

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ  
УНИВЕРСИТЕТ ИМЕНИ В.М. КОКОВА»**

**Факультет – «Торгово-технологический»  
Кафедра – «Технология продуктов общественного питания и химия»**

УТВЕРЖДАЮ  
Декан факультета ТТ  
доцент Т.Х. Тлупов



«27» мая 2025 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ**

**Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов**

Направление подготовки – **19.03.04 «Технология продукции и организация  
общественного питания»**

Направленность (профиль) – **«Технология продукции и организация  
ресторанного дела»**

Квалификация выпускника – **бакалавр**

Курс обучения	<b>2(3)</b>
Семестр	<b>4(6)</b>
Форма обучения	<b>очная (заочная)</b>

Нальчик 2025

Рабочая программа дисциплины Б1.В.ДВ.02.01 «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования - бакалавриат по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», утвержденного приказом Минобрнауки России от 17 августа 2020 г. N 1047 (далее – ФГОС ВО) и рабочего учебного плана подготовки бакалавров по данному направлению.

Составитель рабочей программы

канд. техн. наук, доцент

З.С. Думанишева

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры «Технология продуктов общественного питания и химия»

протокол от «22» мая 2025 г. № 10

Зав. кафедрой, профессор

А.С. Джабоева

Одобрено методической комиссией факультета «Торгово-технологический»

протокол от «23» мая 2025 г. № 10

Председатель МК факультета «Торгово-технологический»

канд. биол.наук, доцент

Т.Х. Глупов

Согласовано:

Директор научной библиотеки

И.А. Шогенова

«22» мая 2025 г.

## 1. Цели и задачи дисциплины

**Цель дисциплины** – формирование у обучающихся теоретических знаний и практических навыков в области идентификации и обнаружения фальсификации пищевых продуктов.

**Задачами дисциплины** являются изучение:

- общих понятий об идентификации и фальсификации пищевых продуктов;
- видов и способов идентификации;
- объектов, субъектов, средств и методов идентификации и фальсификации;
- законодательства России и других стран, направленное на защиту прав потребителей;
- нормативно-правовой базы идентификации товаров;
- показателей идентификации однородных групп пищевых продуктов;
- возможных видов фальсификации отдельных групп пищевых продуктов;
- критерий и методов обнаружения фальсификации отдельных видов продовольственных товаров;
- правовых, социальных и моральных последствий фальсификации.

## 2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы.

Код компетенций	Наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине
ПК-1	Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции	<b>Знать:</b> системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Уметь:</b> проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов <b>Владеть:</b> методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.
ПК-2	Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнени-	ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг	<b>Знать:</b> способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам <b>Уметь:</b> анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их

	ем сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.		последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем <b>Владеть:</b> методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания
--	--	--	---

### 3. Место дисциплины в структуре ОПОП

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов» является дисциплиной по выбору, входящей в часть, формируемую участниками образовательных отношений Блока 1 «Дисциплины (модули)», включенных в учебный план направления подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания», направленность «Технология продукции и организация ресторанного дела».

### 4. Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах и в академических часах, выделенных на контактную работу обучающихся с преподавателем (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу обучающихся

Учебные занятия	Очная форма обучения	Заочная форма обучения
	семестр	семестр
	4	6
	З.е., часов	З.е., часов
<b>1. Контактная работа з.е./час, в том числе (час):</b>	<b>1,14/41</b>	<b>0,28/10</b>
лекции	18 (4)*	4
практические занятия	18 (4)*	4
групповые консультации	1	1
контрольные балльно-рейтинговые мероприятия	3	-
промежуточная аттестация: <b>зачет</b>	1	1
<b>2.Самостоятельная работа з.е./час, в том числе (час):</b>	<b>1,03/37</b>	<b>1,72/62</b>
самостоятельное изучение отдельных тем модуля, подготовка к практическим занятиям	32	57
подготовка к промежуточной аттестации	5	5
<b>Общая трудоемкость з.е./час</b>	<b>2/72</b>	<b>2/72</b>

(\*) - занятия, проводимые в интерактивных формах.

#### 4.1 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества часов и видов учебных занятий (очная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам. раб.
	лекции	практические занятия	сам. изуч. отд. тем
Основы идентификации и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	2 (1)*	2	4
Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных продуктов	2 (1)*	2 (0,5)*	4
Идентификация и обнаружение фальсификации мясных продуктов и яиц	2 (0,5)*	2 (0,5)*	4
Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и морепродуктов	2 (0,5)*	2 (0,5)*	4
Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучной продукции	2 (0,5)*	2 (0,5)*	4
Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерской	2 (0,5)*	2 (0,5)*	4

продукции			
Идентификация и обнаружение фальсификации пищевкусовых товаров (чая, кофе)	2	2 (0,5)*	2
Идентификация и обнаружение фальсификации продукции из плодов и овощей	2	2 (0,5)*	3
Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров	2	2 (0,5)*	3
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>18 (4)*</b>	<b>18 (4)*</b>	<b>32</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

#### 4.2 Содержание дисциплины (модуля) структурированное по темам (разделам) с указанием отведенных на них количества академических часов и видов учебных занятий (заочная форма обучения)

Наименование разделов и тем дисциплины	Аудиторные занятия		Сам раб
	лекции	практические занятия	сам. изуч. отд. тем
Основы идентификации и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	1	-	8
Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных продуктов	1	2	8
Идентификация и обнаружение фальсификации мясных продуктов и яиц	1	2	6
Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и нерыбных морепродуктов	1	-	6
Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучной продукции	-	-	6
Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерской продукции	-	-	6
Идентификация и обнаружение фальсификации пищевкусовых товаров (чая, кофе)	-	-	6
Идентификация и обнаружение фальсификации продукции из плодов и овощей	-	-	6
Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров	-	-	5
<b>Итого по дисциплине</b>	<b>4</b>	<b>4</b>	<b>57</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

#### 4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

##### 4.3.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Номер, тема и содержание лекции	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Теоретические основы идентификации и фальсификации	<p><b>ЛЕКЦИЯ №1 Тема: «Основы идентификации и обнаружение фальсификации пищевых продуктов»</b></p> <p>Роль прослеживаемости в идентификации продовольственных товаров.</p> <p>Функции идентификации. Виды идентификации и краткая их характеристика. Взаимосвязь прослеживаемости и идентификации продовольственных товаров.</p> <p>Критерии, показатели и методы идентификации.</p> <p>Виды фальсификации. Товары фальсифицированные, дефектные и их заменители, отличия и</p>	2 (1)*	1

		характеристика.		
2	Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения	<b>ЛЕКЦИЯ №2 Тема: «Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных продуктов»</b> Характеристика группы однородной продукции. Идентификация молока и молочных продуктов. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.	2 (1)*	1
		<b>ЛЕКЦИЯ №3 Тема: «Идентификация и обнаружение фальсификации мясных продуктов и яиц»</b> Характеристика группы однородной продукции. Идентификация мясных продуктов. Идентификация яиц и яичных продуктов. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.	2 (0,5)*	1
		<b>ЛЕКЦИЯ №4 Тема: «Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и нерыбных морепродуктов»</b> Характеристика группы однородной продукции. Идентификация рыбы и нерыбных морепродуктов. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.	2 (0,5)*	1
3	Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения	<b>ЛЕКЦИЯ №5 Тема: «Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучной продукции»</b> Характеристика группы однородной продукции. Идентификация зерна, муки, круп, хлебобулочных и макаронных изделий. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.	2 (0,5)*	-
		<b>ЛЕКЦИЯ №6 Тема: «Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерской продукции»</b> Характеристика группы однородной продукции. Идентификация сахара, меда, кондитерских изделий. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.	2 (0,5)*	-
		<b>ЛЕКЦИЯ №7 Тема: «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевкусовых товаров (чая, кофе)»</b> Характеристика группы однородной продукции. Идентификация чая и чайных напитков. Средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения. Идентификация кофе и кофейных напитков. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.	2	-
		<b>ЛЕКЦИЯ №8 Тема: «Идентификация и обнаружение фальсификации продукции из плодов и овощей»</b> Характеристика группы однородной продукции. Идентификация плодов и овощей. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее об-	2	-

		наружения.		
		<b>ЛЕКЦИЯ №9 Тема: «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров растительного происхождения»</b> Характеристика группы однородной продукции. Идентификация пищевых жиров. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.	2	-
		<b>Итого по дисциплине</b>	<b>18(4)*</b>	<b>4</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

### 4.3.2 Практические занятия

№ п/п	Наименование раздела дисциплин	Номер и тема практических занятий	Трудоемкость час.	
			очно	заочно
1	Теоретические основы идентификации и фальсификации	<b>Практическое занятие № 1.</b> Основы идентификации и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	2	-
2	<b>Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения</b>	<b>Практическое занятие № 2.</b> Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных продуктов	2 (0,5)*	2
		<b>Практическое занятие № 3.</b> Идентификация и обнаружение фальсификации мясных продуктов и яиц	2 (0,5)*	2
		<b>Практическое занятие № 4.</b> Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и нерыбных морепродуктов	2 (0,5)*	-
3	<b>Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения</b>	<b>Практическое занятие № 5.</b> Идентификация и обнаружение фальсификации зерно-мучной продукции	2 (0,5)*	-
		<b>Практическое занятие № 6.</b> Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерской продукции	2 (0,5)*	-
		<b>Практическое занятие № 7.</b> Идентификация и обнаружение фальсификации пищевкусовых товаров	2 (0,5)*	-
		<b>Практическое занятие № 8.</b> Идентификация и обнаружение фальсификации продукции из плодов и овощей	2 (0,5)*	-
		<b>Практическое занятие № 9.</b> Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров	2 (0,5)*	-
		<b>Итого:</b>	<b>18 (4)*</b>	<b>4</b>

( )\* - занятия, проводимые в интерактивных формах

### 5.Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине (модулю)

Для самостоятельной работы обучающихся по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов» в научной библиотеке университета имеется достаточное количество учебников и учебных пособий.

На самостоятельную работу при изучении данной дисциплины отводится по очной форме обучения (заочной форме обучения) соответственно 37 (62) часов, из них 32 (57) часа выделяется на самостоятельное изучение отдельных тем (модулей). При самостоятельном

изучении отдельных вопросов и тем основными видами самостоятельной работы обучающихся являются: проработка учебников, учебных пособий, учебно-методической литературы и информационно-образовательных ресурсов, конспектирование материалов, подготовка к выполнению практических заданий, к опросу, тестированию, к контрольным балльно-рейтинговым мероприятиям, подготовка к промежуточной аттестации.

На очной форме обучения контроль самостоятельной работы, чаще всего осуществляется перед началом чтения лекции, выполнения практических заданий, во время проведения балльно-рейтинговых контрольных мероприятий и промежуточной аттестации.

На заочной форме обучения, контроль самостоятельной работы осуществляется только во время промежуточной аттестации.

Объем часов, выделяемых для подготовки к промежуточной аттестации (5 ч. по очной форме обучения и 5ч. по заочной форме обучения), используется для самостоятельной подготовки обучающихся к зачету. Данный этап является завершающим при изучении дисциплины и контроль самостоятельной работы осуществляется на промежуточной аттестации.

№№ раз-делов	Темы и вопросы самостоятельной работы студентов	Объем часов очно (за-очно)	Перечень учебно-методического обеспечения*	Форма самостоятельной работы и контроля
1.	<p><b>«Основы идентификации и обнаружение фальсификации пищевых продуктов»</b></p> <p>Роль прослеживаемости в идентификации продовольственных товаров.</p> <p>Функции идентификации.</p> <p>Виды идентификации и краткая их характеристика. Взаимосвязь прослеживаемости и идентификации продовольственных товаров.</p> <p>Критерии, показатели и методы идентификации.</p> <p>Виды фальсификации. Товары фальсифицированные, дефектные и их заменители, отличия и характеристика.</p>	4 (8)	[1]*, [2]*, [3]*, [8]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
2	<p><b>«Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных продуктов»</b></p> <p>Характеристика группы однородной продукции. Идентификация молока и молочных продуктов. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.</p>	4 (8)	[1]*, [2]*, [3]*, [4]*	
2	<p><b>«Идентификация и обнаружение фальсификации мясных продуктов и яиц»</b></p> <p>Характеристика группы однородной продукции. Идентификация мясных продуктов. Идентификация яиц и яичных продуктов. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.</p>	4 (6)	[1]*, [2]*, [3]*, [5]*, [6]*	



2	<p><b>«Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и нерыбных морепродуктов»</b></p> <p>Характеристика группы однородной продукции. Идентификация рыбы и нерыбных морепродуктов. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.</p>	4 (6)	[1]*, [2]*, [3]*, [7]*	Подготовка к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям и к сдаче зачета
3	<p><b>«Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучной продукции»</b></p> <p>Характеристика группы однородной продукции. Идентификация зерна, муки, круп, хлебобулочных и макаронных изделий. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.</p>	4 (6)	[1]*, [2]*, [3]*, [7]*	
3	<p><b>«Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерской продукции»</b></p> <p>Характеристика группы однородной продукции. Идентификация сахара, меда, кондитерских изделий. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.</p>	4 (6)	[1]*, [2]*, [3]*, [4]*	
3	<p><b>«Идентификация и обнаружение фальсификации пищевкусовых товаров (чая, кофе)»</b></p> <p>Характеристика группы однородной продукции. Идентификация чая и чайных напитков. Средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения. Идентификация кофе и кофейных напитков. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.</p>	2 (6)	[1]*, [2]*, [3]*, [7]*	
3	<p><b>«Идентификация и обнаружение фальсификации продукции из плодов и овощей»</b></p> <p>Характеристика группы однородной продукции. Идентификация плодов и овощей. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.</p>	3 (6)	[1]*, [2]*, [3]*, [7]*	
3	<p><b>«Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров растительного происхождения»</b></p> <p>Характеристика группы однородной продукции. Идентификация пищевых жиров. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.</p>	3 (5)	[1]*, [2]*, [3]*, [4]*	

	Подготовка к промежуточной аттестации	5 (5)		Сдача зачета
Итого		32 (62)		

\* - Перечень учебно-методического обеспечения приведен в разделе 8.

## 6. Фонд оценочных средств для проведения текущего и промежуточного контроля обучающихся по дисциплине (модулю)

### 6.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

№ модуля	Структурированные модули	Коды формируемых компетенций	Этапы формирования компетенции в процессе освоения дисциплины
1	Основы идентификации и обнаружение фальсификации пищевых продуктов	ПК-1, ПК-2	1-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических заданий.
	Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных продуктов		
	Идентификация и обнаружение фальсификации мясных продуктов и яиц		
2	Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и нерыбных морепродуктов	ПК-1, ПК-2	2-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических заданий.
	Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучной продукции		
	Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерской продукции		
3	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевкусовых товаров	ПК-1, ПК-2	3-ый рейтинг-контроль. Рейтинговые контрольные мероприятия (коллоквиумы, тесты) подготовка к выполнению практических заданий.
	Идентификация и обнаружение фальсификации продукции из плодов и овощей		
	Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров		

### 6.2. Показатели и критерии оценивания индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, шкалы и процедуры оценивания при текущем и промежуточном контроле знаний обучающихся.

**Текущий контроль** - это непрерывное отслеживание освоения индикаторов достижения профессиональных компетенций по дисциплине.

**Промежуточный контроль** проводится с целью оценки усвоения студентами материала крупного модуля или раздела учебной дисциплины. В течение семестра проводится три таких контрольных мероприятий, согласно календарного учебного графика.

Оценка знаний студентов осуществляется в баллах с учетом:

- оценки (текущего контроля) за работу в семестре (оценки за выполнение контрольных заданий, за выполнение и успешную защиту практических заданий, за активное участие в опросе студентов перед началом лекции или в конце ее);
- оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях (ответы на тесты, на контрольные вопросы).

Для определения оценки за работу в семестре и оценки промежуточных знаний на рейтинговых мероприятиях содержательная часть рабочей программы четко структуриру-

ется на содержательные модули из которых формируется три блока (модуля), с периодами изучения равными периодам проведения рейтинг-контроля.

Таким образом, устанавливается объем дисциплины, подлежащей оценке качества усвоения в рамках блоков. При этом каждая контрольная точка оценивается в 20 баллов.

Критериями оценки индикатора достижения компетенций являются уровень освоения обучающимися знаний, умений и навыков, которыми они должны обладать при изучении разделов (модулей) дисциплины.

Согласно этим критериям при разработке шкал оценивания автор руководствуется следующим:

**15-20 баллов** – студент получает при **высоком** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоения знаний, умений и теоретического материала без пробелов; выполнении всех заданий, предусмотренных учебным планом на высоком качественном уровне; сформировании практических навыков, профессионального применения освоенных знаний;

**10-14 баллов** – студент получает при **среднем** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и освоении знаний, умений и теоретического материала, когда учебные задания не оценены максимальным числом баллов, и в основном сформированы практические навыки.

**До 10 баллов** – студент получает при **пороговом** уровне овладения индикаторами достижения компетенций и частично с пробелом освоении знаний, умений и теоретического материала, некачественном выполнении учебных заданий, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, в случаях не сформирования некоторых практических навыков.

## 7. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

### 7.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Рабочей программой дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов» предусмотрено участие дисциплины в формировании следующих компетенций:

ПК-1 Способен управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью технологии производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

ПК-2 Способен осуществлять контроль за соблюдением технических и санитарных условий работы структурных подразделений, выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг.

В процессе освоения образовательной программы по 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» компетенции **ПК-1, ПК-2** формируются при изучении дисциплин, прохождении практик и ГИА.

### Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы «Технология продукции и организация общественного питания»

Код компетенции	Дисциплины, практики, ГИА, через которые формируется компетенция (компоненты)	Этапы формирования компетенции в процессе освоения образовательной программы*
ПК-1	Б2.О.01 (У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.В.ДВ.01.01 История кулинарного искусства	3
	Б1.В.ДВ.01.02 Этика в ресторанном бизнесе	

	Б1.О.22 Оборудование предприятий общественного питания	4
	Б1.В.08.02 Современные системы и концепции питания	
	Б1.В.09.01 Управление качеством в общественном питании	
	<b>Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов</b>	
	Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания	5
	Б1.О.34 Процессы и аппараты пищевых производств	
	Б1.В.08.03 Технология специализированных продуктов питания	
	Б1.О.28 Индустриальные технологии продукции общественного питания	6
	Б1.О.29 Современные технологии продукции общественного питания	
	Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	
	Б1.О.30 Контроль качества продукции общественного питания	7
	Б1.В.08.04 Технология производства мучных кулинарных и кондитерских изделий	
	Б1.В.06 Современное кондитерское производство в ресторанах	8
	Б1.В.08.05 Технология производства продуктов питания лечебного и профилактического назначения	
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	
ПК-2	Б2.О.01 (У) Учебная практика, ознакомительная	1
	Б1.О.16 Санитария и гигиена на предприятиях индустрии питания	3
	Б1.О.29 Микробиология	
	<b>Б1.В.ДВ.02.01 Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов</b>	4
	Б1.В.ДВ.02.02 Стандартизация и сертификация в общественном питании	
	Б1.О.25 Технология продукции общественного питания	5
	Б1.В.09.03 Организация услуг питания в санаторно-курортных учреждениях и гостиничных комплексах	
	Б1.О.29 Организация производства и обслуживания предприятий индустрии питания	6
	Б2.О.04(П) Производственная практика, технологическая	
	Б1.В.11.02 Основы строительства и инженерного оснащения предприятий индустрии питания	7
	Б1.В.ДВ.03.01 Организация банкетов и приемов в ресторанах	8
	Б1.В.ДВ.03.02 Специальные виды услуг и формы обслуживания на предприятиях индустрии питания	
	Б3.01 Подготовка к процедуре защиты и защита выпускной квалификационной работы	

*\* Этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы определяются семестром изучения дисциплин, прохождения практик и ГИА.*

## 7.2. Описание показателей индикаторов достижения компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

Для оценки знаний, умений, навыков и индикаторов достижения компетенций по дисциплине применяется балльно-рейтинговая система контроля и оценки успеваемости студентов. В основу балльно-рейтинговой системы (БРС) положены принципы, в соответствии с которыми формирование рейтинга студента осуществляется в ходе текущего, промежуточного контроля и промежуточной аттестации знаний.

**Промежуточная аттестация – зачет.**

При модульной системе основным стимулом к регулярной работе студентов является возможность быть освобожденным от зачета (получить их «автоматом»). Для этого студент должен выполнить следующие условия:

- не иметь по промежуточным модулям **0** баллов;
- если студент набрал по итогам текущего рейтинга **49** и более баллов, то он получает зачет «автоматом».
- Максимальная сумма баллов, которую студент может набрать за семестр составляет **100** баллов, из которых на текущий и промежуточный контроль отводится **60** баллов. Оставшиеся **40** баллов - это сумма баллов, которую студент может набрать по результатам промежуточной аттестации зачет.

#### Индикаторы достижения компетенций\*

Код и наименование индикатора достижения компетенции, этапы освоения	Планируемые результаты обучения	Соответствие индикатора достижения компетенции планируемым результатам обучения и критериям их оценивания			
		минимальный	пороговый	средний	высокий
		0-59	60-69	70-84	85-100
		Оценка			
		не зачтено	зачтено	зачтено	зачтено
ИД-3 <sub>ПК-1</sub> Внедряет системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Знать: системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Не знает системы управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично знаком с системами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Достаточно владеет знаниями о системах управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	В полной мере владеет системами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	Уметь: проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции (4 этап)	Не умеет проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Частично умеет проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	Умеет проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов;	В полной мере может проводить анализ качества продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов на соответствие требованиям технических регламентов по качеству, безопасности и прослеживаемости производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

	дуктов				
	Владеть: методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства общественного питания и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.	Не владеет методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства общественного питания и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.	Не в полной мере владеет методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства общественного питания и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.	Владеет на достаточном уровне методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства общественного питания и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.	Владеет на высоком уровне методами управления качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства общественного питания и специализированных пищевых продуктов в целях обеспечения требований технических регламентов к соответствующим видам пищевой продукции.
ИД-1 <sub>ПК-2</sub> Организует контроль за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг (4 этап)	Знать: способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Не знает способы оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Частично знаком со способами оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	Достаточно владеет знаниям о способах оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам	В полной мере владеет способами оценки соответствия качества выполняемых работ разработанным на предприятии регламентам и стандартам
	Уметь: анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем	Не обладает умениями анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем	Частично обладает умениями анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем	Умеет хорошо анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем;	В полной мере может анализировать проблемы в функционировании системы контроля за выполнением сотрудниками стандартов обслуживания и обеспечением качества продукции и услуг, прогнозировать их последствия и принимать меры по исправлению и недопущению подобных ситуаций в будущем

	Владеть: методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания	Не владеет методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания	Не в полной мере владеет методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания	Владеет на достаточном уровне методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания	Владеет на высоком уровне методами организации системы контроля работы персонала предприятий питания
--	---	---	---	--	--

Для допуска к зачету, студент должен набрать в ходе текущего и промежуточного контроля не менее **40** баллов. Если эта сумма меньше **30** баллов, то студент не допускается к зачету. Если эта сумма больше или равна **30**, то путем дополнительного опроса (собеседование, контрольный опрос, тест, реферат) эта сумма может быть повышена до **40** баллов.

На зачете студент может получить **20 – 40** баллов. Максимальный балл при каждой повторной пересдаче уменьшается на **10** баллов. Если ответы студента оцениваются суммой баллов менее **20**, то студенту выставляется **0** баллов.

Если по итогам рейтинга студент набирает **40-48** баллов, то он допускается к сдаче зачета и остальные **20-40** баллов он получает на зачете.

#### Критерии оценивания результатов обучения

Оценка	Шкала оценивания	Критерии оценивания
Высокий уровень (зачтено)	85-100	заслуживает студент, освоивший знания, умения и теоретический материал без пробелов; выполнивший все задания, предусмотренные учебным планом на высоком качественном уровне; практические навыки профессионального применения освоенных знаний сформированы.
Средний уровень (зачтено)	70-84	заслуживает студент, практически полностью освоивший знания, умения и теоретический материал, учебные задания не оценены максимальным числом баллов, в основном сформировал практические навыки.
Пороговый уровень (зачтено)	60-69	заслуживает студент, частично с пробелами освоивший знания, умения и теоретический материал, либо не выполнил учебные задания, либо они оценены числом баллов близким к минимальному, некоторые практические навыки не сформированы.
Минимальный уровень (не зачтено)	0-59	заслуживает студент, не освоивший знания, умения, и теоретический материал, учебные задания не выполнил, практические навыки не сформированы.

### 7.3. Контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки результатов освоения индикаторов достижения компетенции ИД-3 пк-1, ИД-1пк-2 в процессе освоения образовательной программы

#### 7.3.1. Примерная тематика рефератов.

1. Европейское законодательство в области предупреждения фальсификации пищевых продуктов.
2. Стандарты Комиссии Codex Alimentarius в области идентификации продовольственных товаров.
3. Законодательство Российской Федерации в области предупреждения фальсификации продовольственных товаров.
4. Органолептические и измерительные методы обнаружения фальсификации растительных масел.

5. Международные (межгосударственные) стандарты в области обнаружения фальсификации молочной продукции.
6. Международные (межгосударственные) стандарты в области обнаружения фальсификации алкогольной продукции.
7. Международные (межгосударственные) стандарты в области обнаружения фальсификации мясной продукции
8. Международные (межгосударственные) стандарты в области обнаружения фальсификации соков.
9. Международные (межгосударственные) стандарты в области обнаружения фальсификации рыбной продукции.
10. Средства и способы фальсификации шоколадных изделий.

### **7.3.2. Тесты для текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся**

#### **Тестовые задания**

#### **Раздел 1 «Теоретические основы идентификации и фальсификации»**

1 Объектами идентификации могут быть:

- 1) только фальсифицированные продовольственные товары
- 2) документы, действия, нарушения
- 3) изменение сырьевого состава и пищевых технологий
- 4) события, факты, информация, продукция, услуги

2 Идентификация —это..... (продолжите понятие)

- 1) установление соответствия всем требованиям нормативных документов, в том числе по несущественным признакам
- 2) установление несоответствия конкретной продукции образцу и/или ее описанию
- 3) установление тождественности продукции ее существенным признакам
- 4) соответствие испытуемых товаров аналогам, с не характерной совокупностью потребительских свойств, или описанию товара на маркировке, в товаросопроводительных и нормативных документах

3 Критериями идентификации являются:

- 1) комплексные и/или единичные показатели качества
- 2) обобщенные существенные признаки, предназначенные для установления тождественности и/или подлинности товаров
- 3) органолептические, анатомо-морфологические показатели
- 4) микробиологические показатели и показатели безопасности

4 К общим органолептическим показателям идентификации относятся:

- 1) внешний вид, вкус и запах, консистенция
- 2) внешний вид, консистенция, внутренне строение
- 3) вкус и запах, консистенция, поверхность, вид на разрезе
- 4) проба варкой, вкус и запах, консистенция, форма, размер и внутренне строение

5 К специфичным показателям идентификации относятся:

- 1) соотношение составных частей, проба варкой, консистенция
- 2) соотношение твердой и жидкой фракций, массовая доля влаги, кислотность
- 3) внутреннее строение, прозрачность, соотношение твердой и жидкой фракций
- 4) внешний вид, запах, прозрачность

6 Документальный метод идентификации основан на анализе товарной информации, содержащейся в:

- 1) товаросопроводительных документах



- 2) НТД
- 3) маркировке
- 4) ТН ВЭД

7 Идентификационная экспертиза товара проводится с целью установления:

- 1) принадлежности данного изделия к той или иной однородной группе или определённому перечню на основании характеристик индивидуальных признаков, приведённых в НТД и других документах
- 2) соответствия данного изделия качественным характеристикам и техническому описанию на него
- 3) маркировки данного изделия требованиям, предъявляемым нормативно-технической документацией, Законом «О защите прав потребителей» и другими документам
- 4) характерных показателей отличающих натуральный продукт от его подделки

8 Экспертиза подлинности товара проводится с целью установления:

- 1) соответствия данного изделия качественным характеристикам и техническому описанию на него
- 2) соответствия маркировки данного изделия требованиям, предъявляемым нормативно-технической документацией, Законом «О защите прав потребителей» и другими документам
- 3) принадлежности данного изделия к той или иной однородной группе
- 4) характерных показателей отличающих натуральный продукт от его подделки

9 Фальсификация -это..... (продолжите понятие)

- 1) принадлежность изделия к той или иной однородной группе или определённому перечню на основании характеристик индивидуальных признаков, приведённых в НТД и других документах
- 2) действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью
- 3) установление характерных показателей отличающих натуральный продукт от его подделки
- 4) установление тождественности продукции ее существенным признакам

10 В зависимости от характеристик товара, которые подвергаются фальсификации, выделяют виды фальсификации:(5 из 8)

- 1) ассортиментную
- 2) квалитетическую
- 3) технологическую
- 4) количественную
- 5) предреализационную
- 6) стоимостную
- 7) информационную
- 8) товарно-партионную

11 В зависимости от места проведения выделяют ..... фальсификации: (2 из 7)

- 1) ассортиментную (видовую)
- 2) квалитетическую (качественную)
- 3) технологическую
- 4) количественную
- 5) предреализационную
- 6) стоимостную
- 7) информационную

12 Ассортиментная фальсификация осуществляется путем.....

- 1) полной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного признака

- 2) подделки товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств, при сохранении или утрате других потребительских свойств или замена товара высшей градации качества низшей
- 3) полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков
- 4) частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков

13 Все заменители, применяемые при ассортиментной фальсификации, подразделяют на группы:

- 1) пищевые и непищевые
- 2) пищевые и искусственные
- 3) натуральные и ненатуральные
- 4) непищевые и искусственные

14 К пищевым заменителям НЕ относятся:

- 1) вода
- 2) мел
- 3) крахмал
- 4) соя

15 Контрафакция –это..... (дайте понятие)

- 1) подделка
- 2) замена
- 3) подмена
- 4) оригинал

16 Квалиметрическая фальсификация –это подделка товаров с помощью ..... добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств

- 1) химических или органических
- 2) пищевых или непищевых
- 3) биологических или неорганических
- 4) минеральных или химических

17 В зависимости от степени вреда, наносимого фальсифицированным продуктом, различают следующие разновидности квалиметрической фальсификации: (2 из 6)

- 1) безопасная для жизни и здоровья потребителя –потребителю наносится материальный и моральный ущерб
- 2) тяжелая –кроме морального и материального ещё наносится вред жизни и здоровью
- 3) социальная –потребителю наносится моральный ущерб
- 4) легкая -потребителю наносится материальный ущерб
- 5) опасная –кроме морального и материального ещё наносится вред жизни и здоровью
- 6) вредная -потребителю наносится вред жизни и здоровью

18 Пересортица –это..... (дайте понятие)

- 1) действия, направленные на обман получателя или потребителя путём замены товаров высших сортов низшими
- 2) использование пищевых добавок, имитирующих улучшение качества
- 3) частичная замена продукта водой
- 4) подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств, при сохранении или утрате других потребительских свойств

19 Количественная фальсификация товаров –это .....

- 1) обман потребителя за счёт значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
- 2) действия, направленные на обман получателя или потребителя путём замены товаров высших сортов низшими
- 3) установление характерных показателей, отличающих натуральный продукт от его подделки
- 4) установление тождественности продукции ее существенным признакам

20 Стоимостная фальсификация –это .....(дайте понятие):

- 1) обман потребителя за счёт значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
- 2) действия, направленные на обман получателя или потребителя путём замены товаров высших сортов низшими
- 3) установление тождественности продукции ее существенным признакам
- 4) обман потребителя путём реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров меньших размерных характеристик по цене товаров больших размеров

21 К разновидностям стоимостной фальсификации НЕ относится:

- 1) реализация фальсифицированных товаров по ценам аналогичным для натурального продукта
- 2) реализация фальсифицированных товаров по пониженным ценам, по сравнению с натуральным аналогом
- 3) неточные или фальсифицированные средства измерений
- 4) реализация фальсифицированных товаров по ценам, превышающим цены на натуральные аналоги

22 К разновидности информационной фальсификации относятся: (2 из 6)

- 1) фальсификация с помощью упаковки, маркировки
- 2) реализация фальсифицированных товаров по пониженным ценам, по сравнению с натуральным аналогом
- 3) реализация фальсифицированных товаров по ценам аналогичным для натурального продукта
- 4) фальсификация товарно-сопроводительных документов –накладных и сертификатов
- 5) неточные или фальсифицированные средства измерений.
- 6) реализация фальсифицированных товаров по ценам, превышающим цены на натуральные аналоги

23 Документальная идентификация -это.....

- 1) экспертиза продукции по сопроводительным документам
- 2) идентификация, проводимая экспертами с выдачей мотивированного заключения
- 3) документы, устанавливающие требования к товару
- 4) экспертиза, направленная на определение соответствия (несоответствия) товарных характеристик продукции установленным требованиям и обоснование причин выявленных несоответствий

## **Раздел 2 «Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения»**

1 Идентификацию молока и молочных продуктов проводят в соответствии со статьей и главой:

- 1) Федерального закона Российской Федерации № 88 -«Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
- 2) ГОСТ Р 52738-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения
- 3) Санитарных норм и правил 2.3.2.10.78.01 (СанПиН)
- 4) Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД)

2 При фальсификации молока водой изменяются...

- 1) кислотность

- 2) плотность
- 3) содержание жира
- 4) чистота молока

3 К общим органолептическим показателям ассортиментной идентификации молока и молочных товаров относят:

- 1) внешний вид, консистенцию, вкус и запах
- 2) внешний вид, форму, вкус и запах, поверхность
- 3) консистенцию, вкус, внутреннее строение
- 4) внешний вид, вязкость, рисунок на разрезе, запах

4 К общим физико-химическим показателям ассортиментной идентификации молока и молочных товаров относят:

- 1) массовую долю жира и его жирно-кислотный состав
- 2) массовую долю воды, триглицеридный состав
- 3) плотность и кислотность
- 4) жирно -кислотный состав, группу чистоты

5 К специфичному показателю ассортиментной идентификации молока относится:

- 1) температура плавления жира
- 2) относительная плотность
- 3) внутреннее строение
- 4) кислотность

6 К специфичному показателю ассортиментной идентификации коровьего масла относятся:

- 1) кислотность
- 2) внутреннее строение
- 3) относительная плотность
- 4) температура плавления жира

7 Наличие болгарской палочки характерно для:

- 1) сыворотки
- 2) биокефира
- 3) ряженки
- 4) ацидофилина

8 Ассортиментная фальсификация молока осуществляется путем .....

- 1) замены одного вида молока другим
- 2) разбавления простоквашей или кефиром
- 3) замены молока водой
- 4) добавлением крахмала

9 К квалитетической фальсификации молочных товаров относится замена ....

- 1) одного вида молока другим
- 2) высокожирного продукта на продукт того же вида, но с пониженной жирностью
- 3) обезжиренного продукта на продукт того же вида, но высокой жирностью
- 4) имитаторами

10 Квалитетическая фальсификация молочных товаров производится за счет: (2 из 5)

- 1) выпуска и реализации молочных товаров, отвечающих установленным требованиям
- 2) пересортицы
- 3) выпуска и реализации молочных товаров, не отвечающих установленным требованиям
- 4) замены одного вида продукта другим

5) недовеса (недолива) или обмера нефасованных и фасованных товаров

11 Количественная фальсификация молочных товаров достигается: (2 из 6)

- 1) за счет недовеса (недолива) или обмера нефасованных и фасованных товаров
- 2) несоблюдением рецептуры и технологического режима производства
- 3) заменой высокожирного продукта на продукт того же вида, но с пониженной жирностью
- 4) при отпуске масла со штаффом, сыров с неудаленной полимерной пленкой
- 5) использованием близких к натуральным продуктам терминов
- 6) введением или попаданием с сырьем антибиотиков

12 Идентификацию мяса в тушах, полутушах и четвертинах проводят по: (2 из 6)

- 1) оттискам клейм (ветеринарных и товароведных)
- 2) по маркировке на банках
- 3) по маркировке батонов (при отсутствии маркированной оболочки – по товарной отметке – форме вязки)
- 4) органолептическим показателям
- 5) вкладышам, биркам
- 6) физико-химическим показателям

13 В качестве общих органолептических показателей для идентификации мясных товаров используют:

- 1) форму, цвет, вкус, запах, консистенцию, внутреннее строение
- 2) анатомо-морфологические показатели, цвет, вкус, запах
- 3) консистенцию, строение внутренних органов, запах, пробу варкой
- 4) внешний вид, вкус, запах, консистенцию, внутреннее строение

14 К специфичным идентификационным признакам для определения ассортиментных характеристик мясных консервов относятся (-ится): (2 из 6)

- 1) анатомо-морфологические признаки туши животных в целом, а также отдельных тканей, костей скелета и органов
- 2) содержание нитритов
- 3) наличие крахмала, если по рецептуре не предусмотрено его добавление
- 4) массовая доля мясных компонентов
- 5) содержание белка и жира
- 6) содержание поваренной соли

15 Идентификация мясных товаров, осуществляемая по органолептическим показателям, регламентированным действующими нормативными документами называется.....

16 В зависимости от количества мышечной ткани колбасные изделия подразделяются на: (1 из 4)

- 1) категории
- 2) сорта
- 3) классы
- 4) степени

17 К специфичным признакам квалитетической идентификации полуфабрикатов в тесте относятся: (2 из 6)

- 1) толщина тестовой оболочки
- 2) массовая доля нитритов
- 3) равномерная прокопченность
- 4) массовая доля фарша
- 5) массовая доля мякоти
- 6) отсутствие посторонних включений

18 Замена одного вида мяса другим, менее ценным в пищевом отношении видом, а также частичной подмены мяса субпродуктами или молочными продуктами (в основном сухим молоком) или растительным сырьем (крахмалом, мукой, крупами, овощами) называется ..... фальсификацией.

19 В рубленых полуфабрикатах фальсификация чаще всего проводится путем замены части мясной мякоти менее ценным сырьем: (3 из 6)

- 1) мелом
- 2) субпродуктами, костной мукой
- 3) глиной
- 4) соевым белком
- 5) хлебом, крупой, пшеничной мукой
- 6) алебастром

20 Фальсификацию полуфабрикатов субпродуктами можно обнаружить по: (2 из 6)

- 1) более темному цвету частиц, вкусу
- 2) йод-крахмальной пробе
- 3) гистологическому методу определения структурных компонентов состава
- 4) наличию пластинок однородного цвета, без волокнистости
- 5) определению массовой доли составных частей
- 6) характерному хрусту на зубах

21 Наличие в мясных полуфабрикатах пластинок однородного цвета, не имеющих волокнистости, характерной для мышечных тканей, свидетельствует о добавке \_\_\_\_\_ (текстурата).

22 Уменьшение массы порционных полуфабрикатов или мясных консервов сверх установленных допусковых отклонений является \_\_\_\_\_ фальсификацией

23 К какому виду фальсификации относится замена черной икры на белковую.....?

24 К общим идентифицирующим признакам ассортиментной принадлежности рыбных товаров относятся следующие органолептические показатели:

- 1) форма, цвет, вкус и запах, консистенция
- 2) внешний вид, запах, консистенция, массовая доля влаги
- 3) внешний вид, вкус, консистенция, массовая доля соли
- 4) внутреннее строение, форма, длина и масса

25 К специфичным признакам ассортиментной идентификации рыбных товаров относят:

- 1) размер, анатомо-морфологические свойства (признаки), массовую долю воды, соли, жира
- 2) анатомо-морфологические свойства (признаки), массовую долю соли, жира
- 3) размер, массовую долю воды, соли
- 4) внутреннее строение, форму, массовую долю составных частей и влаги

26 Равномерная прокопченность — специфичный показатель квалитетической идентификации ..... рыбы:

- 1) соленой
- 2) копченой
- 3) вяленой
- 4) сушеной

27 Впрыскивание воды в мышцы и/или намораживание ледяной глазури для увеличения массы товара относится к ..... фальсификации (2 из 6)

- 1) ассортиментной
- 2) квалитетической
- 3) количественной
- 4) технологической
- 5) информационной
- 6) стоимостной

28 Фальсификация лососевых дальневосточных рыб с использованием для этой цели рыбы того же семейства, но с нерестовыми изменениями является .....

- 1) ассортиментной
- 2) квалитетической
- 3) количественной
- 4) технологической
- 5) информационной
- 6) стоимостной

29 Фальсификация рыбы по размерному ряду относится к ..... фальсификации.

30 Введение в икру наполнителей в повышенных количествах относится к ..... фальсификации

31 Недовложение необходимых порецептуре компонентов сырья в рыбные полуфабрикаты является ..... фальсификацией

32 К общим признакам идентификации свежих плодов и овощей относятся показатели:

- 1) внешний вид, вкус, запах, консистенция
- 2) анатомо-морфологические свойства, характеризующиеся показателями внешнего вида и внутреннего строения
- 3) анатомо-морфологические свойства, окраска, вкус
- 4) вкус и запах, показатели химического состава

### **Раздел 3 «Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения»**

1 Пищевой продукт, состоящий почти целиком из сахарозы с небольшим количеством редуцирующих сахаров (глюкозы и фруктозы), а также примесями минеральных веществ -это .....

2 Общими признаками для групповой ассортиментной, а также квалитетической идентификации сахара являются:

- 1) цвет, вкус, массовая доля сахарозы и воды, а также растворимость в воде
- 2) цвет, вкус, массовая доля сахарозы и глюкозы
- 3) цвет, консистенция, массовая доля воды, а также растворимость в воде
- 4) внешний вид, запах, вкус, цвет

3 К специфичным идентифицирующим показателям ассортиментной характеристики сахара-рафинада относится:

- 1) размер частиц кусочков или кристаллов
- 2) цветность
- 3) форма кусочков
- 4) структура и консистенция

4 Высокосахаристый пищевой продукт, произведенный пчелами или искусственным путем — это .....

5 В зависимости от происхождения бывает мед: (3 из 6)

- 1) натуральный
- 2) ненастоящий
- 3) искусственный
- 4) ненатуральный
- 5) настоящий
- 6) синтетический

6 Общим физико-химическим идентифицирующим признаком для ассортиментной характеристики вида и подвида меда служит показатель-массовая доля .....

- 1) воды
- 2) моносахаров (глюкозы и фруктозы)
- 3) дульцита
- 4) мальтозы

7 К специфичным (-му) показателям (-ю) крахмала при ассортиментной идентификации относятся (-ится):

- 1) форма и размер крахмальных зерен
- 2) наличие клейковины
- 3) массовая доля углеводов
- 4) количество крапин на 1 дм<sup>2</sup>

8 Количественная фальсификация крахмала и сахара выявляется при повышенном содержании массовой доли:

- 1) углеводов
- 2) сахаров
- 3) жиров
- 4) воды

9 При частичной или полной замене рисового крахмала менее ценным кукурузным выявляют ..... фальсификацию

10 Фальсификацию крахмала пшеничной мукой определяют по:

- 1) форме и размеру крахмальных зерен
- 2) наличию клейковины
- 3) массовой доли углеводов
- 4) количеству крапин на 1 дм<sup>2</sup>

11 Частичная или полная замена рафинированного сахарного песка на нерафинированный является ..... фальсификацией

12 Увлажнение сахарного песка является фальсификацией: (2 из 6)

- 1) ассортиментной
- 2) квалитетической
- 3) количественной
- 4) технологической
- 5) информационной
- 6) стоимостной

13 Наличие соевых продуктов в молочном шоколаде распознается по: (2 из 5)

- 1) более светлой и матовой поверхности “шоколада”
- 2) прилипанию к зубам



- 3) глухому звуку при ломке
- 4) таянию во рту
- 5) специфическому вкусу

14 Подмешивание или неотбраковка нестандартной плодоовощной продукции при реализации стандартной является ..... фальсификацией

- 1) ассортиментной
- 2) квалитетической
- 3) количественной
- 4) технологической
- 5) информационной
- 6) стоимостной

15 Реализация товара с веточками, листьями, землей и другими посторонними включениями относится ..... к способу фальсификации

16 Искажения названий видов и сортов плодов и овощей относится к \_\_\_\_\_ фальсификации

17 Кайса -это.....

- 1) половинка абрикоса, персика
- 2) высушенный целый плод абрикоса без косточки
- 3) высушенный изюм
- 4) вяленый абрикос, персик

18 Массовая доля сухих веществ является специфическим признаком идентификации для:

- 1) квашеных овощей
- 2) сушеных плодов и овощей
- 3) концентрированных томатопродуктов
- 4) соленых овощей

19 Титруемая кислотность является специфическим признаком идентификации для:

- 1) квашеных овощей
- 2) сушеных плодов и овощей
- 3) концентрированных томатопродуктов
- 4) соленых овощей

20 При замене концентрированных томатопродуктов модифицированным крахмалом выявляется ..... фальсификация

21 Применение столового картофеля с темнеющей мякотью взамен специальных сушилных сортов при производстве чипсов и сушеного картофеля относится к ..... фальсификации.

22 Предреализационное увлажнение сушеных плодов и овощей является ..... фальсификацией.

23 Реализация кайсы под названием курага является ..... фальсификацией .

24 Определение количества и качества клейковины проводят у злака:

- 1) пшеницы
- 2) ржи
- 3) ячменя
- 4) овса

25 К квалитетической технологической фальсификации зерна относится: (2 из 6)

- 1) частичная замена зерна минеральными примесями
- 2) недостаточная очистка зерна от примесей
- 3) пересортица
- 4) добавление некачественного зерна того же вида или пониженного типа, подтипа или класса
- 5) замена одного вида зерна другим
- 6) зараженное зерно

26 Способом обнаружения добавления к муке мела, гипса или извести является добавление в водную среду ....

- 1) кислоты
- 2) эфира
- 3) щелочи
- 4) спирта

27 Добавление к муке непищевых заменителей является ..... фальсификацией.

28 Частичная или полная замена муки низшего сорта высшим, а так же добавления отрубей является ..... фальсификацией.

29 Идентифицирующими признаками товарного сорта круп служат:

- 1) массовая доля доброкачественного ядра и примесей
- 2) цвет, форма и размер крупинок
- 3) зараженность и засоренность
- 4) анатомо-морфологические свойства

30 Реализация обыкновенной, непропаренной или прожаренной гречневой крупы взамен быстрорастворимой ядрицы является ..... фальсификацией. (1 из 6)

- 1) ассортиментной
- 2) квалитетической
- 3) количественной
- 4) технологической
- 5) информационной
- 6) стоимостной

31 К общим идентифицирующим признакам ассортиментных характеристик хлебобулочных изделий относятся:

- 1) внешний вид, блеск и форма
- 2) цвет, форма и размер крупинок
- 3) внешний вид, консистенция, пористость, вкус
- 4) цвет, вкус, запах, пористость

32 Различия между пшеничным, ржаным и ржано-пшеничным хлебом идентифицируют по показателю:

- 1) содержание жира и сахара
- 2) кислотность
- 3) пористость
- 4) внешнему виду и цвету изделия

33 Специфичным идентифицирующим признаком сухарных изделий НЕ является показатель:

- 1) намокаемость
- 2) состояние поверхности
- 3) внутреннее строение

4) пористость

34 В зависимости от размера бараночные изделия НЕ идентифицируют на подвид:

- 1) баранки
- 2) сушки
- 3) бублики
- 4) калачи

35 Частичная или полная замена муки высших сортов на низшие в хлебобулочных изделиях является ..... фальсификацией.

36 Фальсификация, осуществляемая путем недовложения или исключения наиболее ценных компонентов сырья, предусмотренных рецептурой является ..... .

37 К идентифицирующему признаку квалитетической идентификации макаронных изделий НЕ относится:

- 1) цвет и вид на изломе
- 2) прозрачность варочной воды
- 3) состояние изделий после варки
- 4) пористость

38 У всех алкогольных напитков «полнота налива» является важным показателем для ..... идентификации:

- 1) квалитетической
- 2) количественной
- 3) ассортиментной
- 4) информационной

39 Общим идентифицирующим признаком групповой принадлежности алкогольных напитков является:

- 1) объемная доля этилового спирта в составе напитка
- 2) полнота налива
- 3) пеностойкость
- 4) вкус

40 К общим органолептическим показателям для всех алкогольных напитков относятся:

- 1) вкус, запах, консистенция
- 2) внешний вид, внутреннее строение, вкус
- 3) внешний вид (прозрачность, отсутствие посторонних включений), цвет, вкус, аромат
- 4) консистенция, цвет, прозрачность, аромат

41 Органолептические показатели водки: (2 из 6)

- 1) внешний вид
- 2) прозрачность
- 3) консистенция
- 4) запах
- 5) цвет
- 6) вкус

42 К общим идентифицирующим признакам листового чая НЕ относят:

- 1) форму, размер и анатомическое строение листа
- 2) внешний вид, аромат и внутреннее строение листа
- 3) специфичные вкус и аромат настоя

4) высокое содержание в составе водорастворимых экстрактивных веществ алкалоидов и фенольных соединений

43 В качестве имитаторов чая НЕ используют листья растений: (2 из 6)

- 1) кипрея
- 2) земляники
- 3) бадана
- 4) мелисы
- 5) камелии
- 6) лавровишни

44 К органолептическим показателям качества чая относят:

- 1) аромат, вкус, цвет и прозрачность настоя после заваривания чая, цвет разваренного листа, внешний вид чая (уборку)
- 2) внешний вид чая (уборку), аромат, вкус
- 3) цвет разваренного листа, наличие типсов, вкус чая
- 4) внешний вид, внутреннее строение, аромат и вкус заваренного чая

45 Количественная идентификация чая направлена на установление соответствия:

- 1) природы чайного сырья
- 2) подлинности марочного наименования
- 3) фактической массы нетто упаковочных единиц чая соответствующим данным маркировки и допустимым отклонениям, предусмотренным стандартами на чай
- 4) недостоверной информации на упаковке

46 К способам количественной фальсификации чая НЕ относят:

- 1) недовес или отклонение фактической массы нетто от указанного в маркировке значения сверх допустимой нормы
- 2) увеличение массы чая за счет поглощения им паров влаги (при реализации чая «в развес»)
- 3) недовложение пакетиков чая для разовой заварки в групповую упаковку
- 4) использование в качестве сырья недопустимых компонентов (черешков, волокон, чайной пыли, грубых старых листьев подмешивание к листовому чаю мелкого или гранулированного)

47 К способам ассортиментной фальсификации НЕ относят:

- 1) предоставление неполной и (или) недостоверной информации о месте произрастания чая (стране, регионе), входящего в его наименование, т. е. искажение классификационной принадлежности чая по географическому признаку
- 2) недобросовестное указание классификационной принадлежности чая по виду и размерам чаинок (замена листового чая на мелкий)
- 3) выпуск контрафактной продукции (фальсификация марочных наименований)
- 4) недовес или отклонение фактической массы нетто от указанного в маркировке значения сверх допустимой нормы

48 Фальсификация дорогих и ценных растительных масел путём подделки дешёвыми маслами называется ..... фальсификацией.

49 Основным идентификационным показателем различных сортов растительных масел является ..... число: (2 из 6)

- 1) водородное
- 2) цветное
- 3) щелочное
- 4) кислотное
- 5) йодное
- 6) перекисное

51 К квалитетической фальсификации растительных масел НЕ относится нарушение:

- 1) технологии производства
- 2) подачи информации о товаре
- 3) рецептурного состава
- 4) технология очистки

52 Товарный сорт жира определяется числом:

- 1) кислотным
- 2) перекисным
- 3) йодным
- 4) омыления

53 Массовая доля жира, %, в майонезах составляет:

- 1) 25
- 2) менее 40
- 3) 40-55
- 4) не менее 50

54 В зависимости от состава сырья спреды и топленые смеси НЕ классифицируются на подгруппы:

- 1) сливочно-жировые
- 2) сливочно-растительные
- 3) растительно-сливочные
- 4) растительно-жировые

55 К животным жирам НЕ относится:

- 1) говяжий
- 2) бараний
- 3) кулинарный
- 4) костный

56 Содержание воды в маргарине свыше 35-40% является ..... фальсификацией.

57 Умалчивание производителем о наличии консервантов в маргарине и майонезе, а также антиокислителей в отдельных наименованиях пищевых жиров является ..... фальсификацией.

58 К общим идентифицирующим признакам для всех пищевых жиров относятся показатели:

- 1) внешний вид, вкус, консистенция, массовая доля жира
- 2) цвет, вкус и запах, массовая доля жира и жирнокислотный состав
- 3) цвет, вкус и запах, индекс преломления
- 4) внешний вид, цвет, вкус, запах, кислотное и перекисное число

59 К общим идентифицирующим признакам для животных жиров относят:

- 1) цвет, запах, прозрачность, показатели преломления
- 2) цвет, консистенцию, жирнокислотный состав триглицеридов
- 3) консистенцию, прозрачность жира в расплавленном виде, температуру плавления и застывания
- 4) внешний вид, запах, температуру плавления и застывания

60 Штриховой код это -....

- 1) товарный номер, наносимый на товар или его упаковку в виде штрихового машиночитаемого символа

- 2) надписи, знаки, символы и другие обозначения, которые наносятся на упаковку товара или непосредственно на сам товар
- 3) обозначения, наносимые на упаковку и (или) товар, информирующие: о фирме-изготовителе, соответствии товара нормативным документам, содержании отдельных компонентов, правилах использования товара и способах обращения с грузами при транспортировке и т.д.
- 4) защищенный в установленном порядке знак, применяемый или выданный в соответствии с правилами системы сертификации.

61 Маркировка это -...

- 1) товарный номер, наносимый на товар или его упаковку в виде штрихового машиночитаемого символа
- 2) надписи, знаки, символы и другие обозначения, которые наносятся на упаковку товара или непосредственно на сам товар
- 3) обозначения, наносимые на упаковку и (или) товар, информирующие: о фирме-изготовителе, соответствии товара нормативным документам, содержании отдельных компонентов, правилах использования товара и способах обращения с грузами при транспортировке и т.д.
- 4) защищенный в установленном порядке знак, применяемый или выданный в соответствии с правилами системы сертификации.

62 К функциям маркировки НЕ относится:

- 1) рекламная
- 2) информационная
- 3) идентификационная
- 4) упаковочная

63 Защищенный в установленном порядке знак, применяемый или выданный в соответствии с правилами системы сертификации, указывающий, что данная продукция, процесс или услуга соответствует конкретному нормативному документу является -это .....

64 Знак, способный выделить продукцию и услуги данного предприятия из числа им подобных, предложенных другими предприятиями называется .....

65 Основным для кодирования всех видов товаров является штриховой код:

- 1) DUN-14
- 2) EAN-13
- 3) EAN-8
- 4) EAN/UPC-128

66 Укороченным кодом, используемым для кодирования товаров, для которых технически не представляется возможным разместить основной код, является:

- 1) EAN-13
- 2) EAN-8
- 3) ITF-14
- 4) EAN/UPC-128

### **7.3.3. Задания для подготовки к балльно-рейтинговым контрольным мероприятиям.**

#### **1-ый рейтинг контроль**

1. Основы идентификации и обнаружение фальсификации пищевых продуктов
2. Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных продуктов
3. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных продуктов и яиц

### **2-ой рейтинг контроль**

1. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и нерыбных морепродуктов
2. Идентификация и обнаружение фальсификации зерномучной продукции
3. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерской продукции

### **3-ий рейтинг контроль**

1. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевкусовых товаров
2. Идентификация и обнаружение фальсификации продукции из плодов и овощей
3. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.

## **7.3.4. Перечень вопросов, выносимых на промежуточную аттестацию**

1. Исторические аспекты фальсификации товаров в России за рубежом.
2. Идентификация и фальсификация: понятия, взаимосвязь между ними.
3. Основные понятия и определения идентификации.
4. Основные понятия и определения фальсификации.
5. Место идентификации в различных видах деятельности по оценке соответствия качества товаров: оценка качества, контроль качества, сертификация и декларировании соответствия.
6. Виды идентификации
7. Понятие и разновидности ассортиментной идентификации.
8. Понятие и разновидности квалиметрической идентификации.
9. Количественная идентификация.
10. Специальная идентификация.
11. Идентификации на соответствие сертификату
12. Товарно-партионная идентификация
13. Потребительская идентификация
14. Критерии идентификации.
15. Показатели идентификации. Их недостатки и преимущества.
16. Группы пищевых продуктов в зависимости от существенных для идентификации показателей.
17. Средства идентификации.
18. Виды фальсификации продовольственных товаров.
19. Последствия фальсификации для разных субъектов рыночных отношений.
20. Ассортиментная фальсификация продовольственных товаров. Пищевые и непищевые заменители, имитаторы.
21. Квалиметрическая фальсификация. Добавки: пищевые и непищевые. Пересортица.
22. Количественная фальсификация товаров. Способы и средства.
23. Стоимостная фальсификация. Ее проявление на рынке продовольственных товаров.
24. Информационная фальсификация. Способы и средства.
25. Нормативно – правовая база в области фальсификации.
26. Меры предупреждения фальсификации.
27. Предупредительные меры фальсификации.
28. Методы обнаружения фальсификации.
29. Виды фальсификации, взаимосвязь между ними.

30. Методы идентификации пищевых продуктов.
31. Разновидности органолептического метода идентификации. Дайте их краткую характеристику, укажите преимущества и недостатки.
32. Экспресс-методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов.
33. Современные измерительные методы идентификации. Их краткая характеристика, область применения. Недостатки и преимущества.
34. Объекты и субъекты идентификации и фальсификации.
35. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров.
36. Идентификационные показатели видовой принадлежности мяса.
37. Идентификационные показатели при определении свежести мяса.
38. Идентификационные показатели колбасных изделий.
39. Идентификационные показатели кусковых баночных консервов.
40. Идентификационные показатели мясных полуфабрикатов.
41. Идентификационные показатели молока.
42. Идентификационные показатели кисломолочных продуктов.
43. Идентификационные показатели сливочного масла, маргарина.
44. Идентификационные показатели пищевых жиров.
45. Идентификационные показатели меда.
46. Идентификационные показатели чая.
47. Ассортиментная идентификация рыбы и икорных товаров.
48. Квалиметрическая идентификация рыбы и икорных товаров.
49. Идентификационные показатели консервов.
50. Идентификационные показатели свежих плодов и овощей.
51. Идентификационные показатели яиц.
52. Идентификационные показатели яичных товаров.
53. Средства и способы фальсификации молока, методы ее обнаружения.
54. Средства и способы фальсификации масла сливочного, методы ее обнаружения.
55. Средства и способы фальсификации сыра, методы её обнаружения.
56. Средства и способы фальсификации кисломолочной продукции, методы её обнаружения.
57. Средства и способы фальсификации шоколада и шоколадной глазури, методы ее обнаружения.
58. Средства и способы фальсификации сахара, методы ее обнаружения.
59. Средства и способы фальсификации сахаристых кондитерских изделий, методы ее обнаружения.
60. Средства и способы фальсификации меда, методы ее обнаружения.
61. Средства и способы фальсификации икры, методы ее обнаружения.
62. Средства и способы фальсификации рыбных консервов, методы ее обнаружения.
63. Средства и способы фальсификации мороженой рыбы, методы ее обнаружения.
64. Средства и способы фальсификации чая, методы ее обнаружения.
65. Средства и способы фальсификации кофе, методы ее обнаружения.
66. Средства и способы фальсификации растительных масел, методы ее обнаружения.
67. Средства и способы фальсификации майонеза, методы ее обнаружения.
68. Средства и способы фальсификации топленых животных жиров, методы ее обнаружения.
69. Средства и способы фальсификации пищевых жиров, методы ее обнаружения.
70. Средства и способы фальсификации муки, методы ее обнаружения.
71. Средства и способы фальсификации макаронных изделий, методы ее обнаружения.



72. Средства и способы фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий, методы ее обнаружения.
73. Средства и способы фальсификации свежих плодов и овощей, методы ее определения.
74. Средства и способы фальсификации томатной пасты, методы ее обнаружения.
75. Средства и способы фальсификации консервированной плодоовощной продукции, методы ее обнаружения.
76. Средства и способы фальсификации замороженных плодов и овощей, методы ее обнаружения.

#### **7.4 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Методическими материалами, определяющими процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих индикаторы достижений компетенций являются внутривузовские локальные нормативные акты: «Положение о балльно-рейтинговой системе контроля и оценки успеваемости студентов» и «Положение о промежуточной аттестации обучающихся».

График проведения рейтинговых контрольных мероприятия и даты проведения промежуточной аттестации, по курсам и семестрам, отражены в утвержденных проректором по УР календарных учебных графиках и расписаниях промежуточной аттестации по направлению подготовки (специальности), которые размещаются на информационных стендах факультетов и на сайте университета в установленные сроки.

### **8. Перечень основной и дополнительной учебной литературы**

#### **Основная литература:**

1. Мирзоев А. М. Фальсификация пищевых продуктов: учебное пособие / А. М. Мирзоев, М. И. Дмитриченко. – Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2020. – 210 с. – Режим доступа: URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=574018>
2. Святкина Л. И. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов / Л. И. Святкина, В. Я. Андрухова; Иркутский государственный университет, Международный институт экономики и лингвистики. – Иркутск: Издательство ИГУ, 2016. – 148 с. – Режим доступа: URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=567373>
3. Николаева М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие для студ. вузов / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. – М.: ИД Форум-ИНФРА-М, 2013. – 464 с. – Режим доступа: URL: <https://biblioclub.ru>

#### **Дополнительная литература:**

4. Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: учебник / Т. Г. Родина [и др.]; ред. Т. Г. Родина. - М.: ИНФРА-М, 2013. - 544 с.
5. Мезенцева Г. В. Контроль качества продовольственных товаров: учебное пособие / Г. В. Мезенцева; науч. ред. Е. В. Асмолова. – Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. – 145 с. – Режим доступа: URL: <https://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=561763>
6. Товароведение и экспертиза мяса птицы, яиц и продуктов их переработки. Качество и безопасность: учебное пособие для студ. вузов / О. К. Мотовилов [и др.]; ред. В. М. Позняковский. – 5-е изд., стер. – СПб.: Лань, 2017. – 316 с.
7. Витол И. С. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник для студ. вузов / И. С. Витол, А. В. Коваленок, А. П. Нечаев. – М.: ДеЛи принт, 2013. – 352 с.
8. СанПиН 2.3.4.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

## 9. Перечень современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем.

- ЭБС «Издательства Лань»  
Коллекция «Единая профессиональная база знаний для аграрных вузов»  
ООО «Издательство Лань».  
Лицензионный договор № 003/2025-44ФЗ от 22.05.25 г сроком на 1 год  
<http://e.lanbook.com/>
- Сетевая электронная библиотека  
ООО «ЭБС ЛАНЬ»  
Договор № СЭБ НВ-164 от 17.12.2019 г. – бессрочный  
<http://e.lanbook.com/>  
<http://seb.e.lanbook.com/>
- ЭБС «Университетская библиотека online». Базовая часть  
ООО «Директ-Медиа»  
Контракт № 51-04/2025 от 22.05.2025 г сроком на 1 год  
<http://biblioclub.ru>
- Научная электронная библиотека e-LIBRARY.RU (SCIENCE INDEX)  
ООО Научная электронная библиотека.  
Лицензионный договор № SIO-2114/2025 от 06.05.2025 сроком на 1 год  
<http://elibrary.ru>
- Гарант  
ООО «Гарант-КБР» Договор № 305-2025г. от 09.01.2025 г. сроком на 1 год

## 10. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Система университетского обучения основывается на рациональном сочетании нескольких видов учебных занятий (в первую очередь, лекций, практических занятий), работа на которых обладает определенной спецификой.

На лекциях студенту рекомендуется внимательно слушать учебный материал, записывать основные моменты, идеи, пытаться сразу понять главные положения темы, а если что не ясно – делать соответствующие пометки. После лекции во внеурочное время целесообразно прочитать записанный материал с целью его усвоения и выяснения непонятных вопросов.

Для подготовки и выполнения практических заданий студенту следует завести отдельную тетрадь. При подготовке к практическим занятиям студенту следует составить краткий ответ (1-2 стр.) на контрольные вопросы. Студент должен тщательно готовиться к практическим занятиям путем проработки теоретических положений по теме занятия из конспекта лекции, рекомендуемых учебников, учебных пособия, дополнительной литературы, интернет - источников.

Ответы во время практических занятий, приходящиеся на каждый промежуточный рубеж оцениваются в **10** баллов (за три точки - **30** баллов).

Раздел «Самостоятельная работа» информирует обучающихся, какие вопросы раздела (модуля) выносятся на самостоятельное изучение, об их учебно-методическом обеспечении (учебники, учебные пособия, методические указания, рекомендуемые страницы и т.д.). Самостоятельная работа студента является основным средством овладения учебным материалом во время, свободное от обязательных учебных занятий. Самостоятельная работа студента над усвоением учебного материала по учебной дисциплине может выполняться в библиотеке университета, учебных кабинетах, компьютерных классах, а также в домашних условиях. Содержание самостоятельной работы студента определяется учебной программой дисциплины, методическими материалами, заданиями и указаниями преподавателя.

Самостоятельная работа может осуществляться в аудиторной и внеаудиторной формах. Самостоятельная работа в аудиторное время может включать:

- конспектирование (составление тезисов) лекций;
- решение задач;
- работу со справочной и методической литературой;
- работу с нормативными правовыми актами;
- выступления с докладами, сообщениями на семинарских занятиях;
- защиту выполненных работ;
- участие в оперативном (текущем) опросе по отдельным темам изучаемой дисциплины;
- участие в собеседованиях, деловых (ролевых) играх, дискуссиях, круглых столах, конференциях;
- участие в тестировании и др.

Самостоятельная работа во внеаудиторное время может состоять из:

- повторение лекционного материала;
- подготовки к семинарам (практическим занятиям);
- изучения учебной и научной литературы;
- изучения нормативных правовых актов (в т.ч. в электронных базах данных);
- решения задач, выданных на практических занятиях;
- подготовки к контрольным работам, тестированию и т.д.;
- подготовки рефератов, эссе и иных индивидуальных письменных работ по заданию преподавателя;
- проведение самоконтроля путем ответов на вопросы текущего контроля знаний, решения представленных в учебно-методических материалах кафедры задач, тестов.

Степень усвояемости вопросов самостоятельной работы определяется при текущем и промежуточном контроле и при промежуточной аттестации.

Студенты заочной формы обучения, после окончания предыдущей сессии, знакомятся с целями и задачами изучения дисциплины, с перечнем вопросов которые они должны изучать для формирования индикаторов достижения компетенции, запланированных в рабочей программе.

Студенту следует тщательно готовиться к промежуточному контролю (тестированию, контрольным работам, контрольным опросам), прорабатывая конспект лекций и рекомендуемую литературу.

#### **Подготовка к промежуточной аттестации.**

При подготовке к промежуточной аттестации целесообразно:

- внимательно изучить перечень вопросов и определить, в каких источниках находятся сведения, необходимые для ответа на них;
- составить краткие конспекты ответов (планы ответов).

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов» рассчитана на изучение в один семестр и заканчивается зачетом.

### **11.Перечень лицензионного и свободно распространяемого программного обеспечения, в том числе отечественного производства**

#### **11.1 Лицензионное программное обеспечение**

AutoDesk AutoCad 2012 Education Product Standalone б/н

Антиплагиат.ВУЗ 5.0 Модуль поиска «Объединенная коллекция 2020» лицензионный договор № 10023 от 12.05.2025 г. сроком на 1 год

Kaspersky Endpoint Security для бизнеса - Стандартный Russian Edition № лицензии 26EC-241021-134643-810-2826, договор № 651/А от 18.10.2024 г. до 31.10.2025

#### **11.2 Интернет-ресурсы свободного доступа**

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="http://www.edu.ru/index.php">http://www.edu.ru/index.php</a>
Информационная система "Единое окно доступа к об-	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>

разовательным ресурсам"	
Способы фальсификации товаров, методам борьбы с ними	<a href="http://www.falshivkam.net">http://www.falshivkam.net</a>
Статьи, посвященные характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.	<a href="http://www.znaytovar.ru">http://www.znaytovar.ru</a>
Официальный сайт РИА «Стандарты и качество»	<a href="http://www.stq.ru">www.stq.ru</a>

## 12. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п.п.	Вид учебной работы	Наименование оборудованных учебных кабинетов, лабораторий	Перечень оборудования и технических средств обучения
1.	Лекционные занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».
2.	Практические занятия	Учебная аудитория 309 для проведения занятий лекционного и семинарского типа (практические занятия); групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».
3.	Самостоятельная работа	Аудитория 309  Аудитория 315  Библиотека, читальный зал с выходом в сеть «Интернет».	Учебная мебель: столы – 25, стулья – 49, доска меловая, кафедра, шкаф для хранения учебного материала, учебно-наглядные пособия. Основное оборудование: компьютер в комплекте Asus МФУ HP Laser Jet Pro M 1132 с выходом в Интернет, проектор View Sonic DLP 3000 Lm 1080p, экран настенно-потолочный, веб-камера, динамик микрофон «Philips».  Учебная мебель: столы компьютерные – 25, стулья – 28, доска меловая. Основное оборудование: компьютеры Pentium 4 в комплекте с выходом в Интернет – 25 шт., МФУ лазерный PANTUM M6500W.  Комплект специальной мебели: столы – 16 шт., стулья – 35 шт.; компьютер в комплекте с подключением к сети «Интернет» IRU Corp 310 MT i3 GHz / 2 Гб RAM / 512 Гб SSD / Intel HD Graphics /

			Монитор LG / Windows 7 – 6 шт.;принтер Canon LBP-2900B – 1 шт.
--	--	--	---