

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Петровская Анна Викторовна

Должность: Директор

Дата подписания: 15.10.2024 17:19:42

Уникальный программный ключ:

798bda6555fbd5be827768f6f1710bd17a9070c31fdc1b6a6ac5a1f10c8c5199

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

**Министерство науки и высшего образования Российской Федерации**

**федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Российский экономический университет имени Г.В. Плеханова»**

Факультет экономики, менеджмента и торговли

Кафедра товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ОБНАРУЖЕНИЕ  
ФАЛЬСИФИКАЦИИ ТОВАРОВ»**

**Направление подготовки 38.03.07 Товароведение**

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

**Уровень высшего образования *Бакалавриат***

Год начала подготовки 2024

Краснодар – 2023 г.

Составитель:

к.т.н., доцент, доцент товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса Федорова Н.Б.

Оценочные материалы одобрены на заседании кафедры товарной экспертизы, технологии торговли и ресторанного бизнеса протокол №7 от 28.02.2023 г.

## ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации товаров»

### ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ С УКАЗАНИЕМ РЕЗУЛЬТАТОВ ОБУЧЕНИЯ И ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Формируемые компетенции	Индикаторы достижения компетенций	Результаты обучения (знания, умения)	Наименование контролируемых разделов и тем
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	ПК-1.1. 3-1. <b>Знает</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции	Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров Тема 2. Структура идентификации потребительских товаров Тема 3. Показатели идентификации потребительских товаров Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.1. 3-2. <b>Знает</b> законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия	Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров Тема 3. Показатели идентификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.1. 3-3. <b>Знает</b> национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции	Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров Тема 3. Показатели идентификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.1. 3-4. <b>Знает</b> классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию	Тема 2. Структура идентификации потребительских товаров
		ПК-1.1. 3-5. <b>Знает</b> современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции	Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.1. 3-6. <b>Знает</b> методологию раз-	Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров

		вертывания функций качества	Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.1. У-1. <b>Умеет</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации	Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.1. У-2. <b>Умеет</b> применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия	Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров Тема 3. Показатели идентификации потребительских товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров
		ПК-1.1. У-3. <b>Умеет</b> применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции	Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров Тема 3. Показатели идентификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.1. У-4. <b>Умеет</b> применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества)	Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров Тема 3. Показатели идентификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.1. У-5. <b>Умеет</b> применять методологию развертывания функций качества	Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующих продукцию	ПК-1.3. 3-1. <b>Знает</b> виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.3. 3-2. <b>Знает</b> показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию	Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров Тема 3. Показатели идентификации потребительских товаров Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.3. 3-3. <b>Знает</b> методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества	Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров

		ПК-1.3. У-1. <b>Умеет</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию	Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров Тема 3. Показатели идентификации потребительских товаров Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.3. У-2. <b>Умеет</b> систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию	Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.3. У-3. <b>Умеет</b> применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества	Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	ПК-1.5. З-1. <b>Знает</b> нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции	Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров Тема 3. Показатели идентификации потребительских товаров Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.5. З-2. <b>Знает</b> современные инструменты контроля качества и управления качеством	Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров Тема 6. Последствия фальсификации потребительских товаров и меры по ее предотвращению Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.5. З-3. <b>Знает</b> методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции	Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров Тема 3. Показатели идентификации потребительских товаров Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.5. З-4. <b>Знает</b> методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.5. З-5. <b>Знает</b> методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров

			Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.5. У-1. <b>Умеет</b> применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции	Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.5. У-2. <b>Умеет</b> применять современные инструменты контроля качества и управления качеством	Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.5. У-3. <b>Умеет</b> применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции)	Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.5. У-4. <b>Умеет</b> применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции	Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-1.5. У-5. <b>Умеет</b> применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации	Тема 3. Показатели идентификации потребительских товаров Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам	ПК-7.1. 3-1. <b>Знает</b> нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции	Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 6. Последствия фальсификации потребительских товаров и меры по ее предотвращению Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-7.1. 3-2. <b>Знает</b> требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами)	Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 6. Последствия фальсификации потребительских товаров и меры по ее предотвращению Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-7.1. 3-3. <b>Знает</b> порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции	Тема 2. Структура идентификации потребительских товаров Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 6. Последствия фальсификации потребительских товаров и меры по ее предотвращению

			Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-7.1. У-1. <b>Умеет</b> применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции	Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 6. Последствия фальсификации потребительских товаров и меры по ее предотвращению Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров
		ПК-7.1. У-2. <b>Умеет</b> проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам	Тема 2. Структура идентификации потребительских товаров Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров Тема 6. Последствия фальсификации потребительских товаров и меры по ее предотвращению Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров

# МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

## Перечень учебных заданий на аудиторных занятиях

### Темы для проведения групповых дискуссий

#### Тема 3. Показатели идентификации потребительских товаров

**Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.5**

- Нормативные документы, применяемые для идентификации.
- Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров.
- Торговый знак – способ идентификации производителя продукции.
- Штриховое кодирование как один из способов идентификации.

#### Тема 4. Методы идентификации потребительских товаров

**Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.5, ПК-7.1**

- Методы идентификации, их характеристика и отличительные особенности.
- Разновидности органолептического метода их характеристика.
- Современные физико-химические методы, их сущности, возможности применения:
  - а) хроматографический;
  - б) колориметрический;
  - в) пектрофотометрический;
  - г) атомно-абсорбционной спектрометрии.

#### Тема 5. Виды и средства фальсификации потребительских товаров

**Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.5, ПК-7.1**

- Характеристика отдельных видов фальсификации: ассортиментной, качественной, количественной, стоимостной, информационной.
- Заменители пищевые и непищевые.
- Способы обнаружения разных видов фальсификации.
- Градации фальсифицированного товара.

#### Критерии оценки:

**3 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**2 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**1,5 балла** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**1 балл** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

## Вопросы для проведения собеседования

### Тема 1. Общие положения идентификации и фальсификации потребительских товаров

#### Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.5

1. Дайте определение термина «идентификация» в соответствии с ГОСТ и ФЗ «О техническом регулировании»
2. Дайте определения термина «фальсификация» и «контрафактный»
3. Назовите цель и задачи идентификации продукции
4. Меры по защите российского рынка от фальсифицированной продукции

### Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров

#### Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.5, ПК-7.1

1. Какие виды идентификации наиболее часто применяются для зерна, муки и крупы?
2. Укажите наиболее значимые показатели ассортиментной идентификации.
3. Каковы показатели квалитетической идентификации зерна и продуктов его переработки?
4. Перечислите средства фальсификации зерна, муки, крупы и методы их определения.
5. Назовите наиболее значимые показатели ассортиментной и квалитетической идентификации зерна и продуктов его переработки.
6. Рассмотрите средства технологической и предреализационной фальсификации хлебобулочных изделий.
7. Укажите идентифицирующие признаки ассортиментной и квалитетической идентификации макаронных изделий.
8. Рассмотрите средства квалитетической фальсификации макаронных изделий и методы ее обнаружения.

### Тема 8. Идентификация и фальсификация непродовольственных товаров

#### Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.5, ПК-7.1

1. Назвать характерные отличительные признаки изделий из: полиэтилена; полистирола; полиметилметакрилата; фенопластов; аминопластов; целлюлоида.
2. Назвать характерные отличительные признаки изделий, полученных методом: прессования; вакуумного формования; литья; штампования.
3. Назвать недопустимые дефекты изделий из пластмасс.
4. Назвать принципы сортировки пластмассовых изделий.
5. Назвать основные виды декорирования стеклянных изделий, наносимые в горячем и холодном состоянии.
6. Назвать отличительные признаки изделий из различных по составу видов стекол.
7. Назвать основные виды дефектов стекломассы, дефектов формования и отделки, дефектов декорирования стеклянных изделий.
8. Назвать недопустимые дефекты стеклянных изделий.
9. Назвать принципы сортировки стеклянных изделий.
10. Назвать способы нанесения маркировки на стеклянные изделия. Содержание маркировки.
11. Дать отличительные признаки фарфора, фаянса, майолики и гончарных изделий.
12. Назвать отличительные признаки твердого и мягкого фарфора.
13. Назвать отличительные признаки следующих видов декорирования: шелкография, живопись, печать, штамп, трафарет.
14. На сколько сортов делят фарфоровые изделия?
15. На сколько сортов делят фаянсовые изделия?

16. Назвать нормируемые показатели качества фарфоровых и фаянсовых изделий.
17. Сформулировать принципы сортировки фарфоровых и фаянсовых изделий.
18. Назвать способы нанесения маркировки на фарфоровые и фаянсовые изделия.

Содержание маркировки.

19. Чем по составу отличается сталь и чугун?
20. Назвать основные сплавы на основе меди и алюминия, используемые для производства посуды.
21. Назвать металлические и неметаллические виды покрытий металлической посуды.
22. Описать отличительные признаки посуды с различными видами отделок: шлифованной, полированной, анодированной, хромированной, эмалированной.
23. В чем особенности строения и основных свойств трикотажных полотен?
24. Дайте классификацию трикотажных изделий.
25. Перечислите показатели качества трикотажных изделий.
26. Пороки трикотажных изделий по стандарту и паспортизированным образцам.
27. Правила сортировки трикотажных изделий.
28. Требования к маркировке трикотажных изделий.
29. Определение сорта трикотажных изделий.
30. Основные детали швейных изделий и способы их соединения.
31. Товароведная характеристика образцов швейных изделий.
32. Правила сортировки швейных изделий.
33. Требования к маркировке швейных изделий.
34. Как определяется сорт швейных изделий.
35. Требования, предъявляемые к качеству модельной обуви.
36. Ассортимент кожаной обуви.
37. Требования, предъявляемые к маркировке обуви.
38. Требованиями по определению сортности.
39. Как проводится сортировка кожаной обуви?

#### **Критерии оценки:**

**2 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, а ответ на него является исчерпывающим, т.е. охватывает все его существенные аспекты, в нем полно отражена относящаяся к вопросу законодательная и нормативно-правовая база,

**1,5 балла** выставляется студенту, если он правильно понимает суть вопроса, раскрывает основные понятия, относящиеся к предмету вопроса, но в ответе не полно отражена законодательная и нормативно-правовая база,

**1 балл** выставляется студенту, если он понимает суть вопроса, но не полно, не точно описывает предмет вопроса, а также отдельные основные понятия, относящиеся к области обсуждения, или в ответе присутствуют отдельные ошибочные положения, нечеткие формулировки,

**0,5 балла** ответ является неправильным в целом или содержит в основном ошибочные положения, не отражает суть обсуждения.

## Индивидуальное задание

### Тема 6. Последствия фальсификации потребительских товаров и меры по ее предотвращению

#### Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.5, ПК-7.1

1. Используя нормативную базу – ознакомиться Гражданским кодексом РФ со ст.1515 «Ответственность за незаконное использование товарного знака»; ст.1537 «Ответственность за незаконное использование наименования места происхождения товара».

2. Подготовить презентацию «фальсификация известных брендов».

3. Ознакомиться с основными видами фальсификации товаров. Результаты оформить в тетради в виде таблицы.

Таблица – Виды фальсификации

Вид фальсификации	Характерные особенности	Способ обнаружения	Конкретные примеры

#### Критерии оценки:

**5 баллов** выставляется студенту, если исчерпывающе, последовательно, четко и логически стройно излагает материал, умеет тесно увязывать теорию с практикой, использует в ответе материал монографической литературы, правильно обосновывает принятое решение, владеет разносторонними навыками и приемами выполнения практических задач;

**4 балла** выставляется студенту, если он по существу излагает материал, правильно применяет теоретические положения при решении практических вопросов и задач, владеет необходимыми навыками и приемами их выполнения;

**3 балл** выставляется студенту, если он имеет знания только основного материала, но не усвоил его деталей, допускает неточности, недостаточно правильные формулировки, нарушения логической последовательности в изложении программного материала.

**2 балла** - выставляется студенту, который не знает значительной части программного материала, допускает существенные ошибки, неуверенно, с большими затруднениями отвечает на практикоориентированные вопросы.

## Задания для текущего контроля

### Кейсы

#### Тема 7. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.5, ПК-7.1

**Ситуация.** При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты (табл. 3). Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.

Таблица – Дефекты вареных колбас

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

#### Задания

1. Проведите идентификацию колбас.
2. Какие виды фальсификации колбас можно обнаружить?
3. Может ли товаровед провести ассортиментную идентификацию вареных колбас в условиях магазина? Если может, то по каким идентифицирующим признакам?
4. Проверьте качество колбас с дефектами на соответствие ГОСТ Р 52196-2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Каковы причины возникновения обнаруженных дефектов?
5. Спрогнозируйте предполагаемые действия госинспекторов? Укажите, какими документами должна завершаться проведенная проверка.
6. Ваши предположения, почему указанные в табл. 14 колбасы были выпущены в продажу предприятиями - изготовителями и работниками магазинов?

**Ситуация.** Россельхознадзор ввел с 20 октября 2006 г. запрет на ввоз на территорию России рыбных консервов «Шпроты в масле» из Латвии, произведенных предприятиями ООО «Гам-Ма-ALV44L» и АО «Бривайс-Вильнис LV28L» в связи с обнаружением в них бенз(а)пирена в количествах, превышающих предельно допустимый уровень. Еще несколько партий были задержаны с поддельными документами.

#### Задания

1. Укажите, какой вид идентификации проведен инспекторами Росссельхознадзора.
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 Росссельхознадзора, если консервы забракованы на таможне?
5. Можно ли выявить ассортиментную фальсификацию рыбных консервов:
  - а) не вскрывая банки;
  - б) после вскрытия банки?

Дайте обоснование ответов.

**Ситуация.** При поступлении импортной рисовой крупы на российские таможенно-пропускные пункты инспекторы Россельхознадзора забраковали целый ряд товарных партий. Обнаруженные в них дефекты представлены в таблице 1.

Таблица 1 – Характеристика товарных партий рисовой крупы и обнаруженных в них дефектов

<b>Страна, происхождения</b>	<b>Обнаруженные дефекты</b>
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 32т 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 квалитетическую идентификацию поступивших партий рисовой крупы и глютена.
2. Правильна ли их забракровка 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.** Инспекторами государственного контроля произведена проверка качества и безопасности растворимого кофе в оптовых и розничных торговых предприятий.

При проверке обнаружено: в 57 предприятиях в продаже присутствовали фальсифицированная продукция, в том числе в предприятии отсутствовали документы о качестве (удостоверения о качестве, сертификаты соответствия). Основными поставщиками фальсифицированного кофе являлись Польша и Бразилия.

Таблица – Результаты органолептической оценки образцов кофе

<b>Страна-изготовитель и фирма</b>	<b>Выявленные дефекты</b>
Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»	Цвет – светло-коричневый, вкус – наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание.
Бразилия	Вкус – наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на

	поверхности мелкие частицы в форме пластинок.
«Golden Brasil», США	Цвет – какао, вкус – привкус какао.

*Задания*

1. Какие подвиды идентификации кофе необходимо провести?
2. Какие виды фальсификации могут быть обнаружены в образцах, указанных в таблице 11?
3. Дайте предположения о средствах и способах, которые использованы для фальсификации растворимого кофе.
4. Где возможно было провести фальсификацию кофе?
5. Каковы должны быть действия инспекторов и владельцев забракованных партий кофе?

**Критерии оценки:**

**4 балла** выставляется студенту, если кейс решен 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.

**3 балла** выставляется студенту, если кейс решен правильно, дано пояснение 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.

**2 балла** выставляется студенту, если кейс решен 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.

**1 балл** выставляется студенту, если кейс решен неправильно, обсуждение и помощь преподавателя не привели к правильному заключению. Обнаруживает неспособность к построению самостоятельных заключений. Имеет слабые теоретические знания, не использует научную терминологию.

## Тестовые задания

### Тема 2. Идентификация тары и упаковки по видам сырья и материалов

#### Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.2, ПК-7.2

1. В зависимости от применяемых материалов, механической устойчивости и прочности упаковку подразделяют на:

- а) жесткую, полужесткую, мягкую, металлическую;
- б) жесткую, полужесткую, мягкую;
- в) полужесткую, мягкую, бумажную;
- г) жесткую, полужесткую, комбинированную

2. К жесткой упаковке относят:

- а) металлическую, стеклянную, деревянную, бумажную тару;
- б) металлическую, стеклянную, деревянную, полимерную, картонную тару;
- в) металлическую, стеклянную, деревянную, тканевую тару;
- г) металлическую, стеклянную, деревянную, полимерную тару.

3. К полужесткой упаковке относят:

- а) коробки картонные, тетрапаки, перпаки;
- б) коробки картонные, тетрапаки, мешки;
- в) коробки картонные, тетрапаки, перпаки, бочки
- г) коробки картонные, перпаки, тубы.

4. Транспортную упаковку используют для:

- а) перевозки товаров, оптовой и розничной продажи;
- б) перевозки товаров, розничной продажи;
- в) перевозки товаров, оптовой и мелкооптовой продажи;
- г) перевозки товаров и продажи населению.

5. Мягкая упаковка, отличающаяся самой низкой надежностью, находит широкое применение для упаковки многих потребительских товаров благодаря:

- а) невысоким затратам на приобретение и умеренным на перевозку и возврату;
- б) невысоким затратам на приобретение, хранение, перевозку, возврату;
- в) умеренным затратам на приобретение, хранение, перевозку, возврату;
- г) умеренным затратам на перевозку и возврату.

6. Жесткая упаковка имеет некоторые недостатки:

- а) относительно высокий объем тары к массе товара и низкую стоимость;
- б) относительно высокий удельный вес и объем, прочность;
- в) высокую стоимость и небольшой объем;
- г) относительно высокий удельный вес и объем, высокую стоимость.

7. По кратности использования тара бывает:

- а) одноразового, многократного использования;
- б) средне- и малогабаритная;
- в) одноразовая, металлическая;
- г) многократного назначения, картонная.

8. К крупногабаритной таре относят:

- а) ящики;
- б) бочки;
- в) контейнеры;
- г) фляги.

9. Для упаковки продовольственных товаров применяют типы тары:

- а) банки, бутылки, пакеты, графины;
- б) бумажную, металлическую, деревянную, полимерную;
- в) ящики, барабаны, бочки, мешки;
- г) банки, бутылки, пакеты, коробки.

10. К транспортной таре относят:

- а) ящики, бочки, барабаны, мешки, канистры, бутылки, фляги;
- б) ящики, бочки, барабаны, пакеты, мешки, канистры, фляги;
- в) бочки, барабаны, мешки, канистры, поддоны, бутылки, фляги;
- г) ящики, бочки, барабаны, мешки, канистры, фляги, графины.

11. Комбинированная тара - это тара изготовленная:

- а) из многослойного материала;
- б) из 2-х или нескольких материалов;
- в) из комбинированного полимера.

12. Первые тубы были изготовлены из:

- а) алюминия;
- б) олово и свинца;
- в) стали;
- г) полимера.

13. Для повышения прочности стекла:

- а) добавляют оксид алюминия;
- б) добавляют оксид железа;
- в) оборачивают в бумагу;
- г) подвергают отжигу.

14. Самый низкий коэффициент светопропускания имеет:

- а) бесцветное стекло;
- б) полубелое стекло;
- в) зеленое стекло;
- г) коричневое стекло.

15. Бутылки стеклянные для пищевых продуктов выпускают:

- а) шести типов;
- б) четырех типов;
- в) двадцати семи типов
- г) пятнадцати типов.

16. Стеклянные банки для консервов выпускают:

- а) двадцати семи типов;
- б) четырех типов;
- в) шести типов;
- г) пятнадцати типов.

17. Преимущества металлической тары:

- а) большой объем при транспортировке;
- б) высокая степень механической прочности;
- в) низкая степень утилизации;
- г) необходимость нанесения защитного покрытия.

18. Недостатки металлической тары:

- а) высокая степень утилизации;
- б) подверженность свету;
- в) возможность перехода соединений тяжелых металлов в продукт;
- г) возможность стерилизации продуктов.

19. Основными материалами для производства металлической тары является:

- а) олово;
- б) алюминий;
- г) никель;
- г) медь.

20. Свойством хромированной жести не является:

- а) стойкость к воде;
- б) стойкость по отношению к кислотам;
- в) быстрая растворимость в кислых средах;
- г) высокая коррозионная стойкость.

21. Тара из оцинкованной жести применяется для:

- а) продовольственных товаров;
- б) непродовольственных товаров;
- в) для хранения кислот и щелочей;
- г) для хранения молочной продукции.

22. К первому типу металлических банок для консервов относятся:

- а) банки состоящие из двух деталей;
- б) банки состоящие из трех деталей;
- в) банки состоящие из четырех деталей;
- г) банки состоящие из одной детали.

23. Прочность алюминиевой фольги зависит:

- а) от температуры прокатки;
- б) степени обжига;
- в) технологии изготовления;
- г) степени отжига.

24. Ламистер - это комбинированный материал для производства потребительской тары на основе:

- а) бумаги и картона;
- б) алюминиевой фольги;
- в) стального листа;
- г) железа.

25. К металлической транспортной таре не относится:

- а) банки для консервов;
- б) стальные бочки;
- в) канистры;
- г) фляги.

26. Тип стальных канистр определяется:

- а) по конструкции;
- б) по вместимости;
- в) по применению;

г) по емкости.

27. Металлические фляги типа ФЛ могут быть вместимостью:

- а) 25 л;
- б) 35 л;
- в) 38 л;
- г) 40 л.

28. Условное обозначение алюминиевой фляги вместимостью 25 л записывается:

- а) ФЛ I - 25 ГОСТ 5037-97;
- б) ФАП - 25 ГОСТ 5037-97;
- в) ФЛ- 25 ГОСТ 5037-97;
- г) ФА -25 ГОСТ 5037-97.

29. Полимерная тара и упаковка не может быть:

- а) жесткой;
- б) мягкой;
- в) хрупкой;
- г) все ответы верны.

30. Полимерные материалы - это группа материалов основным компонентом которых является:

- а) целлюлоза;
- б) силикат кремния;
- в) полимеры;
- г) олово.

31. Цвет и прозрачность полимеру придают:

- а) антиоксиданты;
- б) пластификаторы;
- в) порообразователи;
- г) красители.

32. Целлофан, это-:

- а) искусственный материал;
- б) натуральный материал;
- в) синтетический материал.

33. Повиден - это:

- а) поливинилхлорид с низким содержанием пластификатора;
- б) поливинилхлорид с высоким содержанием пластификатора;
- в) поливинилиденхлорид с небольшим содержанием пластификатора и стабилизатора.

34. Полистирол обладает:

- а) все ответы верные;
- б) высокой хрупкостью;
- в) высокой водостойкостью;
- г) низкой прозрачностью.

35. ПЭТФ применяется для изготовления :

- а) лотков;
- б) бутылок для растительного масла;
- в) бутылок для газированных напитков;

г) комбинированных полимерных материалов.

36. Для придания полимеру пластичности, мягкости применяют:

- а) антиоксиданты;
- б) пластификатор;
- в) порообразователи;
- г) красители.

37. Для получения легких пористых полимеров применяют:

- а) антиоксиданты;
- б) пластификаторы;
- в) порообразователи;
- г) красители.

38. Преимуществами полимерной тары являются:

- а) низкая удельная масса;
- б) низкая хрупкость;
- в) химическая инертность;
- г) все выше перечисленное.

39. Полиамид применяется для упаковывания:

- а) кондитерских изделий;
- б) колбасных изделий;
- в) хлебобулочных изделий;
- г) молочных продуктов.

40. Для производства полимерной тары, длительное время контактирующей с горячей водой используют:

- а) ПЭ и ПП;
- б) ПВХ и ПК;
- в) ЦЛ и ПВХДХ;
- г) ПА и ПК.

41. Цвет и малопрозрачность и непрозрачность полимеру придают:

- а) антиоксиданты;
- б) пластификаторы;
- в) порообразователи;
- г) пигменты.

42. Для придания полимерам прочности и жесткости применяют:

- а) антиоксиданты;
- б) пластификаторы;
- в) порообразователи;
- г) наполнители.

43. Поливинилиденхлорид - это ...

- а) продукт полимеризации винилхлорида;
- б) сополимер винилхлорида и иденхлорида;
- в) продукт полимеризации иденхлорида;
- г) сополимер пропилена и винилхлорида.

44. К достоинствам картонно - бумажной тары не относятся:

- а) низкие барьерные свойства для газов, паров;

- б) высокая белизна;
- в) возможность рециклинга;
- г) хорошие печатные свойства.

45. Границы деления между бумагой и тонким картоном:

- а) 170 г/м<sup>2</sup>;
- б) 250 г/м<sup>2</sup>;
- в) 300 г/м<sup>2</sup>;
- г) 450 г/м<sup>2</sup> .

46. Основным компонентом для производства бумаги является:

- а) древесная масса;
- б) хлопок;
- в) целлюлоза;
- г) полуцеллюлоза.

47. Плоский картон для потребительской тары бывает марок:

- а) хромовый, хром - эрзац, коробочный;
- б) хром - эрзац, хромовый, хром - эрзац склеенный;
- в) коробочный склеенный, хромовый, хром - эрзац;
- г) хромовый, хром-эрзац, коробочный, хром - эрзац склеенный, коробочный склеен-

ный.

48. Маркировка картона записывается:

- а) слово «картон», марка, нормативный документ;
- б) марка, сорт, нормативный документ;
- в) слово « картон», марка, сорт, номинальная масса ( г/м ),нормативный документ.

49. «Д», «Т», «П» гофрированного картона это -:

- а) сокращенное обозначения компонентов в составе картона;
- б) первые буквы названия слоев картона;
- в) марки картона
- г) маркировка картона.

50. Маркировка картона записывается:

- а) слово «картон», марка, нормативный документ;
- б) марка, сорт, нормативный документ;
- в) слово « картон», марка, сорт, номинальная масса( г/м<sup>2</sup> ),нормативный документ.

51. Наиболее известные традиционные комбинированные пленки ПЭ - целлофан марок:

- а) ПЦ - 1 и ПЦ - 2;
- б) ПР - 1 и ПР - 2;
- в) ПЦ - 3 и ПЦ - 4;
- г) ПЭ - 1 и ПЭ - 2.

52. Для упаковывания продукции, требующей непроницаемости газов, паров, света и аромата необходимы:

- а) комбинированные материалы 1 -й группы;
- б) комбинированные материалы 2-й группы;
- в) материалы 3-й группы;
- г) комбинированные материалы 4-й группы.

53. Ламинаты для пакетов большого объема состоят из слоев:

- а) ПЭТФ/фольга/ПЭ/ПОП
- б) ПЭТФ/фольга/ПП/ПЭНП
- в) ПЭТФ/фольга/ПП/ПЭНП;
- г) ПЭОФ/фольга/ПЭ/БОПП.

54. Тип комбинированной упаковки полимерной пленки с картоном или жестким полимером - это:

- а) скин-упаковка;
- б) флоу-пак;
- в) стоячий пакет;
- г) блистерная упаковка.

55. При производстве стоячих пакетов используют:

- а) ПЭ;
- б) ПЭТФ;
- в) ПВХ;
- г) ООП.

56. По маркировке жесткой полимерной тары можно определить:

- а) марку тары;
- б) вид тары;
- в) конкретную разновидность тары;
- г) свойство тары.

57. Более толстые стенки имеют тубы:

- а) экструдированные;
- б) соэкструдированные;
- в) ламинированные
- г) полимерные.

58. К требованиям, предъявляемым к полимерной таре, не относятся:

- а) эргономические;
- б) требования надежности и эксплуатации;
- в) эстетические;
- г) прочности.

59. Поверхность тары должна быть чистой, гладкой. Это:

- а) требования к герметичности;
- б) требования к механической прочности;
- в) требования к внешнему виду;
- г) стойкость к горячей воде.

60. Сколько типов полимерных ящиков изготавливают:

- а) двух;
- б) трех;
- в) один;
- г) четырех.

#### **Критерии оценки:**

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

**3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тес-

ТОВЫХ ЗАДАНИЙ

**2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**1 балл** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

## Тестовые задания к текущему контролю №1

Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.5, ПК-7.1

### Вариант 1

#### 1.Задание

Идентификация представляет собой деятельность по:

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

#### 2.Задание

Идентификации присущи следующие функции:

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

#### 3.Задание

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

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

#### 4.Задание

Важнейшим средством идентификации является:

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

#### 5.Задание

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

#### 6.Задание

Каковы требования к критериям идентификации?

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

#### 7.Задание

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

#### 8.Задание

Особое место в идентификации производителя продукции принадлежит:

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

**9. Задание**

В чем состоит сущность товароведно-технологических методов идентификации?

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

**10. Задание**

В чем заключаются преимущества измерительных методов идентификации?

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

**11. Задание**

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

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

**12. Задание**

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

**13. Задание**

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

**14. Задание**

Назовите основные виды фальсификации по характеристикам товара

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

**15. Задание**

Способы ассортиментной фальсификации:

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

### **16.Задание**

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

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

### **17.Задание**

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

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

### **18.Задание**

Способы качественной фальсификации:

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

### **19.Задание**

К качественной фальсификации относится:

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

### **20. Задание**

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

### **21.Задание**

Способы и средства количественной фальсификации основаны на

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

### **22.Задание**

На производстве количественная фальсификация осуществляется в процессе

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

### **23. Задание**

Вид фальсификации, объединяющий в себе и другие ее виды называется

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

#### **24. Задание**

Стоимостная фальсификация применяется

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

#### **25. Задание**

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

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

#### **26. Задание**

При информационной фальсификации подделывается:

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

#### **27. Задание**

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

#### **28. Задание**

Виды последствий фальсификации:

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

#### **29. Задание**

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

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

#### **30. Задание**

Градации фальсифицированного товара:

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

### **Вариант 2**

#### **1. Задание**

Идентификация является основным элементом в следующих видах оценочной деятельности:

- а) оценке качества
- б) контроле качества

- в) сертификации продукции
- г) прослеживаемости товаров

### **2.Задание**

Субъектами идентификации являются:

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

### **3.Задание**

При каком виде идентификации устанавливаются градации качества товаров:

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

### **4.Задание**

Средствами идентификации являются:

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

### **5.Задание**

Для целей идентификации используются следующие показатели:

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

### **6.Задание**

Какие методы используются для проведения идентификации?

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

### **7.Задание**

Какая продукция называется контрафактной?

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

### **8.Задание**

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

### **9. Задание**

Автоматизированная идентификация проводится с использованием:

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

### **10. Задание**

Органолептический метод идентификации включает:

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

### **11. Задание**

Квалиметрическая идентификация - это

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

### **12. Задание**

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

### **13. Задание**

Фальсификация осуществляется путем

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

### **14. Задание**

Назовите основные объекты фальсификации товаров.

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

### **15. Задание**

Основные виды фальсификации по месту осуществления:

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

### **16. Задание**

Средствами ассортиментной фальсификации являются

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

### **17. Задание**

На какие группы делятся заменители при ассортиментной фальсификации?

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

### **18.Задание**

В качестве объекта при ассортиментной фальсификации наиболее часто используют

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

### **19.Задание**

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

### **20. Задание**

К какому виду фальсификации относится продукция с незаконным технологическим процессом?

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

### **21.Задание**

Какие параметры товара искажаются при количественной фальсификации?

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

### **22.Задание**

Количественная фальсификация при отпуске товаров потребителю осуществляется следующими методами:

- а) отпуск по завышенным ценам
- б) отпуск по массе брутто
- в) применение дополнительных грузов

### **23. Задание**

Вид фальсификации, который позволяет получить незаконный доход, путем незаконного повышения стоимости товара называется

- а) количественная
- б) качественная
- в) стоимостная

### **24.Задание**

Стоимостная фальсификация наказывается согласно

- а) Административного кодекса РФ
- б) Уголовного кодекса РФ

### **25. Задание**

При информационной фальсификации искажаются следующие данные:

- а) наименование товара
- б) страна происхождения
- в) фирма-изготовитель
- г) количество товара и состав
- д) срок хранения

### **26. Задание**

Основные способы защиты маркировки от подделок:

- а) водяные знаки
- б) защитные волокна
- в) скрытая маркировка
- г) специальная упаковка

### **27. Задание**

Подделка товаров при подготовке их к продаже называется

- а) ассортиментная фальсификация
- б) комбинированная фальсификация
- в) предреализационная фальсификация

### **28. Задание**

Риски потребителя при покупке фальсифицированного товара можно подразделить на:

- а) моральные
- б) материальные
- в) причинение физиологического вреда

### **29. Задание**

К каким мерам предупреждения фальсификации товаров относится независимая экспертиза?

- а) социальным
- б) административным
- в) правоохрательным

### **30. Задание**

Действия с фальсифицированными товарами включают в себя:

- а) перемаркировку
- б) уценку
- в) переработку или использование на кормовые цели
- г) утилизацию
- д) реализацию

### **Критерии оценки тестирования к текущему контролю №1:**

**6 баллов** выставляется студенту, при условии его правильного ответа не менее чем на 90% тестовых заданий

**4 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 70 до 89% тестовых заданий

**3 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа от 50 до 69% тестовых заданий

**2 балла** выставляется студенту при условии его правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий

## **Варианты контрольной работы для проведения текущего контроля №2**

**Индикатор достижения: ПК-1.2, ПК-1.3, ПК-1.5, ПК-7.1**

### **Вариант 1**

1. Основные методы идентификация обуви
2. Основные разновидности стоимостной фальсификации
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.

### **Вариант 2**

1. Основные методы идентификации косметических товаров (на конкретном примере по выбору студента)
2. Способы и средства качественной фальсификации
3. Идентификация тканей разного волокнистого состава: критерии идентификации и методы их определения. Нормативная документация. Определение сортности, виды и характеристики пороков. Методы идентификации тканей различного волокнистого состава.

### **Вариант 3**

1. Основные методы идентификации водки
2. Основные способы информационной фальсификации
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.

### **Вариант 4**

1. Основные методы идентификации коньяка
2. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительных документов
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.

### **Вариант 5**

1. Идентификация ликеро-водочных изделий
2. Способы и средства количественной фальсификации
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.

### **Вариант 6**

1. Основные методы идентификации вина виноградного
2. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией потребительских товаров
3. Проведите идентификацию партии керамических изделий в конкретном торговом предприятии (магазине, базе). Приведите основные критерии идентификации, методы определения показателей качества. Установление сортности изделий из различных видов керамики. Характеристика основных допустимых и недопустимых дефектов. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

### **Вариант 7**

1. Основные методы идентификации плодовых вин
2. Способы обнаружения фальсификации чая
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.

### **Вариант 8**

1. Основные методы идентификации игристых и газированных вин
2. Способы обнаружения фальсификации кофе
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.

### **Вариант 9**

1. Основные методы идентификации пива
2. Способы обнаружения фальсификации обуви
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.

### **Вариант 10**

1. Основные методы идентификации природной минеральной воды
2. Способы обнаружения фальсификации шоколада
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.

### **Вариант 11**

1. Основные методы идентификации чая
2. Способы обнаружения фальсификации косметических товаров
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.

### **Вариант 12**

1. Основные методы идентификации кофе
2. Правила маркировки непродовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров)
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.

### **Вариант 13**

1. Идентификация шоколада
2. Способы обнаружения фальсификации чая

3. Проведите идентификацию моющих средств на примере торгового предприятия: выберите основные критерии идентификации качества СМС, туалетного и хозяйственного мыла. Методы идентификации моющих средств. Оценка экологической безопасности СМС. Укажите при этом наименование и номера необходимых нормативных документов.

#### **Вариант 14**

1. Идентификация сливочного масла
2. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
3. Проведите идентификацию партии парфюмерно-косметических 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.

#### **Вариант 15**

1. Идентификация растительного масла
2. Способы обнаружения фальсификации водки
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.

#### **Вариант 16**

1. Идентификация меда
2. Основные виды идентификации 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.

#### **Вариант 17**

1. Идентификация сыра
2. Правила маркировки продовольственных товаров (на примере конкретной группы товаров).
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.

#### **Вариант 18**

1. Идентификация мяса
2. Основные методы (измерительные и органолептические) идентификации. Преимущества и недостатки
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.

#### **Вариант 19**

1. Основные методы идентификации пива
2. Способы обнаружения фальсификации чая

3. Проведите идентификацию партии меховых готовых 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.

#### **Вариант 20**

1. Основные методы идентификации водки
2. Способы обнаружения фальсификации питьевой воды
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.

#### **Вариант 21**

1. Основные методы идентификации пива
2. Способы обнаружения фальсификации ювелирных изделий
3. Проведите идентификацию партии лакокрасочных 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

#### **Критерии оценки:**

**6 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.

## Задания для творческого рейтинга

### Темы рефератов

#### Индикатор достижения: ПК-1.1, ПК-1.3, ПК-1.5, ПК-7.1

1. Значение идентификации товаров.
2. Необходимость защиты от недобросовестной конкуренции в условиях современного рынка.
3. Место идентификации при сертификации товаров.
4. Взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией потребительских товаров.
5. Классификация идентификации (ассортиментная, групповая, видовая, марочная, квалиметрическая, компетентная, рецептурная, конструктивная, технологическая и др.)
6. Прослеживаемость товаров на различных этапах товародвижения
7. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров.
8. Штриховое кодирование, как один из способов автоматизированной идентификации.
9. Провести идентификацию на основе товарного знака (2-3 вида товаров).
10. Проанализировать упаковку на примере 2-3 видов товаров
11. Современные физико-химические методы: хроматография, атомно-абсорбционная спектроскопия, электрофорез, масс-спектрометрия.
12. Способы обнаружения разных видов фальсификации. Градации фальсифицированного товара.
13. Природа и типы книжного «пиратства». Состояние вопроса в России и за рубежом.
14. Контрафакция звукозаписей. Состояние вопроса в России и за рубежом.
15. Законодательство Российской Федерации и иностранных государств, направленное на защиту прав потребителей.
16. Предупреждение фальсификации. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией: предупредительные: (социальные, административные), наказание (правоохранительные).
17. Современное состояние вопроса по проблеме фальсификации товаров.
18. Средства, виды и способы фальсификации кондитерских изделий (конфет, карамели, тортов, пирожных). Замена масла какао гидрожиром и какао бобов соевым шротом – самые распространенные способы фальсификации шоколада и шоколадных конфет.
19. Виды и способы фальсификации меда. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации кондитерских изделий и меда.
20. Идентификация товарной позиции отдельных видов зерномучных и кондитерских изделий по ОКП и ТН ВЭД.
21. Специфические средства и способы фальсификации виноградных вин.
22. Органолептические, физические и химические методы обнаружения фальсификации алкогольных и безалкогольных напитков.
23. Качественная, ассортиментная и информационная фальсификация чая и кофе.
24. Идентификация товарной позиции отдельных видов вкусовых товаров по ОКП и ТН ВЭД

#### Критерии оценки:

**20 баллов** – выставляется студенту, если выполнены все требования к написанию реферата (презентации): обозначена проблема и обоснована ее актуальность, проведен анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объем, соблюдены требования к внешнему оформлению, выполнена качественная презентация,

**13 баллов** – выставляется студенту, если основные требования к реферату (презентации): выполнены, но присутствуют недочеты. В частности, имеются неточности в изложении

материала, отсутствует логическая последовательность в суждениях, не выдержан объем реферата, имеются упущения в оформлении презентации,

**6 баллов** – выставляется студенту, если имеются существенные отклонения от требований к реферату (презентации). В частности, тема раскрыта частично, допущены ошибки и отсутствуют выводы.

## МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИЕ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

### Структура экзаменационного билета

<i>Наименование оценочного средства</i>	<i>Максимальное количество баллов</i>
<b>Вопрос 1.</b> Особенности идентификации и выявления фальсификации пищевых жиров.	10
<b>Вопрос 2.</b> Товарный знак способ идентификации производителя продукции.	10
<b>Практическое задание.</b> Задание. В магазине «Продукты» на реализации находится водка (производитель: завод «Кристалл» г. Москва). 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 контролирующими органами установлено: крепость водки после отгонки 37% об; полнота налива 488 мл. 1. Определите наличие или отсутствие фальсификации, ее вид и способ. 2. Осуществите таможенный контроль, направленный на противодействие перемещению через границы ЕС продукции с нарушением требований таможенного законодательства, а также продукции, не отвечающей требованиям безопасности, стандартам качества ЕС (фальсификат) и нарушающей права интеллектуальной собственности (контрафакт). 2. Определите меры, препятствующие распространению контрафактной продукции на территории РФ. 3. Опишите меры в сфере технического регулирования, направленные на борьбу с фальсифицированной продукцией.	20

### Задания, включаемые в экзаменационный билет

1.	<p>Ситуация. В магазин поступило ванильное мороженое во взбитой шоколадной глазури торговой марки «Простоквашино».</p> <p>Изготовитель: «Альтер Вест XXI век», Московская область, Наро-Фоминский район.</p> <p>Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51074-2003.</p> <p>Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному, ванильный, глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин).</p> <p>Наличие на маркировке двух знаков соответствия свидетельствует о сертификации производства, в том числе в системе ХАССП.</p> <p>Кроме обязательной товарной информации, в маркировке есть дополнительная надпись: «Это настоящее мороженое! Эдуард Успенский».</p> <p>Задание: Проведите ассортиментную (групповую и видовую) идентификацию мороженого на соответствие его видового названия «Ванильное мороженое со взбитой шоколадной глазурью» требованиям ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия» и ГОСТ Р 52738—2007 «Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения».</p>
2.	<p>Ситуация. В магазин поступило ванильное мороженое во взбитой шоколадной глазури торговой марки «Простоквашино».</p> <p>Изготовитель: «Альтер Вест XXI век», Московская область, Наро-Фоминский район.</p> <p>Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51074-2003.</p> <p>Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному, ванильный, глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин).</p> <p>Наличие на маркировке двух знаков соответствия свидетельствует о сертификации производства, в том числе в системе ХАССП.</p> <p>Кроме обязательной товарной информации, в маркировке есть дополнительная надпись: «Это настоящее мороженое! Эдуард Успенский».</p> <p>Задание: К какой подгруппе можно отнести этот продукт (ванильное мороженое со взбитой шоколадной глазурью торговой марки «Простоквашино»): к молочным или к растительно-молочным продуктам? Обоснуйте свой ответ.</p>
3.	<p>Ситуация. В магазин поступило ванильное мороженое во взбитой шоколадной глазури торговой марки «Простоквашино».</p>

	<p>Изготовитель: «Альтер Вест XXI век», Московская область, Наро-Фоминский район.          Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51074-2003.          Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному, ванильный, глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин).          Наличие на маркировке двух знаков соответствия свидетельствует о сертификации производства, в том числе в системе ХАССП.          Кроме обязательной товарной информации, в маркировке есть дополнительная надпись: «Это настоящее мороженое! Эдуард Успенский».          Задание: Правильно ли названа глазурь шоколадной? Опираясь на ГОСТ 31457-2012, аргументируйте свой ответ.</p>							
4.	<p>Ситуация. В магазин поступило ванильное мороженое во взбитой шоколадной глазури торговой марки «Простоквашино».          Изготовитель: «Альтер Вест XXI век», Московская область, Наро-Фоминский район.          Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51074-2003.          Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному, ванильный, глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин).          Наличие на маркировке двух знаков соответствия свидетельствует о сертификации производства, в том числе в системе ХАССП.          Кроме обязательной товарной информации, в маркировке есть дополнительная надпись: «Это настоящее мороженое! Эдуард Успенский».          Задание: Каково назначение дополнительной надписи (цитаты Э. Успенского)? Можно ли считать, что она вводит потребителя в заблуждение?</p>							
5.	<p>Ситуация. В магазин поступило ванильное мороженое во взбитой шоколадной глазури торговой марки «Простоквашино».          Изготовитель: «Альтер Вест XXI век», Московская область, Наро-Фоминский район.          Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51074-2003.          Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному, ванильный, глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин).          Наличие на маркировке двух знаков соответствия свидетельствует о сертификации производства, в том числе в системе ХАССП.          Кроме обязательной товарной информации, в маркировке есть дополнительная надпись: «Это настоящее мороженое! Эдуард Успенский».          Задание: Целесообразно ли товароведу магазина проводить идентификацию мороженого при наличии знака соответствия в маркировке и копий сертификатов? Ответ обоснуйте.</p>							
6.	<p>Ситуация. В магазин поступило ванильное мороженое во взбитой шоколадной глазури торговой марки «Простоквашино».          Изготовитель: «Альтер Вест XXI век», Московская область, Наро-Фоминский район.          Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51074-2003.          Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному, ванильный, глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин).          Наличие на маркировке двух знаков соответствия свидетельствует о сертификации производства, в том числе в системе ХАССП.          Кроме обязательной товарной информации, в маркировке есть дополнительная надпись: «Это настоящее мороженое! Эдуард Успенский».          Задание: Проведите ассортиментную (групповую и видовую) идентификацию мороженого на соответствие его видового названия «Ванильное мороженое со взбитой шоколадной глазурью» требованиям ГОСТ 31457-2012 «Мороженое молочное, сливочное и пломбир. Технические условия» и ГОСТ Р 52738—2007 «Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения». Сделайте заключение по результатам проведенной ассортиментной идентификации.</p>							
7.	<p><b>Ситуация.</b> При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты (табл. 1). Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.  <i>Таблица 1. Дефекты вареных колбас</i></p> <table border="1" data-bbox="279 2016 1484 2083"> <thead> <tr> <th>Наименование колбасы</th> <th>Предприятие-изготовитель</th> <th>Дефекты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> </td> <td> </td> <td> </td> </tr> </tbody> </table>		Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты			
Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты						

	Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани												
	Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %												
	Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша												
	<b>Задание:</b> Проведите идентификацию колбас. Сделайте заключение по результатам проведенной ассортиментной идентификации.														
8.	<p><b>Ситуация.</b> При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты (табл. 1). Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.</p> <p><i>Таблица 1. Дефекты вареных колбас</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование колбасы</th> <th>Предприятие-изготовитель</th> <th>Дефекты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Докторская</td> <td>ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)</td> <td>Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани</td> </tr> <tr> <td>Молочная</td> <td>ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»</td> <td>Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %</td> </tr> <tr> <td>Докторская</td> <td>Неизвестен</td> <td>Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Задание:</b> Проведите идентификацию колбас. Какие виды фальсификации колбас можно обнаружить?</p>			Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты	Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани	Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %	Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша
Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты													
Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани													
Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %													
Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша													
9.	<p><b>Ситуация.</b> При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты (табл. 1). Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.</p> <p><i>Таблица 1. Дефекты вареных колбас</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование колбасы</th> <th>Предприятие-изготовитель</th> <th>Дефекты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Докторская</td> <td>ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)</td> <td>Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани</td> </tr> <tr> <td>Молочная</td> <td>ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»</td> <td>Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %</td> </tr> <tr> <td>Докторская</td> <td>Неизвестен</td> <td>Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Задание:</b> Может ли товаровед провести ассортиментную идентификацию вареных колбас в условиях магазина? Если может, то по каким идентифицирующим признакам?</p>			Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты	Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани	Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %	Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша
Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты													
Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани													
Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %													
Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша													
10.	<p><b>Ситуация.</b> При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты (табл. 1). Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.</p> <p><i>Таблица 1. Дефекты вареных колбас</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Наименование колбасы</th> <th>Предприятие-изготовитель</th> <th>Дефекты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Докторская</td> <td>ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)</td> <td>Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани</td> </tr> <tr> <td>Молочная</td> <td>ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»</td> <td>Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %</td> </tr> <tr> <td>Докторская</td> <td>Неизвестен</td> <td>Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Задание:</b> Проверьте качество колбас с дефектами на соответствие ГОСТ Р 52196—2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Каковы причины возникновения обнаруженных дефектов?</p>			Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты	Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани	Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %	Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша
Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты													
Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани													
Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %													
Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша													

11.	<p><b>Ситуация.</b> При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты (табл. 1). Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.</p> <p><i>Таблица 1. Дефекты вареных колбас</i></p> <table border="1" data-bbox="276 275 1490 616"> <thead> <tr> <th data-bbox="276 275 475 338">Наименование колбасы</th> <th data-bbox="475 275 911 338">Предприятие-изготовитель</th> <th data-bbox="911 275 1490 338">Дефекты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="276 338 475 495">Докторская</td> <td data-bbox="475 338 911 495">ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)</td> <td data-bbox="911 338 1490 495">Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани</td> </tr> <tr> <td data-bbox="276 495 475 557">Молочная</td> <td data-bbox="475 495 911 557">ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»</td> <td data-bbox="911 495 1490 557">Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="276 557 475 616">Докторская</td> <td data-bbox="475 557 911 616">Неизвестен</td> <td data-bbox="911 557 1490 616">Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты	Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани	Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %	Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша
Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты											
Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани											
Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %											
Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша											
Задание: Проверьте качество колбас с дефектами на соответствие ГОСТ Р 52196—2011 «Изделия колбасные вареные. Технические условия». Опираясь на этот ГОСТ, сделайте вывод проведенной работы.													
12.	<p><b>Ситуация.</b> При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты (табл. 1). Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.</p> <p><i>Таблица 1. Дефекты вареных колбас</i></p> <table border="1" data-bbox="276 801 1490 1142"> <thead> <tr> <th data-bbox="276 801 475 864">Наименование колбасы</th> <th data-bbox="475 801 911 864">Предприятие-изготовитель</th> <th data-bbox="911 801 1490 864">Дефекты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="276 864 475 1021">Докторская</td> <td data-bbox="475 864 911 1021">ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)</td> <td data-bbox="911 864 1490 1021">Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани</td> </tr> <tr> <td data-bbox="276 1021 475 1084">Молочная</td> <td data-bbox="475 1021 911 1084">ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»</td> <td data-bbox="911 1021 1490 1084">Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="276 1084 475 1142">Докторская</td> <td data-bbox="475 1084 911 1142">Неизвестен</td> <td data-bbox="911 1084 1490 1142">Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты	Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани	Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %	Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша
Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты											
Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани											
Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %											
Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша											
Задание: Спрогнозируйте предполагаемые действия госинспекторов? Укажите, какими документами должна быть завершена проведенная проверка.													
13.	<p><b>Ситуация.</b> При проведении государственного контроля реализуемой в предприятиях розничной торговли качества колбасы вареной в отобранных и исследованных в испытательной лаборатории образцах были обнаружены следующие дефекты (табл. 1). Образцы отбирались с помощью контрольных закупок.</p> <p><i>Таблица 1. Дефекты вареных колбас</i></p> <table border="1" data-bbox="276 1328 1490 1668"> <thead> <tr> <th data-bbox="276 1328 475 1391">Наименование колбасы</th> <th data-bbox="475 1328 911 1391">Предприятие-изготовитель</th> <th data-bbox="911 1328 1490 1391">Дефекты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="276 1391 475 1547">Докторская</td> <td data-bbox="475 1391 911 1547">ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)</td> <td data-bbox="911 1391 1490 1547">Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани</td> </tr> <tr> <td data-bbox="276 1547 475 1610">Молочная</td> <td data-bbox="475 1547 911 1610">ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»</td> <td data-bbox="911 1547 1490 1610">Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %</td> </tr> <tr> <td data-bbox="276 1610 475 1668">Докторская</td> <td data-bbox="475 1610 911 1668">Неизвестен</td> <td data-bbox="911 1610 1490 1668">Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты	Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани	Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %	Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша
Наименование колбасы	Предприятие-изготовитель	Дефекты											
Докторская	ОАО «Великолукский мясокомбинат», ЗАО «Парнас-М» (Санкт-Петербург), «Микояновский мясокомбинат» (Москва)	Грубая, волокнистая консистенция, с включением кусочков хрящей, повышенная влажность, при испытаниях обнаружено большое количество частиц соединительной и костной ткани											
Молочная	ООО «Бирюлевский мясокомбинат», ООО «Тополис»	Повышенная влажность, содержание крахмала 4 %											
Докторская	Неизвестен	Несвойственный мясу вкус, наличие пустот и серых пятен на разрезе фарша											
Задание: Выдвинете несколько своих предположений, почему указанные в табл. 1 колбасы были выпущены в продажу предприятиями-изготовителями и работниками магазинов. Ответ обоснуйте.													
14.	<p><b>Ситуация.</b> Госинспекторы Роспотребнадзора провели в магазинах г. Новосибирска и г. Омска в предновогодний период контрольные закупки пищевых продуктов. В ходе проверок были изъяты фальсифицированные товары на сумму 340 млн руб. Фальсифицированной была признана продукция со следующими признаками и дефектами (табл. 1).</p> <p><i>Таблица 1. Характеристика отобранной продукции</i></p> <table border="1" data-bbox="276 1888 1490 2074"> <thead> <tr> <th data-bbox="276 1888 635 1951" rowspan="2">Наименование продукции на этикетке</th> <th data-bbox="635 1888 1011 1919">Изготовитель</th> <th data-bbox="1011 1888 1490 1951" rowspan="2">Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция</th> </tr> <tr> <th data-bbox="635 1919 1011 1951">Поставщик</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="276 1951 635 2049">Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»</td> <td data-bbox="635 1951 1011 2049">Любинский молочный завод Поставщик — оптовая база №1</td> <td data-bbox="1011 1951 1490 2049">Вместо сгущенного молока — речной песок</td> </tr> <tr> <td data-bbox="276 2049 635 2074">То же наименование</td> <td data-bbox="635 2049 1011 2074">Неизвестен поставщик —</td> <td data-bbox="1011 2049 1490 2074">Состав, указанный в маркировке: мо-</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование продукции на этикетке	Изготовитель	Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция	Поставщик	Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»	Любинский молочный завод Поставщик — оптовая база №1	Вместо сгущенного молока — речной песок	То же наименование	Неизвестен поставщик —	Состав, указанный в маркировке: мо-		
Наименование продукции на этикетке	Изготовитель		Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция										
	Поставщик												
Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»	Любинский молочный завод Поставщик — оптовая база №1	Вместо сгущенного молока — речной песок											
То же наименование	Неизвестен поставщик —	Состав, указанный в маркировке: мо-											

		оптовая база № 1	локо, масло растительное, сахар																			
	Коньяк «Лезгинка»	ОАО «Дагвино» Поставщик — тот же	Спиртовой раствор, подкрашенный чаем																			
	Консервы рыбные «Сайра натуральная», «Лосось натуральный»	ОАО «Дальвостокрыба» Поставщик — тот же	В банках вместо сайры — сардины В банках вместо лосося — сельдь																			
	Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе	ОАО «ДТП» Поставщик — тот же	В маркировке не указаны: дата выпуска, какие виды растительного масла использованы в рецептуре																			
<b>Задания:</b> Имели ли инспекторы право изымать указанные товары и признавать их фальсифицированными? Ответ обоснуйте.																						
15.	<p><b>Ситуация.</b> Госинспекторы Роспотребнадзора провели в магазинах г. Новосибирска и г. Омска в предновогодний период контрольные закупки пищевых продуктов. В ходе проверок были изъяты фальсифицированные товары на сумму 340 млн руб. Фальсифицированной была признана продукция со следующими признаками и дефектами (табл. 1).</p> <p><b>Таблица 1. Характеристика отобранной продукции</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование продукции на этикетке</th> <th>Изготовитель</th> <th rowspan="2">Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция</th> </tr> <tr> <th>Поставщик</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»</td> <td>Любинский молочный завод Поставщик — оптовая база №1</td> <td>Вместо сгущенного молока — речной песок</td> </tr> <tr> <td>То же наименование</td> <td>Неизвестен поставщик — оптовая база № 1</td> <td>Состав, указанный в маркировке: молоко, масло растительное, сахар</td> </tr> <tr> <td>Коньяк «Лезгинка»</td> <td>ОАО «Дагвино» Поставщик — тот же</td> <td>Спиртовой раствор, подкрашенный чаем</td> </tr> <tr> <td>Консервы рыбные «Сайра натуральная», «Лосось натуральный»</td> <td>ОАО «Дальвостокрыба» Поставщик — тот же</td> <td>В банках вместо сайры — сардины В банках вместо лосося — сельдь</td> </tr> <tr> <td>Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе</td> <td>ОАО «ДТП» Поставщик — тот же</td> <td>В маркировке не указаны: дата выпуска, какие виды растительного масла использованы в рецептуре</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Задания:</b> Имели ли инспекторы право изымать указанные товары и признавать их фальсифицированными? Ответ обоснуйте.</p>			Наименование продукции на этикетке	Изготовитель	Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция	Поставщик	Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»	Любинский молочный завод Поставщик — оптовая база №1	Вместо сгущенного молока — речной песок	То же наименование	Неизвестен поставщик — оптовая база № 1	Состав, указанный в маркировке: молоко, масло растительное, сахар	Коньяк «Лезгинка»	ОАО «Дагвино» Поставщик — тот же	Спиртовой раствор, подкрашенный чаем	Консервы рыбные «Сайра натуральная», «Лосось натуральный»	ОАО «Дальвостокрыба» Поставщик — тот же	В банках вместо сайры — сардины В банках вместо лосося — сельдь	Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе	ОАО «ДТП» Поставщик — тот же	В маркировке не указаны: дата выпуска, какие виды растительного масла использованы в рецептуре
Наименование продукции на этикетке	Изготовитель	Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция																				
	Поставщик																					
Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»	Любинский молочный завод Поставщик — оптовая база №1	Вместо сгущенного молока — речной песок																				
То же наименование	Неизвестен поставщик — оптовая база № 1	Состав, указанный в маркировке: молоко, масло растительное, сахар																				
Коньяк «Лезгинка»	ОАО «Дагвино» Поставщик — тот же	Спиртовой раствор, подкрашенный чаем																				
Консервы рыбные «Сайра натуральная», «Лосось натуральный»	ОАО «Дальвостокрыба» Поставщик — тот же	В банках вместо сайры — сардины В банках вместо лосося — сельдь																				
Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе	ОАО «ДТП» Поставщик — тот же	В маркировке не указаны: дата выпуска, какие виды растительного масла использованы в рецептуре																				
16.	<p><b>Ситуация.</b> Госинспекторы Роспотребнадзора провели в магазинах г. Новосибирска и г. Омска в предновогодний период контрольные закупки пищевых продуктов. В ходе проверок были изъяты фальсифицированные товары на сумму 340 млн руб. Фальсифицированной была признана продукция со следующими признаками и дефектами (табл. 1).</p> <p><b>Таблица 1. Характеристика отобранной продукции</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th rowspan="2">Наименование продукции на этикетке</th> <th>Изготовитель</th> <th rowspan="2">Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция</th> </tr> <tr> <th>Поставщик</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»</td> <td>Любинский молочный завод Поставщик — оптовая база №1</td> <td>Вместо сгущенного молока — речной песок</td> </tr> <tr> <td>То же наименование</td> <td>Неизвестен поставщик — оптовая база № 1</td> <td>Состав, указанный в маркировке: молоко, масло растительное, сахар</td> </tr> <tr> <td>Коньяк «Лезгинка»</td> <td>ОАО «Дагвино» Поставщик — тот же</td> <td>Спиртовой раствор, подкрашенный чаем</td> </tr> <tr> <td>Консервы рыбные «Сайра натуральная», «Лосось натуральный»</td> <td>ОАО «Дальвостокрыба» Поставщик — тот же</td> <td>В банках вместо сайры — сардины В банках вместо лосося — сельдь</td> </tr> <tr> <td>Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе</td> <td>ОАО «ДТП» Поставщик — тот же</td> <td>В маркировке не указаны: дата выпуска, какие виды растительного масла использованы в рецептуре</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Задания:</b> Выявите степень влияния обнаруженных дефектов на безопасность изъятых товаров. Может ли руководство оспорить факт изъятия тех пищевых продуктов, безопасность которых не утрачена, несмотря на выявленные дефекты?</p>			Наименование продукции на этикетке	Изготовитель	Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция	Поставщик	Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»	Любинский молочный завод Поставщик — оптовая база №1	Вместо сгущенного молока — речной песок	То же наименование	Неизвестен поставщик — оптовая база № 1	Состав, указанный в маркировке: молоко, масло растительное, сахар	Коньяк «Лезгинка»	ОАО «Дагвино» Поставщик — тот же	Спиртовой раствор, подкрашенный чаем	Консервы рыбные «Сайра натуральная», «Лосось натуральный»	ОАО «Дальвостокрыба» Поставщик — тот же	В банках вместо сайры — сардины В банках вместо лосося — сельдь	Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе	ОАО «ДТП» Поставщик — тот же	В маркировке не указаны: дата выпуска, какие виды растительного масла использованы в рецептуре
Наименование продукции на этикетке	Изготовитель	Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция																				
	Поставщик																					
Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»	Любинский молочный завод Поставщик — оптовая база №1	Вместо сгущенного молока — речной песок																				
То же наименование	Неизвестен поставщик — оптовая база № 1	Состав, указанный в маркировке: молоко, масло растительное, сахар																				
Коньяк «Лезгинка»	ОАО «Дагвино» Поставщик — тот же	Спиртовой раствор, подкрашенный чаем																				
Консервы рыбные «Сайра натуральная», «Лосось натуральный»	ОАО «Дальвостокрыба» Поставщик — тот же	В банках вместо сайры — сардины В банках вместо лосося — сельдь																				
Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе	ОАО «ДТП» Поставщик — тот же	В маркировке не указаны: дата выпуска, какие виды растительного масла использованы в рецептуре																				

17.	<p><b>Ситуация.</b> Госинспекторы Роспотребнадзора провели в магазинах г. Новосибирска и г. Омска в предновогодний период контрольные закупки пищевых продуктов. В ходе проверок были изъяты фальсифицированные товары на сумму 340 млн руб. Фальсифицированной была признана продукция со следующими признаками и дефектами (табл. 1).</p> <p><i>Таблица 1. Характеристика отобранной продукции</i></p> <table border="1" data-bbox="277 304 1490 772"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 304 635 367">Наименование продукции на этикетке</th> <th data-bbox="635 304 1011 367">Изготовитель Поставщик</th> <th data-bbox="1011 304 1490 367">Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 367 635 461">Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»</td> <td data-bbox="635 367 1011 461">Любинский молочный завод Поставщик — оптовая база №1</td> <td data-bbox="1011 367 1490 461">Вместо сгущенного молока — речной песок</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 461 635 524">То же наименование</td> <td data-bbox="635 461 1011 524">Неизвестен поставщик — оптовая база № 1</td> <td data-bbox="1011 461 1490 524">Состав, указанный в маркировке: молоко, масло растительное, сахар</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 524 635 586">Коньяк «Лезгинка»</td> <td data-bbox="635 524 1011 586">ОАО «Дагвино» Поставщик — тот же</td> <td data-bbox="1011 524 1490 586">Спиртовой раствор, подкрашенный чаем</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 586 635 680">Консервы рыбные «Сайра натуральная», «Лосось натуральный»</td> <td data-bbox="635 586 1011 680">ОАО «Дальвостокрыба» Поставщик — тот же</td> <td data-bbox="1011 586 1490 680">В банках вместо сайры — сардины В банках вместо лосося — сельдь</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 680 635 772">Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе</td> <td data-bbox="635 680 1011 772">ОАО «ДТП» Поставщик — тот же</td> <td data-bbox="1011 680 1490 772">В маркировке не указаны: дата выпуска, какие виды растительного масла использованы в рецептуре</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование продукции на этикетке	Изготовитель Поставщик	Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция	Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»	Любинский молочный завод Поставщик — оптовая база №1	Вместо сгущенного молока — речной песок	То же наименование	Неизвестен поставщик — оптовая база № 1	Состав, указанный в маркировке: молоко, масло растительное, сахар	Коньяк «Лезгинка»	ОАО «Дагвино» Поставщик — тот же	Спиртовой раствор, подкрашенный чаем	Консервы рыбные «Сайра натуральная», «Лосось натуральный»	ОАО «Дальвостокрыба» Поставщик — тот же	В банках вместо сайры — сардины В банках вместо лосося — сельдь	Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе	ОАО «ДТП» Поставщик — тот же	В маркировке не указаны: дата выпуска, какие виды растительного масла использованы в рецептуре
Наименование продукции на этикетке	Изготовитель Поставщик	Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция																	
Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»	Любинский молочный завод Поставщик — оптовая база №1	Вместо сгущенного молока — речной песок																	
То же наименование	Неизвестен поставщик — оптовая база № 1	Состав, указанный в маркировке: молоко, масло растительное, сахар																	
Коньяк «Лезгинка»	ОАО «Дагвино» Поставщик — тот же	Спиртовой раствор, подкрашенный чаем																	
Консервы рыбные «Сайра натуральная», «Лосось натуральный»	ОАО «Дальвостокрыба» Поставщик — тот же	В банках вместо сайры — сардины В банках вместо лосося — сельдь																	
Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе	ОАО «ДТП» Поставщик — тот же	В маркировке не указаны: дата выпуска, какие виды растительного масла использованы в рецептуре																	
Задания: Какие виды фальсификации обнаружены у изъятых товаров? Дайте обоснование ваших результатов.																			
18.	<p><b>Ситуация.</b> Госинспекторы Роспотребнадзора провели в магазинах г. Новосибирска и г. Омска в предновогодний период контрольные закупки пищевых продуктов. В ходе проверок были изъяты фальсифицированные товары на сумму 340 млн руб. Фальсифицированной была признана продукция со следующими признаками и дефектами (табл. 1).</p> <p><i>Таблица 1. Характеристика отобранной продукции</i></p> <table border="1" data-bbox="277 987 1490 1456"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 987 635 1050">Наименование продукции на этикетке</th> <th data-bbox="635 987 1011 1050">Изготовитель Поставщик</th> <th data-bbox="1011 987 1490 1050">Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1050 635 1144">Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»</td> <td data-bbox="635 1050 1011 1144">Любинский молочный завод Поставщик — оптовая база №1</td> <td data-bbox="1011 1050 1490 1144">Вместо сгущенного молока — речной песок</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1144 635 1207">То же наименование</td> <td data-bbox="635 1144 1011 1207">Неизвестен поставщик — оптовая база № 1</td> <td data-bbox="1011 1144 1490 1207">Состав, указанный в маркировке: молоко, масло растительное, сахар</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1207 635 1270">Коньяк «Лезгинка»</td> <td data-bbox="635 1207 1011 1270">ОАО «Дагвино» Поставщик — тот же</td> <td data-bbox="1011 1207 1490 1270">Спиртовой раствор, подкрашенный чаем</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1270 635 1364">Консервы рыбные «Сайра натуральная», «Лосось натуральный»</td> <td data-bbox="635 1270 1011 1364">ОАО «Дальвостокрыба» Поставщик — тот же</td> <td data-bbox="1011 1270 1490 1364">В банках вместо сайры — сардины В банках вместо лосося — сельдь</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1364 635 1456">Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе</td> <td data-bbox="635 1364 1011 1456">ОАО «ДТП» Поставщик — тот же</td> <td data-bbox="1011 1364 1490 1456">В маркировке не указаны: дата выпуска, какие виды растительного масла использованы в рецептуре</td> </tr> </tbody> </table>	Наименование продукции на этикетке	Изготовитель Поставщик	Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция	Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»	Любинский молочный завод Поставщик — оптовая база №1	Вместо сгущенного молока — речной песок	То же наименование	Неизвестен поставщик — оптовая база № 1	Состав, указанный в маркировке: молоко, масло растительное, сахар	Коньяк «Лезгинка»	ОАО «Дагвино» Поставщик — тот же	Спиртовой раствор, подкрашенный чаем	Консервы рыбные «Сайра натуральная», «Лосось натуральный»	ОАО «Дальвостокрыба» Поставщик — тот же	В банках вместо сайры — сардины В банках вместо лосося — сельдь	Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе	ОАО «ДТП» Поставщик — тот же	В маркировке не указаны: дата выпуска, какие виды растительного масла использованы в рецептуре
Наименование продукции на этикетке	Изготовитель Поставщик	Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция																	
Консервы «Молоко сгущенное с сахаром»	Любинский молочный завод Поставщик — оптовая база №1	Вместо сгущенного молока — речной песок																	
То же наименование	Неизвестен поставщик — оптовая база № 1	Состав, указанный в маркировке: молоко, масло растительное, сахар																	
Коньяк «Лезгинка»	ОАО «Дагвино» Поставщик — тот же	Спиртовой раствор, подкрашенный чаем																	
Консервы рыбные «Сайра натуральная», «Лосось натуральный»	ОАО «Дальвостокрыба» Поставщик — тот же	В банках вместо сайры — сардины В банках вместо лосося — сельдь																	
Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе	ОАО «ДТП» Поставщик — тот же	В маркировке не указаны: дата выпуска, какие виды растительного масла использованы в рецептуре																	
Задания: Проведите идентификацию изъятых товаров по приведенным данным. Какие виды и разновидности идентификации необходимо провести?																			
19.	<p><b>Ситуация.</b> При поступлении импортной рисовой крупы на российские таможенно-пропускные пункты инспекторы Россельхознадзора забраковали целый ряд товарных партий. Обнаруженные в них дефекты представлены в табл. 1.</p> <p><i>Таблица 1. Характеристика товарных партий рисовой крупы и обнаруженных в них дефектов</i></p> <table border="1" data-bbox="277 1641 1490 1989"> <thead> <tr> <th data-bbox="277 1641 528 1704">Страна происхождения</th> <th data-bbox="528 1641 1490 1704">Обнаруженные дефекты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="277 1704 528 1767">Пакистан, Индия, Египет</td> <td data-bbox="528 1704 1490 1767">Наличие плесневелого, затхлого запаха, постороннего неприятного привкуса</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1767 528 1830">Китай</td> <td data-bbox="528 1767 1490 1830">Сверхнормативное содержание испорченных, пожелтевших и меловых ядер</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1830 528 1892">Индия, Вьетнам</td> <td data-bbox="528 1830 1490 1892">Крупа заражена вредителями хлебных запасов</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1892 528 1955">Индия, Вьетнам, Бельгия</td> <td data-bbox="528 1892 1490 1955">Содержание остаточных пестицидов превышает предельно допустимые уровни</td> </tr> <tr> <td data-bbox="277 1955 528 1989">Китай, Египет</td> <td data-bbox="528 1955 1490 1989">В крупе обнаружены пестициды (ртутьорганические, хлорорганические), не разрешенные в России, хотя их массовая доля не превышала предельно допустимого уровня их аналогов, разрешенных в России</td> </tr> </tbody> </table>	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						
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 глютенa из Китая, в котором имелись металлические включения в большой концентрации (до 500 мг/кг). Глютен был предназначен для производства суповых концентратов.																			

	<p><b>Задание:</b> Проведите квалитетическую идентификацию поступивших партий рисовой крупы и глютена. Сделайте вывод, по проведенной квалитетической идентификации.</p>												
20.	<p><b>Ситуация.</b> При поступлении импортной рисовой крупы на российские таможенно-пропускные пункты инспекторы Россельхознадзора забраковали целый ряд товарных партий. Обнаруженные в них дефекты представлены в табл. 1.</p> <p><i>Таблица 1.</i> Характеристика товарных партий рисовой крупы и обнаруженных в них дефектов</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Страна происхождения</th> <th>Обнаруженные дефекты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Пакистан, Индия, Египет</td> <td>Наличие плесневелого, затхлого запаха, постороннего неприятного привкуса</td> </tr> <tr> <td>Китай</td> <td>Сверхнормативное содержание испорченных, пожелтевших и меловых ядер</td> </tr> <tr> <td>Индия, Вьетнам</td> <td>Крупа заражена вредителями хлебных запасов</td> </tr> <tr> <td>Индия, Вьетнам, Бельгия</td> <td>Содержание остаточных пестицидов превышает предельно допустимые уровни</td> </tr> <tr> <td>Китай, Египет</td> <td>В крупе обнаружены пестициды (ртутьорганические, хлорорганические), не разрешенные в России, хотя их массовая доля не превышала предельно допустимого уровня их аналогов, разрешенных в России</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p> <p><b>Задание:</b> Правильна ли их забракровка госинспекторами товара? Дайте обоснование действиям госинспекторов.</p>	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
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												
21.	<p><b>Ситуация.</b> При поступлении импортной рисовой крупы на российские таможенно-пропускные пункты инспекторы Россельхознадзора забраковали целый ряд товарных партий. Обнаруженные в них дефекты представлены в табл. 1.</p> <p><i>Таблица 1.</i> Характеристика товарных партий рисовой крупы и обнаруженных в них дефектов</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Страна происхождения</th> <th>Обнаруженные дефекты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Пакистан, Индия, Египет</td> <td>Наличие плесневелого, затхлого запаха, постороннего неприятного привкуса</td> </tr> <tr> <td>Китай</td> <td>Сверхнормативное содержание испорченных, пожелтевших и меловых ядер</td> </tr> <tr> <td>Индия, Вьетнам</td> <td>Крупа заражена вредителями хлебных запасов</td> </tr> <tr> <td>Индия, Вьетнам, Бельгия</td> <td>Содержание остаточных пестицидов превышает предельно допустимые уровни</td> </tr> <tr> <td>Китай, Египет</td> <td>В крупе обнаружены пестициды (ртутьорганические, хлорорганические), не разрешенные в России, хотя их массовая доля не превышала предельно допустимого уровня их аналогов, разрешенных в России</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p> <p><b>Задание:</b> Выскажите предположения, почему указанные партии поступили в Россию, а не были задержаны при отправке из страны происхождения? Свои ответы поясните.</p>	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
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												
22.	<p><b>Ситуация.</b> При поступлении импортной рисовой крупы на российские таможенно-пропускные пункты инспекторы Россельхознадзора забраковали целый ряд товарных партий. Обнаруженные в них дефекты представлены в табл. 1.</p> <p><i>Таблица 1.</i> Характеристика товарных партий рисовой крупы и обнаруженных в них дефектов</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Страна происхождения</th> <th>Обнаруженные дефекты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Пакистан, Индия, Египет</td> <td>Наличие плесневелого, затхлого запаха, постороннего неприятного привкуса</td> </tr> <tr> <td>Китай</td> <td>Сверхнормативное содержание испорченных, пожелтевших и меловых ядер</td> </tr> <tr> <td>Индия, Вьетнам</td> <td>Крупа заражена вредителями хлебных запасов</td> </tr> <tr> <td>Индия, Вьетнам, Бельгия</td> <td>Содержание остаточных пестицидов превышает предельно допустимые уровни</td> </tr> <tr> <td>Китай, Египет</td> <td>В крупе обнаружены пестициды (ртутьорганические, хлорорганические), не разрешенные в России, хотя их массовая доля не превышала предельно допустимого уровня их аналогов, разрешенных в России</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p> <p><b>Задание:</b> Каковы должны быть дальнейшие действия отечественных получателей, отправителей-импортеров указанных партий, а также таможенной службы и инспекторов Россельхознадзора?</p>	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
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												

23.	<p><b>Ситуация.</b> При поступлении импортной рисовой крупы на российские таможенно-пропускные пункты инспекторы Россельхознадзора забраковали целый ряд товарных партий. Обнаруженные в них дефекты представлены в табл. 1.</p> <p><i>Таблица 1. Характеристика товарных партий рисовой крупы и обнаруженных в них дефектов</i></p> <table border="1" data-bbox="280 275 1482 618"> <thead> <tr> <th data-bbox="280 275 523 338">Страна происхождения</th> <th data-bbox="531 275 1482 338">Обнаруженные дефекты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="280 338 523 400">Пакистан, Индия, Египет</td> <td data-bbox="531 338 1482 400">Наличие плесневелого, затхлого запаха, постороннего неприятного привкуса</td> </tr> <tr> <td data-bbox="280 400 523 432">Китай</td> <td data-bbox="531 400 1482 432">Сверхнормативное содержание испорченных, пожелтевших и меловых ядер</td> </tr> <tr> <td data-bbox="280 432 523 463">Индия, Вьетнам</td> <td data-bbox="531 432 1482 463">Крупа заражена вредителями хлебных запасов</td> </tr> <tr> <td data-bbox="280 463 523 526">Индия, Вьетнам, Бельгия</td> <td data-bbox="531 463 1482 526">Содержание остаточных пестицидов превышает предельно допустимые уровни</td> </tr> <tr> <td data-bbox="280 526 523 618">Китай, Египет</td> <td data-bbox="531 526 1482 618">В крупе обнаружены пестициды (ртутьорганические, хлорорганические), не разрешенные в России, хотя их массовая доля не превышала предельно допустимого уровня их аналогов, разрешенных в России</td> </tr> </tbody> </table> <p>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.</p> <p><b>Задание:</b> Разработайте предложения по предотвращению поступления в Россию фальсифицированных импортных продуктов. Свои ответы поясните.</p>	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
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												
24.	<p>Ситуация. Россельхознадзор ввел с 20 октября 2006 г. запрет на ввоз на территорию России рыбных консервов «Шпроты в масле» из Латвии, произведенных предприятиями ООО «Гам- Ма-ALV44L» и АО «Бривайс-Вильнис 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><b>Задание:</b> Укажите, какой вид идентификации проведен инспекторами Россельхознадзора. Свой ответ поясните, опираясь на ситуацию.</p>												
25.	<p>Ситуация. Россельхознадзор ввел с 20 октября 2006 г. запрет на ввоз на территорию России рыбных консервов «Шпроты в масле» из Латвии, произведенных предприятиями ООО «Гам- Ма-ALV44L» и АО «Бривайс-Вильнис 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><b>Задание:</b> Какие виды фальсификации обнаружены инспекторами? Опишите каждый обнаруженный вид фальсификации</p>												
26.	<p>Ситуация. Россельхознадзор ввел с 20 октября 2006 г. запрет на ввоз на территорию России рыбных консервов «Шпроты в масле» из Латвии, произведенных предприятиями ООО «Гам- Ма-ALV44L» и АО «Бривайс-Вильнис 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><b>Задание:</b> Можно ли использовать забракованную продукцию? Если можно, то на какие цели можно использовать забракованную продукцию? Поясните свой ответ.</p>												
27.	<p>Ситуация. Россельхознадзор ввел с 20 октября 2006 г. запрет на ввоз на территорию России рыбных консервов «Шпроты в масле» из Латвии, произведенных предприятиями ООО «Гам- Ма-ALV44L» и АО «Бривайс-Вильнис 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><b>Задание:</b> Какими должны быть дальнейшие действия импортеров, получателей, инспекторов таможенной службы и Россельхознадзора, если консервы забракованы на таможне?</p>												
28.	<p>Ситуация. Россельхознадзор ввел с 20 октября 2006 г. запрет на ввоз на территорию России рыбных консервов «Шпроты в масле» из Латвии, произведенных предприятиями ООО «Гам- Ма-ALV44L» и АО «Бривайс-Вильнис 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><b>Задание:</b> Можно ли выявить ассортиментную фальсификацию рыбных консервов? Если «Да», то как можно выявить ассортиментную фальсификацию данных рыбных консерв.</p>												
29.	<p>Ситуация. Россельхознадзор ввел с 20 октября 2006 г. запрет на ввоз на территорию России рыбных консервов «Шпроты в масле» из Латвии, произведенных предприятиями ООО «Гам- Ма-ALV44L» и АО «Бривайс-Вильнис 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><b>Задание:</b> Можно ли выявить ассортиментную фальсификацию рыбных консервов, не вскрывая банки? Дайте обоснование свое ответа.</p>												
30.	<p>Ситуация. Россельхознадзор ввел с 20 октября 2006 г. запрет на ввоз на территорию России рыбных консервов «Шпроты в масле» из Латвии, произведенных предприятиями ООО «Гам- Ма-ALV44L» и АО «Бривайс-Вильнис 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><b>Задание:</b> Можно ли выявить ассортиментную фальсификацию рыбных консервов после вскрытия банки? Дайте обоснование своего ответа</p>												
31.	<p><b>Ситуация.</b> Инспекторами государственного контроля произведена проверка качества и безопасности</p>												

	<p>растворимого кофе в оптовых и розничных торговых предприятиях.          При проверке обнаружено: в 57 предприятиях в продаже присутствовала фальсифицированная продукция, в том числе в предприятии отсутствовали документы о качестве (удостоверения о качестве, сертификаты соответствия). Основными поставщиками фальсифицированного кофе являлись Польша и Бразилия.          При органолептической оценке кофе обнаружены дефекты, приведенные в табл.1.  <i>Таблица 1. Результаты органолептической оценки образцов кофе</i></p> <table border="1" data-bbox="284 365 1479 618"> <thead> <tr> <th data-bbox="284 365 635 427">Страна-изготовитель и фирма</th> <th data-bbox="635 365 1479 427">Выявленные дефекты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="284 427 635 492">Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»</td> <td data-bbox="635 427 1479 492">Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 492 635 584">«Safe jackuu», Бразилия</td> <td data-bbox="635 492 1479 584">Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 584 635 618">«Golden Brasil», США</td> <td data-bbox="635 584 1479 618">Цвет — какао, вкус — привкус какао</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Задание:</b> Какие подвиды идентификации кофе необходимо провести? Обоснуйте свой ответ.</p>	Страна-изготовитель и фирма	Выявленные дефекты	Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»	Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание	«Safe jackuu», Бразилия	Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок	«Golden Brasil», США	Цвет — какао, вкус — привкус какао
Страна-изготовитель и фирма	Выявленные дефекты								
Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»	Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание								
«Safe jackuu», Бразилия	Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок								
«Golden Brasil», США	Цвет — какао, вкус — привкус какао								
32.	<p><b>Ситуация.</b> Инспекторами государственного контроля произведена проверка качества и безопасности растворимого кофе в оптовых и розничных торговых предприятиях.          При проверке обнаружено: в 57 предприятиях в продаже присутствовала фальсифицированная продукция, в том числе в предприятии отсутствовали документы о качестве (удостоверения о качестве, сертификаты соответствия). Основными поставщиками фальсифицированного кофе являлись Польша и Бразилия.          При органолептической оценке кофе обнаружены дефекты, приведенные в табл.1.  <i>Таблица 1. Результаты органолептической оценки образцов кофе</i></p> <table border="1" data-bbox="284 891 1479 1144"> <thead> <tr> <th data-bbox="284 891 635 954">Страна-изготовитель и фирма</th> <th data-bbox="635 891 1479 954">Выявленные дефекты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="284 954 635 1019">Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»</td> <td data-bbox="635 954 1479 1019">Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1019 635 1111">«Safe jackuu», Бразилия</td> <td data-bbox="635 1019 1479 1111">Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1111 635 1144">«Golden Brasil», США</td> <td data-bbox="635 1111 1479 1144">Цвет — какао, вкус — привкус какао</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Задание:</b> Какие виды фальсификации можно обнаружить в образцах, указанных в табл.1? Поясните свой ответ.</p>	Страна-изготовитель и фирма	Выявленные дефекты	Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»	Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание	«Safe jackuu», Бразилия	Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок	«Golden Brasil», США	Цвет — какао, вкус — привкус какао
Страна-изготовитель и фирма	Выявленные дефекты								
Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»	Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание								
«Safe jackuu», Бразилия	Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок								
«Golden Brasil», США	Цвет — какао, вкус — привкус какао								
33.	<p><b>Ситуация.</b> Инспекторами государственного контроля произведена проверка качества и безопасности растворимого кофе в оптовых и розничных торговых предприятиях.          При проверке обнаружено: в 57 предприятиях в продаже присутствовала фальсифицированная продукция, в том числе в предприятии отсутствовали документы о качестве (удостоверения о качестве, сертификаты соответствия). Основными поставщиками фальсифицированного кофе являлись Польша и Бразилия.          При органолептической оценке кофе обнаружены дефекты, приведенные в табл.1.  <i>Таблица 1. Результаты органолептической оценки образцов кофе</i></p> <table border="1" data-bbox="284 1451 1479 1704"> <thead> <tr> <th data-bbox="284 1451 635 1514">Страна-изготовитель и фирма</th> <th data-bbox="635 1451 1479 1514">Выявленные дефекты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="284 1514 635 1579">Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»</td> <td data-bbox="635 1514 1479 1579">Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1579 635 1671">«Safe jackuu», Бразилия</td> <td data-bbox="635 1579 1479 1671">Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок</td> </tr> <tr> <td data-bbox="284 1671 635 1704">«Golden Brasil», США</td> <td data-bbox="635 1671 1479 1704">Цвет — какао, вкус — привкус какао</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Задание:</b> Дайте предположения о средствах и способах, которые использованы для фальсификации растворимого кофе. Свои предположения обоснуйте.</p>	Страна-изготовитель и фирма	Выявленные дефекты	Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»	Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание	«Safe jackuu», Бразилия	Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок	«Golden Brasil», США	Цвет — какао, вкус — привкус какао
Страна-изготовитель и фирма	Выявленные дефекты								
Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»	Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание								
«Safe jackuu», Бразилия	Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок								
«Golden Brasil», США	Цвет — какао, вкус — привкус какао								
34.	<p><b>Ситуация.</b> Инспекторами государственного контроля произведена проверка качества и безопасности растворимого кофе в оптовых и розничных торговых предприятиях.          При проверке обнаружено: в 57 предприятиях в продаже присутствовала фальсифицированная продукция, в том числе в предприятии отсутствовали документы о качестве (удостоверения о качестве, сертификаты соответствия). Основными поставщиками фальсифицированного кофе являлись Польша и Бразилия.          При органолептической оценке кофе обнаружены дефекты, приведенные в табл.1.  <i>Таблица 1. Результаты органолептической оценки образцов кофе</i></p> <table border="1" data-bbox="284 2018 1479 2078"> <thead> <tr> <th data-bbox="284 2018 635 2078">Страна-изготовитель и фирма</th> <th data-bbox="635 2018 1479 2078">Выявленные дефекты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="284 2018 635 2078"></td> <td data-bbox="635 2018 1479 2078"></td> </tr> </tbody> </table>	Страна-изготовитель и фирма	Выявленные дефекты						
Страна-изготовитель и фирма	Выявленные дефекты								

	Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»	Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание								
	«Cafe jackuu», Бразилия	Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок								
	«Golden Brasil», США	Цвет — какао, вкус — привкус какао								
	Задание: Где возможно было провести фальсификацию кофе? Укажите места и поясните, почему в них можно было провести фальсификацию кофе.									
35.	<p><b>Ситуация.</b> Инспекторами государственного контроля произведена проверка качества и безопасности растворимого кофе в оптовых и розничных торговых предприятиях. При проверке обнаружено: в 57 предприятиях в продаже присутствовала фальсифицированная продукция, в том числе в предприятии отсутствовали документы о качестве (удостоверения о качестве, сертификаты соответствия). Основными поставщиками фальсифицированного кофе являлись Польша и Бразилия.</p> <p>При органолептической оценке кофе обнаружены дефекты, приведенные в табл.1.</p> <p><i>Таблица 1. Результаты органолептической оценки образцов кофе</i></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Страна-изготовитель и фирма</th> <th>Выявленные дефекты</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»</td> <td>Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание</td> </tr> <tr> <td>«Cafe jackuu», Бразилия</td> <td>Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок</td> </tr> <tr> <td>«Golden Brasil», США</td> <td>Цвет — какао, вкус — привкус какао</td> </tr> </tbody> </table> <p>Задание: Каковы должны быть действия инспекторов и владельцев забракованных партий кофе?</p>		Страна-изготовитель и фирма	Выявленные дефекты	Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»	Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание	«Cafe jackuu», Бразилия	Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок	«Golden Brasil», США	Цвет — какао, вкус — привкус какао
Страна-изготовитель и фирма	Выявленные дефекты									
Кофе «Мокко», Польша, фирма «Грун Мокате»	Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание									
«Cafe jackuu», Бразилия	Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок									
«Golden Brasil», США	Цвет — какао, вкус — привкус какао									
36.	<p><b>Ситуация:</b> На реализации находится скумбрия курильская пряного посола слабосоленая, потрошенная обезглавленная. При этом рыба имеет следующие внешние признаки: у рыбы удалена голова с плечевыми костями, внутренности удалены без разреза по брюшку, в рыбе оставлена икра и молоки. Поверхность рыбы чистая, но четко различимо подкожное пожелтение и запах окислившегося жира, повреждены жаберные крышки, на теле имеются порезы длиной 1,5-2,0 см. Консистенция мяса характеризуется выраженной слоистостью. Длина рыб 16-18 см, содержание соли 9,5%, массовая доля жира 12,0%.</p> <p>Задание: Проведите идентификацию разделки и определите наличие или отсутствие фальсификации.</p>									

### Типовой перечень вопросов к экзамену:

1. Идентификация потребительских товаров: цель и задачи.
2. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации потребительских товаров.
3. Структура идентификации потребительских товаров: определение, объекты, субъекты, виды, средства и методы.
4. Фальсификация товаров: понятие «фальсифицированные товары», цели фальсификации.
5. Основные показатели идентификации потребительских товаров органолептические, физико-механические, физико-химические.
6. Способы и средства качественной фальсификации потребительских товаров.
7. Основные виды идентификации потребительских товаров: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая).
8. Основные разновидности стоимостной фальсификации потребительских товаров.
9. Основные функции идентификации потребительских товаров: указующая, информационная, управляющая.
10. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией потребительских товаров.
11. Основные методы идентификации потребительских товаров: органолептические и измерительные. Преимущества и недостатки этих методов идентификации.
12. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации потребительских товаров.
13. Идентифицирующая функция маркировки потребительских товаров.
14. Основные способы информационной фальсификации потребительских товаров.
15. Штриховое кодирование как один из способов автоматизированной идентификации потребительских товаров.
16. Основные способы обнаружения количественной фальсификации потребительских товаров.
17. Объект промышленной собственности товарный знак: определение товарного знака. Ос-

- новные функции товарного знака: идентификационная, информационная, рекламная.
18. Основные методы идентификации продовольственных товаров (на примере однородных групп) и методы обнаружения фальсификации.
  19. Товарный знак способ идентификации производителя продукции.
  20. Фальсификация непродовольственных товаров (на примере однородных групп): способы, средства и методы обнаружения.
  21. Требования, предъявляемые к товарным знакам, в соответствии с законодательством России.
  22. Основные методы идентификации и способы обнаружения фальсификации товарно-сопроводительной документации и сертификата соответствия.
  23. Ответственность за незаконное использование товарных знаков.
  24. Основные методы идентификации непродовольственных товаров (на примере однородных групп) и методы обнаружения фальсификации.
  25. Действие в России международных правовых актов по товарным знакам:
  26. Виды фальсификации товаров.
  27. Фальсификация потребительских товаров: исторический аспект.
  28. Идентификация потребительских товаров как один из этапов сертификации.
  29. Правовая и нормативная база по вопросам идентификации потребительских товаров, пути совершенствования.
  30. Идентифицирующая функция маркировки продовольственных товаров.
  31. Идентифицирующая функция маркировки непродовольственных товаров.
  32. Современные методы исследования: перспективы использования для идентификации потребительских товаров.
  33. Меры предупреждения фальсификации потребительских товаров.
  34. Идентификация и фальсификация потребительских товаров: защита прав потребителей.
  35. Идентификация продовольственных товаров (на примере однородных групп) при товаро-ведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
  36. Контрафакция продукции: сущность контрафакции, меры борьбы против контрафакции.
  37. Идентификация непродовольственных товаров (на примере однородных групп) при товаро-ведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
  38. Виды фальсификации потребительских товаров.
  39. Виды идентификации потребительских товаров.
  40. Фальсификация продовольственных (на примере однородных групп) товаров: способы, средства и методы обнаружения.
  41. Роль упаковки и маркировки в идентификации товаров.
  42. Методы идентификации продукции по штрих-кодам (баркодам), радиочастотным меткам и другим способам.
  43. Защита этикеток от подделок, основные способы и приемы.
  44. Защита электронных товаров от контрафакции. Меры государственного регулирования рынка.
  45. Причины и последствия фальсификации непродовольственных товаров.
  46. Идентификация автотранспортных средств.
  47. Особенности идентификации и выявления фальсификации зерномучных товаров.
  48. Идентификация и обнаружение фальсификации крахмала, сахара и меда.
  49. Особенности идентификации и выявления фальсификации кондитерских товаров.
  50. Особенности идентификации и выявления фальсификации плодоовощных товаров.
  51. Особенности идентификации и выявления фальсификации вкусовых товаров.
  52. Особенности идентификации и выявления фальсификации молочных товаров.
  53. Особенности идентификации и выявления фальсификации пищевых жиров.
  54. Особенности идентификации и выявления фальсификации мясных товаров.
  55. Особенности идентификации и выявления фальсификации продуктов водного промысла.
  56. Современное состояние потребительского рынка непродовольственных товаров: вопросы качества, идентификации и фальсификации

57. Методы идентификационной экспертизы непродовольственных товаров
58. Идентификация и обнаружение фальсификации текстильных товаров.
59. Идентификация и обнаружение фальсификации швейно-трикотажных товаров.
60. Идентификация и обнаружение фальсификации кожевенно-обувных товаров.
61. Идентификация и обнаружение фальсификации пушно-меховых товаров.
62. Методы идентификации и обнаружения фальсификации лакокрасочных материалов.
63. Методы идентификации и способы фальсификации химических товаров.
64. Идентификация и обнаружение фальсификации мебельных товаров.
65. Идентификация и обнаружение фальсификации моющих средств.
66. Показатели и методы идентификации хозяйственных и туалетных мыл.
67. Способы фальсификации пеномоющих средств.
68. Идентификация и обнаружение фальсификации в керамических товарах (хозяйственных, строительных).
69. Идентификация стеклянных товаров (хозяйственные, строительные).
70. Методы идентификации и способы фальсификации пластмассовых изделий.
71. Идентификация и обнаружение фальсификации ювелирных сплавов.
72. Идентификация и обнаружение фальсификации косметической продукции.

**Показатели и критерии оценивания планируемых результатов освоения компетенций и результатов обучения, шкала оценивания**

Шкала оценивания		Формируемые компетенции	Индикатор достижения компетенции	Критерии оценивания	Уровень освоения компетенций
<b>85 – 100 баллов</b>	<b>«отлично»</b>	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложений по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; приме-</p>	<b>Продвинутый</b>

				<p>нять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p>
			<p>ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества</p>
			<p>ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качест-</p>

				<p>венных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетного анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p>	
		<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам</p>	<p><b>Знает верно и в полном объеме:</b> нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции</p> <p><b>Умеет верно и в полном объеме:</b> применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку про-</p>	

				<p>дукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>	
<p><b>70 – 84 баллов</b></p>	<p><b>«хорошо»</b></p>	<p>ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению</p>	<p>ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию</p>	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и меж-</p>	<p><b>Повышенный</b></p>

				дународного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества	
			ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества <b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества	
			ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной продукции	<b>Знает с незначительными замечаниями:</b> нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и управления качеством; методы оценки и контроля пока-	

				<p>зателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b> применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p>
		ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам	<p><b>Знает с незначительными замечаниями:</b> нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции</p> <p><b>Умеет с незначительными замечаниями:</b></p>

				<p><b>ниями:</b> применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам</p>	
<p><b>50 – 69 баллов</b></p>	<p>«удовлетворительно»</p>	<p>ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению</p>	<p>ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> основные понятия в сфере товаро-ведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую продукцию, в том числе с использованием средств и техноло-</p>	<p><b>Базовый</b></p>

				<p>гий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p>
			<p>ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества</p>
			<p>ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной про-</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля</p>

			<p>дукции</p>	<p>качества и управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> <p><b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p>	
		<p>ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции</p>	<p>ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам</p>	<p><b>Знает на базовом уровне, с ошибками:</b> нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оцен-</p>	

				ки качества и безопасности продукции <b>Умеет на базовом уровне, с ошибками:</b> применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам	
<b>менее 50 баллов</b>	<b>«неудовлетворительно»</b>	ПК-1. Способен выявлять и анализировать причины снижения качества продукции и разрабатывать предложения по их устранению	ПК-1.1. Осуществляет сбор данных по показателям качества, характеризующим продукцию	<b>Не знает на базовом уровне:</b> основные понятия в сфере товароведной, оценочной деятельности и управления качеством (менеджмента качества) продукции; законодательство Российской Федерации и международное законодательство в сфере технического регулирования, стандартизации и оценки соответствия; национальные, межгосударственные, международные нормативные правовые акты (в том числе стандарты, технические регламенты и другие) в сфере технического регулирования, стандартизации и управления качеством продукции; классификацию и ассортимент потребительских товаров, номенклатуру потребительских свойств и показателей качества, характеризующих продукцию; современный российский и зарубежный опыт в области управления качеством (менеджмента качества) продукции; методологию развертывания функций качества <b>Не умеет на базовом уровне:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества, характеризующим разрабатываемую и выпускаемую	<b>Компетенции не сформированы</b>

				<p>продукцию, в том числе с использованием средств и технологий цифровизации; применять основные положения российского и международного законодательства в сфере технического регулирования, стандартизации, оценки соответствия; применять на практике технические регламенты, стандарты и другие нормативно-технические документы, регламентирующие качество и безопасность продукции; применять на практике стандарты в области регламентации и сертификации систем управления качеством (менеджмента качества); применять методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.3. Анализирует дефекты, вызывающие ухудшение качественных и количественных показателей продукции, и показатели качества, характеризующие продукцию</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> виды дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; показатели качества и идентификации, характеризующие продукцию; методология анализа видов и последствий потенциальных отказов и методология развертывания функций качества</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> систематизировать и анализировать данные по показателям качества и идентификации, характеризующим продукцию; систематизировать и анализировать данные по дефектам, характеризующим продукцию; применять методологию анализа видов и последствий потенциальных отказов и методологию развертывания функций качества</p>	
			<p>ПК-1.5. Применяет методы оценки и контроля показателей качества и безопасности, методы идентификации для выявления опасной, фальсифицированной и контрафактной про-</p>	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; современные инструменты контроля качества и</p>	

			дукции	<p>управления качеством; методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции для выявления нестандартной и опасной продукции; методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p> <p><b>Не умеет на базовом уровне:</b> применять на практике нормативно-технические документы (стандарты, методические рекомендации и другие) на методы контроля качества и безопасности продукции; применять современные инструменты контроля качества и управления качеством; применять методы оценки и контроля показателей качества и безопасности продукции (методы квалитетического анализа продукции); применять современные методы выявления дефектов, вызывающих ухудшение качественных и количественных показателей продукции; применять методы идентификации для выявления фальсифицированной и контрафактной продукции в организации</p>	
		ПК-7. Способен организовывать и управлять процессами транспортирования, хранения, приемки и реализации продукции	ПК-7.1. Умеет проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, устанавливать соответствие ее качества и безопасности требованиям технических регламентов, стандартов и другим документам	<p><b>Не знает на базовом уровне:</b> нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; требования к качеству и безопасности продукции, установленные нормативно-технической документацией (техническими регламентами, стандартами и другими документами); порядок приемки продукции по количеству, качеству и комплектности, оценки качества и безопасности продукции</p>	

				<b>Не умеет на базовом уровне:</b> применять нормативную и техническую документацию по правилам приемки и оценки качества и безопасности продукции; проводить приемку продукции по количеству, качеству и комплектности, определять требования к продукции разных видов и групп и устанавливать соответствие ее качества и безопасности техническим регламентам, стандартам и другим нормативным документам	
--	--	--	--	---	--