товаров, использовать нормативные документы для оценки товарной информации Владеет навыками с незначительными замечаниями: методами проведения информационной идентификации товаров
		ПК-13	Знает с незначительными замечаниями: требования к качеству, критерии идентификации потребительских товаров в соответствии с техническими регламентами, стандартами и другими документами Умеет с незначительными замечаниями: проводить идентификацию и выявлять основные виды фальсификации товаров при приемке по количеству, качеству и комплектности с учетом требований к качеству и безопасности, установленных техническими регламентами, стандартами и другими документами

			Владеет навыками с незначительными замечаниями: методами идентификации и выявления фальсификации товаров в ходе приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, методами подтверждения соответствия качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам
50 – 69 баллов	«удовлетворительно»	ОПК-3	Знает на базовом уровне, с ошибками: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие проведение идентификации и выявления фальсификации товаров Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать нормативно-техническую документацию для проведения идентификации и выявления фальсификации потребительских товаров Владеет на базовом уровне, с ошибками: навыками поиска, использования и актуализации правовой и нормативно-технической документации для оценочной и экспертной деятельности в области идентификации и фальсификации потребительских товаров
		ОПК-5	Знает на базовом уровне, с ошибками: физические, химические, биологические свойства и показатели качества и безопасности товаров Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для организации торгово-технологических процессов и определения качества и безопасности потребительских товаров Владеет на базовом уровне, с ошибками: способностью применять знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для обеспечения их безопасности и организации торгово-технологических процессов
		ПК-9	Знает на базовом уровне, с ошибками: методы идентификации, виды и средства фальсификации товаров Умеет на базовом уровне, с ошибками: использовать методы идентификации для выявления контрафактной и фальсифицированной продукции, определять виды и способы фальсификации потребительских товаров Владеет на базовом уровне, с ошибками: методиками идентификации товаров и способами обнаружения их фальсификации
		ПК-11	Знает на базовом уровне, с ошибками: виды, формы и средства товарной информации, требования к товарной информации, нормативные документы, регламентирующие требования к товарной информации, средства информационной идентификации Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить информационную идентификацию товаров, использовать нормативные документы для оценки товарной информации Владеет на базовом уровне, с ошибками: методами проведения информационной идентификации товаров
		ПК-13	Знает на базовом уровне, с ошибками: требования к качеству, критерии идентификации потребительских товаров в соответствии с техническими регламентами, стандартами и другими документами Умеет на базовом уровне, с ошибками: проводить идентификацию и выявлять основные виды фальсификации товаров при приемке по количеству, качеству и комплектности с учетом требований к качеству и безопасности, установленных техническими регламентами, стандартами и другими документами Владеет на базовом уровне, с ошибками: методами идентификации и выявления фальсификации товаров в

			ходе приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, методами подтверждения соответствия качества и безопасности товаров техническим регламентам, стандартам и другим документам
менее 50 баллов	«неудовлетворительно»	ОПК-3	<p>Не знает на базовом уровне: российские и международные нормативно-правовые документы, регламентирующие проведение идентификации и выя</p> <p>Не умеет на базовом уровне: использовать нормативно-техническую документацию для проведения идентификации и выявления фальсификации потребительских товаров</p> <p>Не владеет на базовом уровне: навыками поиска, использования и актуализации правовой и нормативно-технической документации для оценочной и экспертной деятельности в области идентификации и фальсификации потребительских товаров</p>
		ОПК-5	<p>Не знает на базовом уровне: физические, химические, биологические свойства и показатели качества и безопасности товаров</p> <p>Не умеет на базовом уровне: использовать знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для организации торгово-технологических процессов и определения качества и безопасности потребительских товаров</p> <p>Не владеет на базовом уровне: способностью применять знания о физических, химических, биологических свойствах и показателях качества товаров для обеспечения их безопасности и организации торгово-технологических процессов</p>
		ПК-9	<p>Не знает на базовом уровне: методы идентификации, виды и средства фальсификации товаров</p> <p>Не умеет на базовом уровне: использовать методы идентификации для выявления контрафактной и фальсифицированной продукции, определять виды и способы фальсификации потребительских товаров</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методиками идентификации товаров и способами обнаружения их фальсификации</p>
		ПК-11	<p>Не знает на базовом уровне: виды, формы и средства товарной информации, требования к товарной информации, нормативные документы, регламентирующие требования к товарной информации, средства информационной идентификации</p> <p>Не умеет на базовом уровне: проводить информационную идентификацию товаров, использовать нормативные документы для оценки товарной информации</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методами проведения информационной идентификации товаров</p>
		ПК-13	<p>Не знает на базовом уровне: требования к качеству, критерии идентификации потребительских товаров в соответствии с техническими регламентами, стандартами и другими документами</p> <p>Не умеет на базовом уровне: проводить идентификацию и выявлять основные виды фальсификации товаров при приемке по количеству, качеству и комплектности с учетом требований к качеству и безопасности, установленных техническими регламентами, стандартам и другими документами</p> <p>Не владеет на базовом уровне: методами идентификации и выявления фальсификации товаров в ходе приемки товаров по количеству, качеству и комплектности, методами подтверждения соответствия качества и безопасности товаров техническим регламентам, стан-</p>

Оценка «Неудовлетворительно» ставятся также в случаях, если студент не приступал к выполнению задания, списывал, фальсифицировал данные и результаты работы. Результирующая оценка по итогам текущего контроля рассчитывается как сумма взвешенных оценок, полученных по итогам выполнения всех заданий.

Оценочные материалы сформированы на бумажном и электронном носителях и хранятся на кафедре.

6. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Текущий контроль

Текущий контроль успеваемости осуществляется в течение периода теоретического обучения по всем видам аудиторных занятий и самостоятельной работы обучающегося в соответствии с утвержденным графиком учебного процесса.

(Типовые контрольные задания и иные оценочные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности представлены в приложениях 2-6)

Промежуточная аттестация

Вопросы для проведения промежуточной аттестации соотносятся соответственно со знаниевыми компонентами, умениями, навыками, характеризующими этапы формирования компетенций в рамках изучаемой дисциплины.

(Вопросы к зачету с практическими представлены в приложении 7).

7. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

Оценка знаний, умений, навыков, и (или) опыта деятельности, характеризующая этапы формирования компетенций в результате освоения дисциплины проводится в форме текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации.

Текущий контроль успеваемости обучающихся - текущая аттестация - проводится в течение семестра в ходе аудиторных и внеаудиторных занятий с целью определения уровня усвоения обучающимися знаний, формирования умений и навыков, своевременного выявления преподавателем недостатков в подготовке обучающихся и принятия необходимых мер по ее корректировке, совершенствованию методики обучения, организации учебной работы и оказания обучающимся индивидуальной помощи.

Контроль за выполнением обучающимися каждого вида работ проводится поэтапно и служит основанием для промежуточной аттестации по дисциплине. Все виды текущего контроля осуществляются в процессе контактной работы преподавателя с обучающимся.

Каждая форма контроля по дисциплине включает в себя теоретические вопросы, позволяющие оценить уровень освоения обучающимися знаний и практические задания, выявляющие степень сформированности умений и навыков, характеризующие этапы формирования компетенций.

Процедура оценивания знаний, умений и (или) опыта деятельности, обучающихся основывается на следующих принципах:

1. Регулярность и периодичность проведения оценки (на каждом занятии).
2. Надежность, использование единообразных стандартов и критериев оценивания.
3. Справедливость – разные обучающиеся должны иметь равные возможности.
4. Единство используемой технологии для всех обучающихся, выполнение условий со-

поставимости результатов оценивания.

5. Соблюдение последовательности проведения оценки: развитие компетенций идет по возрастаню - поэтапно, и оценочные средства на каждом этапе учитывают это развитие.

6. Многоступенчатость: оценка (как преподавателем, так и обучающимися) и самооценка обучающегося, обсуждение результатов и комплекса мер по устранению недостатков и дальнейшему развитию.

Промежуточная аттестация по дисциплине проводится с целью определения соответствия уровня теоретических знаний, практических умений и навыков по дисциплине требованиям ФГОС ВО. Промежуточная аттестация проводится после завершения изучения дисциплины в соответствии с рабочей программой. Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности (таблица 4).

Таблица 4

Наименование оценочного средства	Характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства по дисциплине	Методы оценки результатов
1. Тест	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента путем выбора им одного из нескольких вариантов ответов на поставленный вопрос. Возможно использование тестовых вопросов, предусматривающих ввод обучающимся короткого и однозначного ответа на поставленный вопрос.	Тестовое задание (приложение 2), входной контроль (приложение 1)	экспертный
2. Кейс-задание	Проблемное задание, в котором студенту предлагают осмыслить реальную профессионально-ориентированную экономическую, социальную ситуацию, необходимую для решения данной проблемы	Ситуация, задание для решения проблемы (приложение 3)	экспертный
3. Собеседование	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя со студентами	Вопросы по темам, разделам дисциплины (приложение 4)	экспертный
4. Контрольная работа	Изучение конспекта лекций, знакомство с основной и дополнительной литературой, включая справочные издания, зарубежные источники, конспект основных положений, терминов, сведений, требующихся для запоминания и являющихся основополагающими в этой теме.	Варианты контрольных работ (приложения 5,6)	экспертный
5. Зачет	Средство, позволяющее оценить уровень знаний студента по выполнению лабораторных, расчетно-аналитических, расчетно-графических работ, усвоения учебного материала дисциплины в ходе практических, семинарских занятий, самостоятельной работы, прохождения учебной и производственной практики и выполнения в процессе практик всех учебных заданий в соответствии с утвержденной программой	Вопросы к зачету с практическими заданиями (приложение 7)	экспертный

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект тестов (тестовых заданий) для диагностического тестирования
по дисциплине «Методология выявления фальсифицированных товаров»
(входной контроль)**

Диагностическое тестирование входного контроля уровня подготовки обучающихся или уровня профессиональной подготовки обучающихся в процессе изучения смежных дисциплин

1. Назовите факторы, сохраняющие качество товаров

- а) Сырье или материалы
- б) Маркировка
- в) Упаковка
- г) Конструкция

2. За какие действия можно подать жалобу на должностное лицо, осуществляющее государственный метрологический надзор:

- а) За отсутствие удостоверения
- б) За нарушение законодательства РФ об обеспечении единства измерений
- в) За предъявление предписаний
- г) За изъятие средств измерений из эксплуатации

3. Документами в области стандартизации, используемыми на территории РФ, являются:

- а) Правила по метрологии
- б) Акт экспертизы
- в) Международный стандарт
- г) Национальный стандарт

4. Объектами стандартизации могут быть:

- а) Произведения искусства
- б) Открытия
- в) Месторождения
- г) Продукция, услуги
- д) Процессы, системы.

5. Индивидуальная потребительская стоимость присуща:

- а) одному товару;
- б) всем товарам;
- в) одному человеку;
- г) всему обществу.

6. Какой продукт (изделие) может называться товаром?

- а) созданный в результате труда и служащий для продажи;
- б) служащий для удовлетворения потребностей и для продажи;
- в) созданный в результате труда и служащий для удовлетворения потребностей и для

продажи;

г) созданный в результате труда и служащий для удовлетворения потребностей человека.

7. Группа, подгруппа, вид - это какая характеристика товара:

- а) качественная;
- б) количественная;
- в) экономическая;
- г) ассортиментная.

8. Факторы, формирующие ассортимент товаров, – это:

- а) спрос;
- б) широта ассортимента;
- в) научно-технический прогресс;
- г) уровень дохода населения;
- д) полнота ассортимента.

9. Чем обладают эфирные масла?

- а) большой полнотой запаха;
- б) цельностью;
- в) тонкостью запаха;
- г) имеют незначительное количество масла;
- д) наиболее близки к запаху исходных растений;
- е) обладают способностью заглушать запах спирта в парфюмерных изделиях.

10. Дефекты флаконов:

- а) свилю;
- б) сколы;
- в) царапины;
- г) рисунок;
- д) неравномерная толщина стенок;
- е) матовость.

11. Экологические свойства косметических товаров:

- а) биоразлагаемость компонентов;
- б) возможность утилизации упаковки;
- в) замена в аэрозолях пропеллентов-фреонов;
- г) модные направления;
- д) отказ от тестирования на животных.

12. Хроматографическая бумага не должна быть:

- а) химически чистый;
- б) нейтральной;
- в) инертной.

13. Изменение температуры при титровании:

- а) прямо пропорционально количеству вещества, вступающего в реакцию;
- б) обратно пропорционально количеству вещества, вступающего в реакцию;
- в) прямо пропорционально осмотическому давлению реакционной смеси.

14. Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок или нарушения рецептур называется

- а) количественная фальсификация

- б) качественная фальсификация
- в) комплексная фальсификация
- г) технологическая фальсификация

15. При информационной фальсификации подделывается:

- а) маркировка
- б) упаковка
- в) технология производства товара
- г) товаросопроводительная документация

16. Как называется вид декорирования стеклянных изделий, наносимый при помощи алмазного круга в виде глубоких двухгранных бороздок преимущественно с темой орнамента:

- а) гравировка;
- б) алмазная грань;
- в) номерная шлифовка;
- г) шлифование.

17. Назовите отличительные признаки изделий из майолики:

- а) толстый пористый черепок;
- б) тонкие стенки;
- в) металлический звук при ударе;
- г) черепок красного или белого цвета;
- д) украшено цветными поливными глазурями;
- е) украшено шелкографией;

18. Какие лаки представляют собой растворы смол и растительных масел с сиккативами в органических растворителях:

- а) смольные;
- б) нитроцеллюлозные;
- в) масляные;
- г) асфальтобитумные.

19. Характер горения и запах продуктов горения полиметилметакрилата:

- а) горит медленно, пламя слегка коптящее с потрескиванием и искрами;
- б) пламя яркое, сильно коптящее;
- в) выделяется запах горящей парафиновой свечи;
- г) выделяется острый запах цветущей герани или фруктовой эссенции.

20. Назовите черные металлы и их сплавы:

- а) медь;
- б) железо;
- в) мельхиор;
- г) чугун;
- д) бронза;
- е) сталь;

21. В зависимости от рецептуры и способа приготовления карамель подразделяют на:

- а) леденцовую;
- б) мягкую и лечебную;
- в) с начинками;
- г) витаминизированную;

д) минерализованную.

22. Стойкость пива – это:

- а) гарантийный срок хранения, в течение которого пиво сохраняет потребительские достоинства;
- б) время, в течение которого не повышается кислотность;
- в) время, в течение которого оседает пена в бокале;
- г) способность улучшать потребительские достоинства.

23. К физическим методам консервирования не относится:

- а) консервирование высокими температурами,
- б) консервирование низкими температурами
- в) консервирование лучистой энергией
- г) маринование

24. Какое зерно используется для производства макаронных изделий?

- а) мягкая пшеница
- б) твердая пшеница
- в) рожь
- г) тритикале

25. Какие овощи следует отнести к вегетативным?

- а) клубнеплоды
- б) тыквенные
- в) корнеплоды
- г) листовые
- д) луковые
- е) томатные

26. Какие показатели характеризуют эстетические свойства ткани?

- а) драпируемость
- б) намокаемость
- в) воздухопроницаемость
- г) фактура
- д) блеск
- е) сминаемость

27. Какой трикотаж вяжется с дополнительными нитями, которые начёсываются с одной стороны, образуя густой ворс?

- а) гладь
- б) плюшевый
- в) футерный
- г) платированный

85-100 баллов (отлично) - 85-100 % правильных ответов.

70-84 баллов (хорошо) - 70-84 % правильных ответов.

50-69 баллов (удовлетворительно) - 50-69 % правильных ответов.

Менее 50 баллов (неудовлетворительно) - менее 50 % правильных ответов.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Комплект тестов по дисциплине «Методология выявления фальсифицированных товаров»

Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров

1. Идентификация представляет собой деятельность по:

- а) сертификации продукции
- б) выявлению дефектной продукции
- в) установлению соответствия

2. Квалиметрическая идентификация - это

- а) видовая идентификация
- б) ассортиментная идентификация
- в) качественная идентификация
- г) количественная идентификация

3. Впишите пропущенное слово:

В случае получения отрицательного результата при установлении подлинности товара констатируется ...

4. Какая продукция называется контрафактной?

- а) дефектная
- б) поддельная
- в) товары-заменители

5. Впишите пропущенное слово:

Идентификация продукции и ... является элементом системы управления качеством и регламентируется МС ИСО серии 9000?

6. Набор характерных, специфических показателей качества, отличающих данное изделие от других, характеризует:

- а) подлинность товара
- б) пригодность товара к употреблению
- в) принадлежность товара к однородной группе продукции

7. Процедура, посредством которой устанавливают соответствие представленной на сертификацию продукции требованиям, предъявляемым к данному виду продукции

- а) Сертификация продукции
- б) Фальсификация продукции
- в) Идентификация продукции

8. Объектами идентификации являются

- а) деньги, услуги, предприятия, рабочая сила, товары

- б) товары, услуги, ценные бумаги, информация, рабочая сила
- в) товары, услуги, ценные бумаги, предприятия, рабочая сила

9. Совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с нормативными требованиями.

- а) Оценка качества
- б) Контроль качества
- в) Экспертиза качества

10. Установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования.

- а) Ассортиментная (видовая) идентификация
- б) Видовая идентификация
- в) Сортовая идентификация

11. Установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара, после проведения ассортиментной идентификации.

- а) Специальная идентификация
- б) Качественная идентификация
- в) Сортовая идентификация

12. Установление отношения данного изделия к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения.

- а) Качественная идентификация
- б) Специальная идентификация
- в) Сортовая идентификация

13. Способы идентификации.

- а) Микробиологические, экспертные, органолептические
- б) Микробиологические, органолептические, лабораторные.
- в) Микробиологические, физико-химические, органолептические.

14. Методы идентификации.

- а) органолептические, измерительные, тестовые
- б) органолептические, лабораторные, тестовые
- в) органолептические, измерительные, экспертные

15. Набор характерных, специфических показателей, отличающие данной изделие от других.

- а) Соответствие товара
- б) Совместимость товара
- в) Подлинность товара

16. Виды фальсификации:

- а) Ассортиментная, сортовая, количественная, стоимостная, информационная, комплексная.
- б) Ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная, комплексная.
- в) Ассортиментная, видовая, качественная, количественная, стоимостная, информационная.

17. Идентификация является основным элементом в следующих видах оценочной

деятельности:

- а) оценке качества
- б) контролю качества
- в) сертификации продукции
- г) прослеживаемости товаров

18. Субъектами идентификации являются:

- а) изготовитель
- б) продавец
- в) потребитель

19. При каком виде идентификации устанавливаются градации качества товаров:

- а) товаро-партионная
- б) ассортиментная
- в) качественная

20. Средствами идентификации являются:

- а) нормативные документы
- б) технические документы
- в) товаросопроводительные документы
- г) маркировка
- д) упаковка

Тема 2. Идентификация потребительских товаров: структура, виды, показатели

1. Идентификация является основным элементом в следующих видах оценочной деятельности:

- а) оценке качества
- б) контролю качества
- в) сертификации продукции
- г) прослеживаемости товаров

2. Идентификации присущи следующие функции:

- а) указующая
- б) информационная
- в) подтверждающая соответствие
- г) управляющая
- д) контролирующая

3. Субъектами идентификации являются:

- а) изготовитель
- б) продавец
- в) потребитель

4. Средствами идентификации являются:

- а) нормативные документы
- б) технические документы
- в) товаросопроводительные документы
- г) маркировка
- д) упаковка

5. Для целей идентификации используются следующие показатели:

- а) органолептические

- б) физико-химические
- в) микробиологические
- г) безопасности

6. Как называется вид идентификации, в процессе которого устанавливается соответствие требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией?

- а) ассортиментная
- б) качественная
- в) товарно-партионная

7. Важнейшим средством идентификации является:

- а) маркировка
- б) упаковка
- в) нормативные документы

8. Впишите пропущенное слово:

Характеристики товара, позволяющие отождествлять наименование представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и с требованиями, установленными в НД называются ... идентификации

9. Каковы требования к критериям идентификации?

- а) типичность
- б) объективность и сопоставимость
- в) проверяемость
- г) трудность фальсификации
- д) достоверность

10. В процессе ассортиментной идентификации устанавливается:

- а) соответствие показателей качества требованиям НД
- б) соответствие наименования товара его ассортиментной принадлежности
- в) соответствие представленной части товара конкретной товарной партии

11. Особое место в идентификации производителя продукции принадлежит:

- а) нормативным документам
- б) упаковке
- в) товарному знаку

12. Как называется вид идентификации, который позволяет выявить наличие допустимых и недопустимых дефектов и установить товарный сорт?

- а) ассортиментная
- б) сортовая
- в) специальная

13. Цель проведения идентификационной экспертизы товаров

- а) с целью получения информации о товаре
- б) с целью выявления дефектов продукции
- в) с целью установления принадлежности конкретного изделия к определенной товарной группе
- г) с целью определения безопасности товаров

14. Цель проведения экспертизы подлинности товара

- а) с целью установления принадлежности изделия к определенному перечню на основании характерных признаков, изложенных в НТД

- б) с целью установления характерных показателей, отличающих натуральный продукт от его подделки
- в) с целью установления отношения данного изделия к группе опасных или запрещенных товаров
- г) с целью получения идентификационной информации

15. Субъекты, осуществляющие идентификацию товаров

- а) производители
- б) потребители
- в) государственные инспекторы
- г) федеральное агентство по техническому регулированию и метрологии
- д) все участники рыночных отношений

16. Вид идентификации наиболее сложный

- а) потребительская
- б) ассортиментная
- в) товарно – партионная
- г) сортовая
- д) специальная
- е) локальная

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

- а) сортовая
- б) ассортиментная
- в) локальная
- г) потребительская
- д) товарно – партионная
- е) специальная

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

- а) органолептический
- б) микробиологический
- в) физико–химический
- г) расчетный
- д) биохимический
- е) генетический

19. Преимущества тестового метода идентификации продукции по сравнению с измерительным методом

- а) доступность
- б) быстрота
- в) простота
- г) объективность
- д) повторяемость
- е) сопоставимость и воспроизводимость результатов

20. Недостатки измерительного метода идентификации продукции по сравнению с тестовым

- а) субъективизм оценки – отсутствие сопоставимых результатов
- б) высокие материальные затраты на измерение
- в) большие затраты времени на измерение

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

Тема 3. Виды и средства фальсификации потребительских товаров

1. Впишите пропущенное слово:

... действия, направленные на обман потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью.

2. Назовите основные виды фальсификации по характеристикам товара

- а) ассортиментная
- б) качественная
- в) количественная
- г) стоимостная
- д) информационная
- е) технологическая

3. Способы ассортиментной фальсификации:

- а) частичная замена продукта водой
- б) добавление заменителя, имитирующего натуральный продукт
- в) замена натурального продукта имитатором

4. Продукты, используемые для целей фальсификации и специально разработанные для замены натуральных товаров называются

- а) заменители
- б) имитаторы
- в) условно-пригодная продукция

5. Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок или нарушения рецептур называется

- а) количественная фальсификация
- б) качественная фальсификация
- в) комплексная фальсификация
- г) технологическая фальсификация

6. Способы качественной фальсификации:

- а) использование добавок, имитирующих улучшение качества
- б) пересортица
- в) искажение информации о составе продукта

7. К качественной фальсификации относится:

- а) подкрашивание
- б) ароматизация
- в) использование консервантов
- г) использование отходов
- д) уменьшение массы товара

8. Впишите пропущенное слово:

Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара от предельно допустимых значений называется ... фальсификация.

9. Способы и средства количественной фальсификации основаны на

- а) неточных средствах измерений
- б) неправильных методиках измерений
- в) завышении стоимости товара

10. На производстве количественная фальсификация осуществляется в процессе

- а) закупки сырья
- б) фасовки товара
- в) розливе напитков

11. Вид фальсификации, объединяющий в себе и другие ее виды называется

- а) комбинированная
- б) стоимостная
- в) информационная

12. Стоимостная фальсификация применяется

- а) для фальсификации низкокачественных товаров
- б) в целях ценовой конкуренции
- в) для создания потребительских предпочтений

13. Обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре носит название

- а) контрафакция
- б) информационная фальсификация
- в) комплексная фальсификация

14. При информационной фальсификации подделывается:

- а) маркировка
- б) упаковка
- в) технология производства товара
- г) товаросопроводительная документация

15. Впишите пропущенное слово:

Подделка товара в процессе технологического цикла производства называется ... фальсификация.

16. Фальсификация осуществляется путем

- а) придания поддельным товарам наиболее типичных признаков
- б) ухудшения или утраты наиболее значимых свойств продукта
- в) использования прогрессивных технологических процессов

17. Назовите основные объекты фальсификации товаров.

- а) маркировка
- б) идентификационные знаки
- в) товаросопроводительные документы
- г) информация о товаре
- д) продукция
- е) денежные знаки

18. Основные виды фальсификации по месту осуществления:

- а) технологическая
- б) предреализационная
- в) стоимостная
- г) комплексная

19. Средствами ассортиментной фальсификации являются

- а) вода
- б) имитаторы
- в) дефектные товары

20. На какие группы делятся заменители при ассортиментной фальсификации?

- а) жидкие
- б) твердые
- в) пищевые
- в) непищевые

21. В качестве объекта при ассортиментной фальсификации наиболее часто используют

- а) подобные товары, но имеющие низкие потребительские свойства
- б) имитаторы
- в) генетически-модифицированные источники

22. Впишите пропущенное слово:

Действия, направленные на обман потребителя путем замены товаров высших сортов низшими называются ...

23. К какому виду фальсификации относится продукция с незаконченным технологическим процессом?

- а) технологической
- б) предреализационной
- в) стоимостной
- г) качественной

24. Какие параметры товара искажаются при количественной фальсификации?

- а) состав
- б) масса
- в) объем
- г) длина

25. Виды последствий фальсификации:

- а) экономические
- б) юридические
- в) моральные
- г) социальные

26. На какие группы делятся меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией товаров?

- а) морально-нравственные
- б) социальные
- в) административные
- г) правоохранительные

27. Градации фальсифицированного товара:

- а) безопасный
- б) опасный
- в) стандартный
- г) нестандартный

Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров

1. Какие методы используются для проведения идентификации?

- а) органолептические
- б) измерительные
- в) микробиологические
- г) экспертные
- д) социологические

2. Автоматизированная идентификация проводится с использованием:

- а) физико-химических методов
- б) штрихового кодирования

3. Органолептический метод идентификации включает:

- а) визуальный метод
- б) осязательный метод
- в) аудиометод
- г) обонятельный метод
- д) вкусовой метод

4. В чем состоит сущность товароведно-технологических методов идентификации?

- а) определении безопасности товара
- б) определении степени пригодности сырья при использовании определенной техно-

гии

5. В чем заключаются преимущества измерительных методов идентификации?

- а) объективность
- б) повторяемость
- в) сопоставимость и проверяемость
- г) дешевизна
- д) быстрота

6. Какие методы используются для проведения идентификации?

- а) органолептические
- б) измерительные
- в) микробиологические
- г) экспертные
- д) социологические

7. При идентификации картофельного крахмала определяется

- а) массовая доля влаги колеблется от 11 до 13%;
- б) зерна при микроскопировании имеют многогранную форму очень маленьких размеров – от 3 до 8 мкм.
- в) массовая доля влаги колеблется от 17 до 20%;
- г) при микроскопировании крахмальные зерна имеют крупные размеры округлой формы, на поверхности присутствуют бороздки, концентрически размещенные вокруг глазчатой точки или черточки.
- д) массовая доля влаги колеблется от 11 до 13%;
- е) при микроскопировании зерна крахмала многогранные, представляют собой пирамиды, поэтому в центре зерна видна точка, от которой отходят лучи-границы этой пирамиды.

8. Органолептические методы - это:

- а) методы определения значений показателей идентификации с помощью органов чувств человека

б) методы определения значений показателей при идентификационной экспертизе с помощью технических средств измерения

в) методы, используемые для определения степени безопасности товара по пределу чувствительности химической или биохимической реакции

9. Измерительные методы – это:

а) методы определения значений показателей идентификации с помощью органов чувств человека

б) методы определения значений показателей при идентификационной экспертизе с помощью технических средств измерения

в) методы, используемые при определении степени безопасности товара по пределу чувствительности химической или биохимической реакции

10. Тестовые методы - это:

а) методы, используемые для определения степени безопасности товара по пределу чувствительности химической или биохимической реакции

б) методы определения значений показателей с помощью технических средств измерения

в) методы определения значений показателей качества при помощи органов чувств человека

11. Физические методы - это:

а) методы определения физических и химических показателей качества с помощью средств измерения

б) методы определения химических показателей с помощью стандартных веществ, образцов, измерительных приборов и установок при различных целях идентификации

в) методы, используемые для определения степени безопасности товара по пределу чувствительности химической или биохимической реакции

12. Методы, используемые для определения степени безопасности товара по пределу чувствительности химической или биохимической реакции относятся к:

а) тестовым

б) измерительным

в) органолептическим

г) физическим

13. Для определения химических показателей с помощью стандартных веществ, образцов, измерительных приборов и установок при проведении идентификационной экспертизы пользуются:

а) химическими методами

б) микробиологическими методами

в) товароведно - технологическими методами

г) тестовыми методами

14. К достоинствам сенсорных методов относятся их:

а) простота

б) малая затрата времени и средств на идентификацию товара

в) субъективизм оценки.

г) отсутствие сопоставимых результатов и описательный характер результатов испытаний

15. Органолептические показатели определяются с помощью:

а) органов чувств

- б) химического оборудования
- в) специальных приборов, аппаратуры, реактивов, посуды
- г) стандартных веществ, измерительных приборов

16. Визуально с помощью органов зрения при идентификации определяем:

- а) цвет, оттенок, прозрачность, мутность, внешние размеры, толщину
- б) хруст, треск при раздавливании
- в) терпкость и послевкусие

17. Колориметрия широко применяется:

- а) в аналитической химии, количественного анализа содержания биогенных веществ
- б) при проведении оценки качества изделий из кожи
- в) при идентификации игровых видов инвентаря
- г) при определении механических свойств металлов

18. Фотоколориметрия - это:

- а) количественное определение концентрации вещества по поглощению в видимой и ближней ультрафиолетовой области спектра
- б) количественное определение концентрации вещества в массе раствора
- в) количественное определение концентрации вещества по поглощению в видимой части спектра

19. Преимущества тестового метода идентификации продукции по сравнению с измерительным методом

- а) доступность
- б) быстрота
- в) простота
- г) объективность
- д) повторяемость
- е) сопоставимость и воспроизводимость результатов

20. Недостатки измерительного метода идентификации продукции по сравнению с тестовым

- а) субъективизм оценки – отсутствие сопоставимых результатов
- б) высокие материальные затраты на измерение
- в) большие затраты времени на измерение
- г) средние материальные затраты
- д) сложность подготовки исходного образца к анализу
- е) потребность в квалифицированном персонале

Критерии оценки:

2 балла выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

1,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

1,0 балл выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

0,5 балла выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Ситуационные задачи (кейс-стади)
 по дисциплине «Методология выявления фальсифицированных товаров»

Тема 3. Виды и средства фальсификации потребительских товаров

Ситуация №1.

При поступлении импортной рисовой крупы на российские таможенно-пропускные пункты инспекторы Россельхознадзора забраковали целый ряд товарных партий. Обнаруженные в них дефекты представлены в таблице.

Таблица – Характеристика товарных партий рисовой крупы и обнаруженных в них дефектов

Страна, происхождения	Обнаруженные дефекты
Пакистан, Индия, Египет	Наличие плесневелого, затхлого запаха, постороннего неприятного привкуса
Китай	Сверхнормативное содержание испорченных, пожелтевших и меловых ядер
Индия, Вьетнам	Крупа заражена вредителями хлебных запасов
Индия, Вьетнам, Бельгия	Содержание остаточных пестицидов превышает предельно допустимые уровни
Китай, Египет	В крупе обнаружены пестициды (ртутьорганические, хлорорганические), не разрешенные в России, хотя их массовая доля не превышала предельно допустимого уровня их аналогов, разрешенных в России

Кроме того, госинспекторы забраковали 32 т. рисового глютена из Китая, в котором имелись металлические включения в большой концентрации (до 500 мг/кг). Глютен был предназначен для производства суповых концентратов.

Задания

1. Проведите квалитетную идентификацию поступивших партий рисовой крупы и глютена.
2. Правильна ли их забраковка госинспекторами? Дайте обоснование действиям госинспекторов.
3. Выскажите предложения, почему указанные партии поступили в Россию, а не были задержаны при отправке из страны происхождения?
4. Каковы должны быть дальнейшие действия отечественных получателей/ отправителей-импортеров указанных партий, а также таможенной службы и инспекторов Россельхознадзора?
5. Разработайте предложения по предотвращению поступления в Россию фальсифицированных импортных продуктов.

Ситуация №2.

В магазине на реализации находится колбаса полукопченая высшего сорта «Таллинская». Колбаса имеет следующие потребительские свойства: батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, наплывов фарша, в искусственной оболочке диаметром 50 мм. Длина батона 45- 47 см, с двумя поперечными обвязками посередине батона. Консистенция кол-

басы упругая, на разрезе фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного с характерным рисунком, содержит кусочки шпика размером не более 4 мм. 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 %.

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.

Ситуация №3.

В реализацию поступило растительное масло, расфасованное в полиэтиленовые бутылки емкостью 1 л. В бутылках, судя по маркировке и сопроводительным документам - масло подсолнечное рафинированное «ОЛЕЙНА» производства Украина. В результате инспекционного контроля сертифицированной продукции определены жирно-кислотный состав и физико-химические показатели реализуемого масла. Проведите анализ результатов экспертизы.

Установите натуральность (соответствие масла маркировке), его вид по способу очистки, сорт, свежесть и возможность использования. Изучите информацию на маркировке и сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации. Рассчитайте энергетическую ценность (по данным маркировки) и сравните с заявленной.

Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров

Ситуация №1.

На оптово-розничном рынке г. Москвы находится на реализации алкогольный напиток «Лазоревая степь» производства «АО Сальский винзавод». При оценке качества установлено: массовая доля сахара 4,5 %, крепость 17 % об., полнота налива 487 мл, массовая концентрация общего экстракта 6,5 %. По информации на этикетке: сахар 5 %, крепость 18 % об., емкость 0,5 л. Проведите идентификацию напитка. Определите наличие или отсутствие фальсификации, ее вид и способ.

Ситуация №2.

В магазине «Продукты» г. Москвы на реализации находится водка (производитель: завод продтоваров «Весна», г. Тула). В сопроводительных документах и на маркировке бутылок указано: Водка «Русская»; крепость 40 % об.; вместимость - 0,5 л и другая информация в соответствии с требованиями стандарта. При проверке качества водки Госторгинспекцией установлено: крепость водки после отгонки 37 % об.; полнота налива 488 мл. Определите наличие или отсутствие фальсификации, ее вид и способ.

Ситуация №3.

На базу поступили мясные консервы «Паштет Львовский», расфасованные в металлические банки № 1 с красочной бумажной этикеткой, на которой указан состав консервов: печень, мозги, свиной жир, лук, соль, пряности. При определении качества установлено: внешний вид - однородная масса коричневого 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 %.

Определить, соответствуют ли поступившие на базу консервы указанному в сопроводительных документах ассортиментному наименованию или имеет место фальсификация. Проведите идентификацию данного вида консервов.

Критерии оценки:

2 балла выставляется студенту, если торговая ситуация решена правильно, дано развернутое пояснение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. При разборе предложенной ситуации проявляет творческие способности, знание дополнительной литературы. Демонстрирует хорошие аналитические способности, способен при обосновании своего мнения свободно проводить аналогии между темами курса.

1,5 балла выставляется студенту, если торговая ситуация решена правильно, дано пояс-

нение и обоснование сделанного заключения. Студент демонстрирует методологические и теоретические знания, свободно владеет научной терминологией. Демонстрирует хорошие аналитические способности, однако допускает некоторые неточности при оперировании научной терминологией.

1 балл выставляется студенту, если торговая ситуация решена правильно, пояснение и обоснование сделанного заключения было дано при активной помощи преподавателя. Имеет ограниченные теоретические знания, допускает существенные ошибки при установлении логических взаимосвязей, допускает ошибки при использовании научной терминологии.

0,5 балла выставляется студенту, если торговая ситуация решена неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению. Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания, не использует научную терминологию.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Вопросы для собеседования
по дисциплине «Методология выявления фальсифицированных товаров»**

Тема 2. Идентификации потребительских товаров: структура, виды, показатели

1. Назовите виды идентификации.
2. Для каких товаров используется партионная идентификация.
3. Назовите критерии партионной идентификации
4. Назовите показатели качественной идентификации товаров.
5. Приведите примеры ассортиментной идентификации
6. Характеристика функций идентификации
7. Органы, проводящие идентификацию потребительских товаров.
8. Взаимосвязь идентификации и прослеживаемости товаров.
9. Критерии идентификации и выбор их для определения фальсификации.
10. Использование нормативных документов для проведения идентификации.
11. Товарный знак - способ идентификации производителя продукции.

Тема 3. Виды и средства фальсификации потребительских товаров

1. Какие товары называют фальсифицированными, а какие дефектные
2. Какие товары-заменители вы знаете.
3. Какие виды фальсификации вы знаете.
4. Назовите критерии количественной фальсификации.
5. Способы обнаружения стоимостной фальсификации.
6. Влияние маркировки на выявление фальсифицированной продукции
7. Фальсификация штрихового кода.
8. Информационные знаки и их влияние на обнаружение фальсифицированных товаров
9. Информационная фальсификация товаров.
10. Критерии фальсификации товаров разных групп.

Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров

1. Какие методы обнаружения фальсификации Вы знаете.
2. Охарактеризуйте инструментальные методы, используемые при обнаружении фальсификации товаров.
3. Какие вы знаете органолептические методы
4. Для определения, каких показателей качества используется хроматография.
5. Для определения, каких показателей качества используется колориметрия.
6. Преимущества и недостатки каждого метода при проведении идентификации
7. Современные физико-химические методы
8. Сущность методов, оценка возможностей и ограничений
9. Методология определения фальсификации продовольственных товаров.
10. Методология определения фальсификации непродовольственных товаров.

Критерии оценки:

1 балл выставляется студенту, если он свободно отвечает на теоретические вопросы и показывает глубокие знания изученного материала,

0,7 балла выставляется студенту, если его ответы на теоретические вопросы недостаточно полные, имеются ошибки при ответах на дополнительные вопросы,

0,5 балла выставляется студенту, если он отвечает на 50% задаваемых вопросов и частично раскрывает содержание дополнительных вопросов,

0,2 балла выставляется студенту, если он теоретическое содержание курса освоил частично или отсутствует ориентация в излагаемом материале, нет ответов на задаваемые дополнительные вопросы.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
по дисциплине «Методология выявления фальсифицированных товаров»**

Вариант № 1

1. История фальсификации продовольственных товаров.
2. Ассортиментная фальсификация кофе.
3. Требования к маркировке продовольственных товаров

Вариант № 2

1. Сахар. Идентификационные признаки. Потребительские свойства. Особенности экспертизы.
2. Экспертиза качества растворимого кофе.
3. Виды фальсификации мучных кондитерских изделий.

Вариант № 3

1. Органолептическая оценка водок.
2. Качественная фальсификация товаров.
3. Физико-химические показатели сахара.

Вариант № 4

1. Информационная фальсификация.
2. Объекты фальсификации.
3. Способы идентификации.

Вариант № 5

1. Специальная идентификация.
2. Фальсификация мяса и мясопродуктов.
3. Информационные источники идентификации.

Вариант № 6

1. Идентификация столовых вин.
2. Фальсификация сахара.
3. Показатели безопасности продукта.

Вариант № 7

1. Ассортиментная фальсификация переработанных плодов и овощей.
2. Идентификация шоколада.
3. Органолептические показатели натуральных вин.

Вариант № 8

1. Качество товаров. Сертификация пищевых продуктов.
2. Методы обнаружения фальсификации.
3. Экспертиза качества алкогольной продукции.

Вариант № 9

1. Фальсификация чая.
2. Методы идентификации пищевых продуктов.
3. Показатели качества натуральных соков.

Вариант № 10

1. Количественная фальсификация хлебобулочных изделий.
2. Идентификация сахара.
3. Фальсификация алкогольной продукции.

Критерии оценки:

5 баллов выставляется студенту, показавшему всесторонние, систематизированные, глубокие знания вопросов контрольной работы и умения уверенно применять их на практике при решении конкретных задач, свободное и правильное обоснование принятых решений,

4 балла выставляется студенту, если он твердо знает материал, грамотно и по существу его излагает, умеет применять полученные знания на практике, но допускает в ответе на теоретические вопросы или в решении задачи некоторые неточности, которые может устранить с помощью дополнительных вопросов преподавателя,

3 балла выставляется студенту, показавшему фрагментарный, разрозненный характер знаний, недостаточно правильные формулировки базовых понятий, нарушение логической последовательности в изложении программного материала, но при этом он владеет основными понятиями, выносимых на контрольную работу тем, необходимыми для дальнейшего обучения, и может применять полученные знания по образцу в стандартной ситуации,

2 балла выставляется студенту, который не знает большей части основного содержания, выносимых на контрольную работу вопросов тем дисциплины, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий и не умеет использовать полученные знания при решении типовых практических задач.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

**Комплект заданий для выполнения контрольной работы
студентами заочной формы обучения
по дисциплине «Методология выявления фальсифицированных товаров»**

Вариант 1

1. Штриховое кодирование как один из способов автоматизированной идентификации продовольственных товаров.

2. Основные способы обнаружения количественной фальсификации продовольственных товаров.

3. Проведите идентификацию партии чая в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

- а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества чая?
- б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?
- в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 2

1. Ответственность за незаконное использование товарных знаков.

2. Основные методы идентификации непродовольственных товаров (на примере однородных групп) и методы обнаружения фальсификации.

3. Проведите идентификацию партии муки пшеничной в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

- а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества муки пшеничной?
- б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?
- в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 3

1. Основные виды идентификации продовольственных товаров: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая).

2. Основные разновидности стоимостной фальсификации продовольственных товаров.

3. Проведите идентификацию партии пива в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

- а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества пива?

- б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?
- в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 4

1. Основные функции идентификации продовольственных товаров: указующая, информационная, управляющая.

2. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией продовольственных товаров.

3. Проведите идентификацию партии макаронных изделий в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества макаронных изделий?

б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?

в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 5

1. Идентифицирующая функция маркировки продовольственных товаров.

2. Основные способы информационной фальсификации продовольственных товаров.

3. Проведите идентификацию партии безалкогольных напитков в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества безалкогольных напитков?

б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?

в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 6

1. Идентификация продовольственных товаров: цель и задачи.

2. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации продовольственных товаров.

3. Проведите идентификацию партии крупы в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества крупы?

б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?

в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 7

1. Объект промышленной собственности товарный знак: определение товарного знака. Основные функции товарного знака: идентификационная, информационная, рекламная.

2. Основные методы идентификации продовольственных товаров (на примере однородных групп) и методы обнаружения фальсификации.

3. Проведите идентификацию партии молока коровьего в конкретном торговом пред-

приятти (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества молока коровьего?

б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?

в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 8

1. Товарный знак способ идентификации производителя продукции.

2. Фальсификация продовольственных товаров (на примере однородных групп): способы, средства и методы обнаружения.

3. Проведите идентификацию партии кофе натурального в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества кофе натурального?

б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?

в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 9

1. Требования, предъявляемые к товарным знакам, в соответствии с законодательством России.

2. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительной документации и сертификата соответствия.

3. Проведите идентификацию партии вина виноградного в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества вина виноградного?

б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?

в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 10

1. Основные показатели идентификации продовольственных товаров органолептические, физико-механические, физико-химические.

2. Способы и средства качественной фальсификации продовольственных товаров.

3. Проведите идентификацию партии картофельного крахмала в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества картофельного крахмала?

б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?

в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 11

1. Правовая и нормативная база по вопросам идентификации потребительских товаров, пути совершенствования.

2. Идентифицирующая функция маркировки продовольственных товаров.

3. Проведите идентификацию партии рыбных товаров в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества рыбных товаров?

б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?

в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 12

1. Идентифицирующая функция маркировки продовольственных товаров.

2. Современные методы исследования: перспективы использования для идентификации потребительских товаров.

3. Проведите идентификацию партии масла растительного в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества растительного масла?

б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?

в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 13

1. Меры предупреждения фальсификации продовольственных товаров.

2. Идентификация и фальсификация потребительских товаров: защита прав потребителей.

3. Проведите идентификацию партии консервированного зеленого горошка в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества консервированного зеленого горошка?

б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?

в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 14

1. Идентификация продовольственных товаров (на примере однородных групп) при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.

2. Контрафакция продукции: сущность контрафакции, меры борьбы против контрафакции.

3. Проведите идентификацию партии майонеза в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

- а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества майонеза?
- б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?
- в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 15

1. Виды идентификации продовольственных товаров.

2. Фальсификация продовольственных (на примере однородных групп) товаров: способы, средства и методы обнаружения.

3. Проведите идентификацию партии молока коровьего в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

- а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества молока коровьего?
- б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?
- в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 16

1. Структура идентификации потребительских товаров: определение, объекты, субъекты, виды, средства и методы.

2. Фальсификация товаров: понятие «фальсифицированные товары», цели фальсификации.

3. Проведите идентификацию партии сыров в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

- а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества сыров?
- б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?
- в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 17

1. Идентифицирующая функция маркировки продовольственных товаров.

2. Современные методы исследования: перспективы использования для идентификации потребительских товаров.

3. Проведите идентификацию партии рыбных консервов в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

- а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества рыбных консервов?
- б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?
- в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной

ной продукции?

Вариант 18

1. Основные функции идентификации потребительских товаров: указующая, информационная, управляющая.

2. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией потребительских товаров.

3. Проведите идентификацию партии колбасных изделий в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества колбасных изделий?

б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?

в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 19

1. Основные методы идентификации продовольственных товаров: органолептические и измерительные. Преимущества и недостатки этих методов идентификации.

2. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации потребительских товаров.

3. Проведите идентификацию партии мясных консервов в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества мясных консервов?

б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?

в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Вариант 20

1. Основные показатели идентификации потребительских товаров органолептические, физико-механические, физико-химические.

2. Способы и средства качественной фальсификации потребительских товаров.

3. Проведите идентификацию партии масла коровьего в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Опишите порядок проведения идентификации, методику отбора проб и составление образцов для испытаний, выбор критериев идентификации. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов. По результатам идентификации ответьте на поставленные ниже вопросы.

а) Какие методы идентификации были использованы при анализе качества масла коровьего?

б) Обнаружена ли фальсификация продукции? Какой вид фальсификации установлен?

в) Какие действия должен предпринять товаровед при обнаружении фальсифицированной продукции?

Указания по выбору варианта контрольной работы и оформлению контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы

Выбор варианта контрольной работы осуществляется по специальной таблице по первой букве фамилии студента:

		Последняя цифра № зачетной книжки									
		0	1	2	3	4	5	6	7	8	9
Начальная буква фамилии студента	А, Б, В, Г, Д, С, Т, Ц, Э	1	4	18	10	13	20	12	2	17	7
	Е, Ж, З, И, К, У, Ф, Ч, Ю	8	2	5	20	11	14	9	19	3	6
	Л, М, Н, О, П, Р, Х, Ш, Я	10	14	15	16	9	12	13	2	1	4

Требования к оформлению контрольной работы – объем работы 20-24 страницы рукописного текста (ученическая тетрадь) или 10-15 страниц печатного текста стандартного формата А4; на страницах работы необходимо оставлять поля для замечаний преподавателя-рецензента;

- рукописный текст должен быть написан разборчивым почерком, без помарок: небрежность в изложении и оформлении не допускается;

- страницы работы нумеруются, является первой страницей контрольной работы (номер страницы на титульном листе не проставляется); на 2-ой странице дается план (содержание) работы: далее следуют наименования теоретических вопросов или практических заданий и ответы на них: все иллюстрации и таблицы должны быть пронумерованы, каждую иллюстрацию необходимо снабжать подрисовочной надписью, таблицы с заголовками должны быть помещены в тексте после абзацев, содержащих ссылки на них;

- тексты цитат заключаются в кавычки и сопровождаются сноской;

- в конце контрольной работы приводится список использованной литературы и иных источников информации в алфавитном порядке.

Критерии оценки:

«Зачтено» выставляется, если бакалавр правильно, глубоко и обоснованно провёл исследование, достаточно полно и логично изложил материал, проявил самостоятельность при написании, проанализировал конкретную информацию, правильно оформил контрольную работу, соблюдая предъявленные к ней требования.

«Не зачтено» выставляется бакалавру, который допустил грубые теоретические ошибки и поверхностно осветил основные положения вопросов, вместо теоретического освещения вопросов в работе, сделал описание конкретных примеров и фактов из хорошо известных источников, работа является плагиатом.

К защите не допускается контрольная работа, выполненная студентом не самостоятельно, а также полностью не соответствующая требованиям, предъявляемым к содержанию, изложению и оформлению контрольных работ.

В случае допуска к собеседованию студенту следует подготовить ответы на замечания и вопросы рецензента, написанные в контрольной работе, при необходимости – выполнить письменное дополнение к ней. Работы, не допущенные преподавателем, выполняются повторно с устранением всех отмеченных недостатков и предоставляются на проверку вместе с первой контрольной работой.

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
 Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
 «Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»
 Краснодарский филиал РЭУ им. Г.В. Плеханова

Кафедра торговли и общественного питания

Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине «Методология выявления фальсифицированных товаров» для студентов направления подготовки 38.03.07 «Товароведение» направленность (профиль) «Товарная экспертиза и оценочная деятельность»

Номер вопроса	Перечень вопросов зачету
1.	Сущность и понятие идентификационной деятельности
2.	Функции идентификационной деятельности
3.	Задачи идентификационной деятельности
4.	Структура идентификации.
5.	Понятие о фальсификации.
6.	Виды идентификации товаров. Ассортиментная идентификация.
7.	Подвиды ассортиментной идентификации.
8.	Виды идентификации товаров. Квалиметрическая идентификация.
9.	Подвиды квалиметрической идентификации.
10.	Виды идентификации товаров. Информационная идентификация.
11.	Подвиды информационной идентификации.
12.	Критерии и показатели идентификации.
13.	Способы идентификации товаров
14.	Нормативные основы идентификации. Информационные источники идентификации.
15.	Понятие о подлинности товара.
16.	Виды фальсификации товаров.
17.	Ассортиментная фальсификация продовольственных товаров.
18.	Качественная фальсификация продовольственных товаров.
19.	Количественная фальсификация продовольственных товаров.
20.	Способы количественной фальсификации.
21.	Способы защиты продукции от фальсификации.
22.	Последствия фальсификации.
23.	Меры по предупреждению фальсификации.
24.	Прослеживаемость фальсификации товаров.
25.	Идентификация товаров по маркировке.
26.	Идентификационные признаки муки. Фальсификация муки.
27.	Идентификационные признаки крупы. Фальсификация крупы.
28.	Идентификационные признаки зерна. Фальсификация зерна.
29.	Виды и формы товарной информации
30.	Понятие о собственной торговой марке.
31.	Идентификационные признаки маргарина. Фальсификация маргарина.
32.	Идентификационные признаки молочных консервов. Фальсификация молочных консервов.
33.	Идентификационные признаки майонеза. Фальсификация майонеза.
34.	Идентификационные признаки масла коровьего. Фальсификация масла коровьего.
35.	Идентификационные признаки растительного масла. Фальсификация растительного масла.
36.	Идентификационные признаки чая.
37.	Фальсификация чая.
38.	Идентификационные признаки кофе.
39.	Фальсификация кофе.
40.	Идентификационные признаки кондитерских товаров. Фальсификация кондитерских товаров.
41.	Идентификационные признаки макаронных изделий. Фальсификация макаронных изделий.
42.	Идентификационные признаки хлеба и хлебобулочных изделий. Фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий.
43.	Идентификационные признаки меда. Фальсификация меда

44.	Идентификационные признаки пряностей и приправ. Фальсификация пряностей и приправ
45.	Идентификационные признаки продуктов переработки плодов и овощей. Фальсификация продуктов переработки плодов и овощей.
46.	Идентификационные признаки кулинарных жиров. Фальсификация кулинарных жиров.
47.	Идентификационные признаки пищевых концентратов. Фальсификация пищевых концентратов.
48.	Идентификационные признаки яиц и яичных товаров. Фальсификация яиц и яичных товаров
49.	Способы и задача защиты продукции от контрафакта.
50.	Свойства товарной информации.
51.	Требования, предъявляемые к товарным знакам, в соответствии с законодательством России.
52.	Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительной документации и сертификата соответствия.
53.	Ответственность за незаконное использование товарных знаков.
54.	Способы и методы обнаружения фальсификации текстильных товаров.
55.	Методы обнаружения фальсификации изделий из пластмасс
56.	Способы определения фальсификации парфюмерных товаров.
57.	Способы определения фальсификации меховых товаров.
58.	Признаки и методы определения фальсификации детских игрушек.
59.	Признаки и методы определения фальсификации мясных товаров.
60.	Современные методы исследования: перспективы использования для идентификации потребительских товаров.

Практические задания (задачи) к зачету

1.	<p>Россельхознадзор ввел с 20 октября 2006 г. запрет на ввоз на территорию России рыбных консервов «Шпроты в масле» из Латвии, произведенных предприятиями ООО «Гамма» с маркировкой на верхней крышке банки ALV44L и ОАО «Бривайс-Вильнис» с маркировкой на верхней крышке банки LV28L в связи с обнаружением в них бенз(а)пирена в количествах, превышающих предельно допустимый уровень. Еще несколько партий были задержаны с поддельными документами.</p> <p>Задания</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Укажите, какой вид идентификации проведен инспекторами Россельхознадзора. 2. Какие виды фальсификации обнаружены инспекторами? 3. Можно ли использовать забракованную продукцию, если можно, то на какие цели? 4. Какими должны быть дальнейшие действия импортеров, получателей, инспекторов таможенной службы и Россельхознадзора, если консервы забракованы на таможне? 5. Можно ли выявить ассортиментную фальсификацию рыбных консервов: а) не вскрывая банки; б) после вскрытия банки? Дайте обоснование ответов.
2.	Проведите расчет правильности 13- разрядного штрих-кода 7290004494213. Опишите структуру данного штрих-кода. Укажите требования к нанесению штрих-кода на потребительские упаковки товаров.
3.	<p>В магазине «Продукты» на реализации находится водка (производитель завод «Весна» г. Тула). В сопроводительных документах и на маркировке бутылок указано: водка «Русская», крепость 40%; вместимость - 0,5 л. При проверке качества водки инспекторами Роспотребнадзора установлено: крепость водки после отгонки - 37%, полнота налива 488 мл.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Определите наличие или отсутствие фальсификации, ее вид и способ. 2. Допустимо ли, чтобы крепость водки была ниже 40 градусов?
4.	<p>Перечислите документы, сопровождающие поступление товаров на торговое предприятие и определите порядок действий и оформления документов в следующих ситуациях:</p> <ol style="list-style-type: none"> а) в розничном торговом предприятии при поступлении товара от Черкизовского мясокомбината было обнаружено несоответствие фактического количества товара против указанного в сопроводительных документах по весу брутто; б) при приемке товаров в магазине были обнаружены подтеки на неповрежденной таре - картонных коробах с кетчупом, упакованным в стеклянную тару; в) товар поступил в магазин в поврежденной таре; г) при приемке товара - стеклянной посуды, упакованной в коробка из гофрокартона, был обнаружен бой и сколы на отдельных предметах; д) при приемке товара была произведена пересортица.
5.	В магазин поступила партия консервов Икра баклажанная в количестве 28 ящиков (в каждом ящике - 15 металлических банок, масса нетто банки - 350 г). При приемке по качеству в объединенной пробе обнаружено, что консервы имеют равномерно измельченную массу, вкус и запах, свойственные обжаренным баклажанам, с наличием слабовыраженной горечи, массовая доля поваренной соли - 1,4%; массовая доля сухих веществ - 22%. У двух банок из выборки отсутствуют этикетки. Дайте заключение о качестве. Можно ли принять данную партию? Можно ли отнести данную партию к фальсификату?
6.	В магазин поступила партия консервов Зеленый горошек высшего сорта в количестве 58 ящиков (в каждом

	<p>ящике - 8 стеклянных банок, масса нетто банки - 700 г). При оценке качества в отобранной объединенной пробе обнаружено: зерна зеленые; имеются единичные зерна горошка, отличающиеся по цвету от основной массы; вкус и запах нормальные, консистенция мягкая, однородная; на дне банки имеются слабая мутность и небольшой осадок; в навеске массой 200 г обнаружено 15 г битых зерен и три обрывка створок. Дайте заключение о качестве. Возможна ли приемка данной партии? Можно ли отнести данную партию к фальсификату?</p> <p>Обоснуйте свои выводы.</p> <p>Подберите необходимые для решения ситуации нормативные документы, укажите их номера и названия.</p>
7.	<p>Покупательница в магазине приобрела мед липовый в банке из полимерного материала емк. 200 г по цене 130 руб. На банке имелась этикетка со следующей информацией: Мед липовый, 2012 года сбора ТМ «Натурин» «Горячеключевская Пчеловодная Компания», Краснодарский край. Но дома, открыв банку, она поняла, что мед фальсифицированный, т.к. консистенция меда была довольно жидкой, цвет - ярко-желтый, вкус – очень сладкий, аромат липы отсутствовал. Чтобы убедиться в фальсификации, покупательница решила провести дома экспресс-методами анализ меда. По результатам проведенного экспресс-анализа она выявила наличие в меде крахмала и мела.</p> <p>Задание:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Какие методы использовала покупательница для выявления фальсификации меда? Можно ли доверять этим методам исследования? 2. По каким показателям можно еще выявить фальсификацию? 3. Какие виды фальсификации выявлены? 4. Какую информацию должна содержать этикетка? Отвечает ли содержание этикетки на банке требованиям нормативных документов? 5. Используя опыт покупательницы, проведите идентификацию двух образцов меда, которые приобретете в торговом предприятии. Укажите номера и названия документов, которые вы использовали для идентификации маркировки меда.
8.	<p>В магазин АО "Салют" поступили консервы мясные "Сосиски с капустой", фасованные в металлические банки № 43, массой нетто 425 г (указано на упаковке). При приемке консервов установлено:</p> <ul style="list-style-type: none"> • фактическая масса нетто – 415 г; • внешний вид сосисок и цвет на разрезе – оболочка сосисок целая, гладкая, сосиски одинаковой длины. На разрезе фарш имеет равномерную светло-розовую окраску, без серых пятен. Цвет тушеной капусты светло-коричневый; • вкус и запах – приятный, свойственный сосискам с тушеной капустой; • масса сосисок к массе нетто консервов, % – 46,5; • массовая доля поваренной соли, % – 1,9. <p>По указанным показателям провести идентификацию консервов и определить, имеет ли место фальсификация, ее способы и виды.</p>
9.	<p>На склад оптовой базы ООО «Ранда» 27.09.2011 г. поступила партия свежих бананов первого класса в количестве 200 ящиков по 20 кг. При проведении экспертизы по качеству свежих бананов установлено: плоды одного помологического сорта; плоды в кистях здоровые, свежие, слаборебристые, неуродливые, твердые, съемной степени зрелости; крона желтая; мякоть плотная, белая с трудно отделяемой кожурой; при разрезании плодов хорошо выделяется млечный сок; размеры плодов по наибольшему поперечному диаметру 3,6-3,9 см; по длине 28-30 см; количество плодов в кисти – 8-9 штук; содержание плодов с потеками латекса с площадью 12-15 см² в среднем образце - 4,5%.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. определите объем выборки и размер среднего образца от данной партии свежих бананов; 2. дайте заключение о качестве данной партии свежих бананов; 3. назовите условия дозревания бананов; 4. укажите нормируемые величины потерь свежих бананов во время хранения в течение 10 дней.
10.	<p>На склад ресторана «Парус» (140 посадочных мест) 15.09.2009 г. поступила партия консервов в стеклянных банках первого типа в количестве 10 ящиков по 12 штук. Масса НЕТТО одной банки - 480 г. Дата выработки - 26.08.2009 г. В маркировке указано: «Томаты маринованные домашние высшего сорта». При оценке качества овощных маринадов установлено: овощи целые, однородные по размеру, по степени зрелости (красные); овощи плотные, неразваренные; заливка прозрачная, бесцветная с частицами пряностей; томаты составили в каждой банке 240-260 г; плоды томатов с треснувшей, но с несползшей кожицей составили 70 г; вкус приятный, слабокислый; массовая доля хлоридов – 1,8%.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. определите объем выборки и размер среднего образца от данной партии овощных маринадов; 2. дайте товароведную характеристику данного вида продукции и заключение о качестве; 3. пересчитайте в условные банки и тубы; 4. укажите оптимальные условия хранения овощных маринадов.
11.	<p>На склад торгового предприятия ООО «Маир» 03.10.2010 г. поступила партия быстроразваривающейся ядрицы второго сорта в количестве 50 мешков по 5 кг. Дата выработки - 29.07.2010 г. При оценке качества ядрицы в среднем образце установлено: ядра гречихи целые; цвет коричневый разных оттенков; влажность</p>

	<p>- 13,4%; количество колотых ядер в среднем образце – 36 г и испорченных ядер - 48,5 г; минеральная примесь – 0,03%.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.определите объем выборки от данной партии крупы и размер среднего образца; 2.дайте заключение о качестве гречневой крупы; 3.назовите отличительные признаки обыкновенной и быстроразваривающейся ядрицы; 4.охарактеризуйте понятие потребительской ценности гречневой крупы и ее связь с конкурентоспособностью.
12.	<p>На склад хлебозавода № 3 поступила партия пшеничной хлебопекарной муки высшего сорта в количестве 250 мешков по 10 кг. При проверке по качеству пшеничной муки установлено: цвет белый с кремовым оттенком; массовая доля золы в пересчете на сухое вещество - 0,65%; массовая доля сырой клейковины – 27,3%; по качеству сырой клейковины в условных единицах мука относится к второй группе; число падения – 190 с; остаток на сите из шелковой ткани № 43 составил 4,8%.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.определите объем выборки от данной партии пшеничной муки и размер среднего образца; 2.дайте заключение о качестве пшеничной хлебопекарной муки; 3.охарактеризуйте показатели: качество и количество сырой клейковины пшеничной муки, число падения;
13.	<p>В магазин «Пятерочка» поступила партия натурального полифлерного цветочного меда «Майский» высшего сорта, расфасованного в полимерную тару. Масса нетто одной упаковки – 180 г. Количество упаковок в одном ящике – 24 шт. Количество картонных ящиков – 25 шт. Дата выработки меда - 21.08.2009 г. При оценке качества полифлерного цветочного меда установлено: цвет – белый с янтарным оттенком; консистенция – жидкая; вязкость - высокая; аромат – приятный, нежный; вкус – сладкий; массовая доля воды – 19,8%; массовая доля редуцирующих сахаров (к абсолютно сухому веществу) – 82,1%; массовая доля сахарозы - 5,4%; диастазное число – 6,2 ед. Готе; качественная реакция на оксиметилфурфурол – отрицательная; в меде присутствуют кусочки воска и перги. Товаровед отказался принимать данную партию меда.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.определите объем выборки и среднего образца от данной партии меда; 2.дайте заключение о качестве меда «Майский»; 3.почему товаровед отказался принимать данную партию меда? Ответ обоснуйте; 4.в какую лабораторию следует направить мед для определения качества.
14.	<p>В магазин «Магнит» 23.09.2011 г. поступила партия карамели «Клубничка» в количестве 25 ящиков по 3 кг. Карамель расфасована в полимерные пакеты. Масса НЕТТО одной упаковки – 500 г. Дата выработки - 14.07.2011 г. При оценке качества карамели в среднем образце установлено: масса НЕТТО одной из отобранных упаковок составила 487 г.; количество штук в одном килограмме – 119; форма корпуса – удлиненно-овальная; оболочка – нетяннутая, неокрашенная; корпус без отделки; карамель изготовлена на ротационных карамелеформирующих машинах; массовая доля начинки – 26,3%; количество мятой карамели в одной упаковке – 56,3 г; количество полузавернутой карамели – 25,2 г. Товаровед отказался принимать данную партию карамели.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.определите объем выборки и среднего образца от данной партии карамели; 2.дайте заключение о качестве карамели; 3.почему товаровед отказался принимать данную партию карамели? Ответ обоснуйте; 4.укажите условия и сроки хранения, установленные для данной партии карамели.
15.	<p>В магазин «Сластена» 27.09.2009 г. поступила партия зефира «Крем-брюле», расфасованного в полимерную упаковку. Дата выработки - 26.08.2009 г. Масса НЕТТО одной упаковки - 250 г. Количество зефира в одной упаковке – 6 шт. Количество упаковок в одном ящике - 24 шт. Количество картонных ящиков - 20 шт. При оценке качества зефира установлено: цвет белый с кремовым оттенком; консистенция – мягкая, легко поддающаяся разламыванию; структура мелкопористая, равномерная; плотность (на желирующем крахмале) – 0,6 г/см³; массовая доля редуцирующих веществ - 16,3%; массовая доля влаги – 27,5%. Масса НЕТТО одной из упаковок, отобранных в средний образец, составила 247 г. В этой упаковке одно изделие было деформировано.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.определите объем выборки и среднего образца от данной партии пастильных изделий; 2.дайте заключение о качестве зефира; 3.чем отличается клеевая пастила от заварной; 4.назовите условия и сроки хранения зефира.
16.	<p>На склад маслосырбазы 16.09.2019 г. поступила партия сыра «Голландский» высшего сорта. Количество упаковок – 150 шт. Масса НЕТТО одного ящика – 4-5,5 кг. Упаковка и маркировка сыров соответствовала требованиям ГОСТа 7616-85. Однако качество брускового сыра «Голландский» вызвало сомнение. При оценке качества установлено: первичная маркировка – 29.05.18 г; сыры слегка деформированы и имеют поврежденное комбинированное покрытие; рисунок неравномерный, шелковидный; цвет теста слабо-желтый, однородный по всей массе; консистенция резинистая; вкус слабокормовой; запах затхлый; массовая доля влаги – 45,6%. Товаровед отказался принять данную партию сыров.</p>

	<p>Задания:</p> <p>1.определите объем выборки, порядок составления точечных проб и массу объединенной пробы для анализа;</p> <p>2.установите его соответствие требованиям ГОСТа по органолептическим и физико-химическим показателям;</p> <p>3.назовите причины возникновения вышеперечисленных дефектов сыра;</p> <p>4.почему база отказалась принять данную партию сыров?</p>
17.	<p>23.09.2019 г. в магазин «Продукты» поступила партия куриных яиц в количестве 25 ящиков. В каждом ящике - 12 прокладок по 30 яиц. Маркировка: СО. Дата расфасовки не указана. При оценке качества установлено: высота воздушной камеры – 8 мм; желток прочный, малозаметный, перемещающийся от центрального положения; белок недостаточно плотный, светлый, прозрачный; в среднем образце масса десяти яиц составила 680 г. Однако в среднем образце были обнаружены куриные яйца массой по 64 г в количестве 20 шт.</p> <p>Задания:</p> <p>1.определите вид и категорию куриных яиц по маркировке;</p> <p>2.установите объем выборки и размер среднего образца от данной партии куриных яиц;</p> <p>3.дайте заключение о качестве данной партии куриных яиц;</p> <p>4.определите срок хранения и реализации данной партии куриных яиц.</p>
18.	<p>11.09.2009 г в магазин «Галос» поступила партия сарделек «Свиные» высшего сорта в количестве 3 ящиков. Сардельки расфасованы в пакеты из многослойной пленки ББ – 3 по 300-350 г. Количество упаковок в одном ящике – 12 шт. Дата выработки - 08.09.2009 г. При оценке качества сарделек в среднем образце было обнаружено: отклонения от массы НЕТТО – 5-7 г; сардельки имеют оболочку «Греви»; батончики перевязаны между собой; длина батончиков – 8-9 см; диаметр – 35-37 мм; сардельки чистые, без жировых отеков; фарш на разрезе розовый с незначительной пористостью; вкус солоноватый; запах, свойственный мясопродуктам; аромат пряностей выражен слабо; консистенция упругая; массовая доля влаги - 68,3%; массовая доля крахмала - 2,7%. Товаровед отказался принимать данную партию сарделек.</p> <p>Задания:</p> <p>1.определите размер среднего образца, отобранного от данной партии сарделек;</p> <p>2.дайте заключение о качестве данной партии сарделек;</p> <p>3.можно ли реализовать данную партию сарделек;</p> <p>4.ваши действия как товароведа? Ответ аргументируйте.</p>
19.	<p>23.09.2019 г. на базу ООО «ПЕКОВ» поступила партия тихоокеанской соленой сельди первого сорта в количестве 2 деревянных заливных бочек емкостью 50 дм³. При приемке товара по качеству обнаружено: у сельдей удалены жабры, брюшко целое; средний размер сельдей – 32-33 см; на поверхности рыб имеется незначительный налет нерастворимого осадка соли; поверхность потускневшая, без наружных повреждений; консистенция слегка ослабевшая; массовая доля поваренной соли – 10,8%; у одного экземпляра рыбы в среднем образце (4 штуки) обнаружен порез длиной 1,5 см и срыв кожи общей площадью 2,3 см².</p> <p>Задания:</p> <p>1.определите массу среднего образца, отобранного для экспертизы;</p> <p>2.дайте заключение о качестве тихоокеанской соленой сельди;</p> <p>3.назовите «жесткие» и «мягкие» показатели качества соленой рыбы, влияющие на конкурентоспособность.</p>
20.	<p>В магазин ООО «Вега» 27.09.2019 г. поступила партия рыбных консервов в количестве 10 ящиков. В каждом ящике - 24 банки. Масса НЕТТО одной банки, указанная в маркировке, – 250 г. На крышке банки указана маркировка:</p> <p style="text-align: center;">23 06 10 137 468 2P</p> <p>При оценке качества рыбных консервов установлено: тушки рыб уложены в банки спинками к крышке параллельными рядами; у рыб головы с жаберными крышками удалены ровным, прямым срезом; цвет кожных покровов неоднородный - от светло-золотистого до коричневого; консистенция мяса рыбы суховатая; длина тушек 6,8-7,5 см; массовая доля поваренной соли - 2,9%; фактическая масса содержимого одной банки – 243 г; масса заливки составила 65 г; масло прозрачное, с незначительным наличием взвешенных частиц; тушки рыб с поврежденным кожным покровом составили 15 г.</p> <p>Задания:</p> <p>1.расшифруйте маркировку рыбных консервов;</p> <p>2.пересчитайте в условные банки и тубы;</p> <p>3.дайте заключение о качестве рыбных консервов;</p> <p>4.назовите показатели безопасности рыбных консервов.</p>
21.	<p>В магазин ООО «Акация» 21.09.2019 г поступила партия ветчины в натуральной оболочке, выработанной 20.09.2019 г. в количестве 50 кг. При приемке по качеству данной партии ветчины в среднем образце обнаружено: поверхность батонцов чистая, сухая; оболочка не нарушена; диаметр батонцов - 136-137 мм; длина батонцов – 43-46 см; консистенция плотная; на разрезе мышечная ткань розово-красного цвета, при нарезании не распадается; вкус в меру соленый; аромат пряностей; цвет жира белый с розоватым оттенком; мас-</p>

	<p>соявая доля поваренной соли - 2,8%; массовая доля нитрита натрия - 0,06%.</p> <p>Задания:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. определите размер среднего образца от данной партии ветчины в оболочке; 2. дайте заключение о качестве ветчины в оболочке; 3. каковы предельные сроки поставки и хранения ветчины в натуральной оболочке; 4. назовите методы оценки конкурентоспособности мясопродуктов.
22.	<p>В магазин «Экспедиция» г. Волгограда 15.09.2009 г. поступила партия валяной (грубошерстной) обуви. При оценке качества отобранных образцов обуви установлено:</p> <ul style="list-style-type: none"> • разница в высоте голенища - 6,7 мм; • пара обуви не имеет расслоений с наружной и внутренней сторон; • на одной полупаре наличествуют мелкие частицы репья, нитки и растительные примеси с глубиной вкрапления размером 0,9 мм; • отмечены впадины внутри обуви с разницей в толщине по сравнению с соседними местами размером 0,85 мм. <p>Задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • дайте заключение о качестве пары обуви валяной (грубошерстной); • допускается ли в продажу данная партия валяной (грубошерстной) обуви? Ответ обоснуйте.
23.	<p>В салон меховой одежды «Антарктида» г. Волгограда 21.11.2009 г. согласно договору поставки поступили партии женских перчаток и рукавиц меховых на подкладке. При приемке продукции на 11 изделиях (перчатки) и 12 изделиях (рукавицы), отобранных от данных партий, были обнаружены следующие дефекты: малозаметная разнооттеночность в деталях полупар перчаток и рукавиц; отдушистость на ладонной части общей площадью 1,5% у перчаток и 2,5% у рукавиц; отклонение строчки от прямой - 0,3 см (у перчаток).</p> <p>Задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • дайте товароведное заключение о качестве данных партий меховых рукавиц и женских перчаток; • какие дефекты перчаточных изделий относятся к недопустимым?
24.	<p>14.09.2019 г. в магазин «Культтовары» поступила партия детских двухколесных велосипедов. При осмотре нескольких велосипедов отмечено, что кромки металлических деталей не защищены полимерным покрытием и загнуты на 2200 при размере сгиба 0,9 мм. Рулевая колонка обеспечивает поворот переднего колеса на 890 в левую сторону и 920 в правую сторону от положения прямолинейного движения. Цепной механизм оборудован щитками со стороны возможного контакта ноги ребенка с цепью, которые снимаются применением инструмента.</p> <p>Задания:</p> <ul style="list-style-type: none"> • дайте товароведное заключение о качестве детских велосипедов; • с какими дефектами не допускаются к реализации детские велосипеды?
25.	<p>Определить семейство и вид рыбы по следующим признакам:</p> <p>а) Рыба проходная. Распространена в прибрежных водах Северного Ледовитого океана, в бассейне Тихого океана, в низовьях Амура, на Камчатке, Сахалине. Длина 30-35 см, масса до 350 г, тело веретенообразное, покрыто легко спадающей чешуей. Рот большой, зубы сильные. Боковая линия выражена, неполная, спинной плавник короткий. Имеется жировой плавник. Только что пойманные рыбы пахнут свежим огурцом.</p>
26.	<p>На реализации находится кета среднесоленая, потрошенная с головой, крупная, 1 сорта. При этом рыба имеет следующие внешние признаки: рыба разрезана по брюшку двумя продольными разрезами (первый от анального отверстия до брюшных плавников, второй – от брюшных плавников до калтычка, который не перерезан) внутренности, жабры, икра и молоки удалены не полностью, имеются сгустки крови и почки, в хвостовой части с внутренней стороны близ позвоночника имеется по 8 тонких уколов без повреждений кожи и реберных костей. При визуальном осмотре обнаруживается сбитость чешуи, легкое пожелтение брюшной полости, мясо имеет темные пятна от кровоподтеков, консистенция слегка ослабевшая, слабый запах и привкус окислившегося жира. Масса одного экземпляра колеблется от 2,0 до 2,5 кг. Массовая доля поваренной соли 12%.</p> <p>Проведите идентификацию разделки и определите наличие или отсутствие фальсификации.</p>
27.	<p>В магазин поступила партия фасованного чая. При приемке в средней пробе обнаружена мелочь. Дегустационный анализ показал, что чай имеет соответствующие органолептические показатели качества, но несколько коробок имеют разную массу. Дать заключение о качестве полученной партии чая, возможна ли ее реализация, каковы действия как товароведа?</p>
28.	<p>В магазин "Универсам" поступила сметана 20 % жирности во флягах. При приемке сметаны установлено, что сметана имеет недостаточно густую консистенцию, вкус и запах чистые, кисло-молочные, цвет – белый. Проба сметаны была направлена в лабораторию СЭС. Результаты анализа:</p> <ul style="list-style-type: none"> • содержание жира – 17,2 %; • кислотность – 92 °Т, при микроскопировании обнаружены кефирные грибки. <p>Проведите идентификацию продукции и определите имеет ли место фальсификация, ее виды и способы. Как следует поступить в данной ситуации с продукцией?</p>
29.	<p>В магазине "Гастроном № 2" на реализации находится масло сливочное Крестьянское сладкосливочное высшего сорта, фасованное в кашированную фольгу по 200 г. При проверке магазина были отобраны образцы масла сливочного, в результате их оценки установлено следующее:</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • вкус и запах – невыраженный, пустой, со слабокормовым привкусом, 4 балла; • консистенция и внешний вид – рыхлая и крошливая, 2 балла; • цвет – однородный, 2 балла; • упаковка и маркировка – имеются незначительные дефекты в заделке упаковочного материала, 2 балла; • массовая: доля жира, % – 72,5; • массовая: доля влаги, % – 24,5. <p>Определите по результатам оценки наличие или отсутствие фальсификации. Какое решение в данной ситуации может быть принято?</p>
30.	<p>На склад Белгородского хладокомбината поступила партия сыра сычужного твердого, по документам сыр Советский. Сыр в виде прямоугольного бруска со слегка выпуклыми боковыми поверхностями и округленными гранями, массой 8 кг. На головках сыра имеется производственная маркировка в форме квадрата. При проверке качества сыра установлено:</p> <ul style="list-style-type: none"> • вкус и запах – умеренно выраженный, сырный, слегка кисловатый; • консистенция – тесто нежное, слегка ломкое на изгибе; • рисунок – состоит из глазков овальной и угловатой формы, расположенных по всей массе; • содержание жира в сухом веществе, % – 44,6; • содержание влаги, % – 43,5. <p>Проведите идентификацию сыра и установите соответствие наименованию, указанному в сопроводительных документах. Определите наличие или отсутствие фальсификации, ее виды и способы. Укажите способы и средства фальсификации сыров и методы их обнаружения.</p>

ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ (АКТУАЛИЗАЦИИ)

1. Оценочные материалы по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендованы к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.03.2020 № 8

И.о. заведующего кафедрой



Е.Н. Губа

2. Оценочные материалы по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендованы к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 18.02.2021 № 7

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа

3. Оценочные материалы по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендованы к утверждению на заседании кафедры торговли и общественного питания, протокол от 17.02.2022 № 7

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа

4. Оценочные материалы по учебной дисциплине с внесенными дополнениями и изменениями рекомендованы к утверждению на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса, протокол от 28.02.2023 № 7

Заведующий кафедрой



Е.Н. Губа