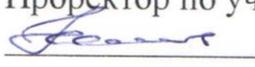


Министерство сельского хозяйства Российской Федерации  
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Алтайский государственный аграрный университет»

СОГЛАСОВАНО

Декан экономического факультета  
  
В.Е. Левичев  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 г.

УТВЕРЖДАЮ

Проректор по учебной работе  
  
И.А. Косачев  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 2016 г.

Кафедра товароведения и маркетинга

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

**«Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных  
товаров»**

Кафедра товароведения и маркетинга  
Направление подготовки  
**38.03.07 «Товароведение»**

Профиль «Товарный менеджмент»

Уровень высшего образования - бакалавриат  
Программа подготовки: прикладной бакалавриат

Барнаул 2016

Рабочая программа учебной дисциплины «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» составлена на основе требований федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение, в соответствии с учебным планом, утвержденным ученым советом университета в:

- 2016 г. по направлению 38.03.07 «Товароведение» Профиль «Товарный менеджмент» для очной формы обучения (от 29.03.2016);
- 2016 г. по направлению 38.03.07 «Товароведение» Профиль «Товарный менеджмент» для заочной формы обучения (от 29.03.2016).

Рассмотрена на заседании кафедры, протокол № 4 от «27» июня 2016 г.

Зав. кафедрой,  
д.э.н., профессор:



И.В. Ковалева

Одобрена на заседании методической комиссии экономического факультета,  
протокол № 7 от «30» июня 2016 г.

Председатель методической комиссии,  
к.п.н., доцент



Н.В. Тумбаева

Составитель:  
ст. преподаватель



Н.Н. Величко

Лист внесения дополнений и изменений  
в рабочую программу учебной дисциплины  
«Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров»

**на 201\_\_ - 201\_\_ учебный год**

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____	_____
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О. Фамилия

**на 201\_\_ - 201\_\_ учебный год**

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

_____	_____	_____
ученая степень, должность	подпись	И.О. Фамилия

Зав. кафедрой

_____	_____	_____
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О. Фамилия

**на 201\_\_ - 201\_\_ учебный год**

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность Фамилия	подпись	И.О.

_____	_____	_____
ученая степень, должность И.О. Фамилия	подпись	

Зав. кафедрой

_____	_____	_____
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О. Фамилия

**на 201\_\_ - 201\_\_ учебный год**

Рабочая программа пересмотрена на заседании кафедры, протокол № \_\_ от \_\_\_\_\_ 201\_\_ г.

В рабочую программу вносятся следующие изменения:

1. \_\_\_\_\_
2. \_\_\_\_\_
3. \_\_\_\_\_
4. \_\_\_\_\_
5. \_\_\_\_\_

Составители изменений и дополнений:

_____	_____	_____
ученая степень, должность И.О. Фамилия	подпись	

_____	_____	_____
ученая степень, должность И.О. Фамилия	подпись	

Зав. кафедрой

_____	_____	_____
ученая степень, ученое звание	подпись	И.О. Фамилия

## Оглавление

1. Цель и задачи освоения дисциплины	5
2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО	5
3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины	6
4. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий	6
5. Тематический план освоения дисциплины	7
6. Образовательные технологии	9
7. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации	10
7.1 Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости	10
7.2 Характеристика фондов оценочных средств для промежуточной аттестации	14
8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины	15
9. Материально-техническое обеспечение дисциплины	17
Приложения	18

## 1. Цель и задачи освоения дисциплины

Целью изучения дисциплины является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации.

Задачами изучения являются:

- ознакомление с основными нормативно-правовыми документами в области идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров;
- изучение принципов, видов и показателей идентификации;
- усвоение последовательности процедур при проведении и идентификации и порядка оформления ее результатов;
- установление идентифицирующих признаков продовольственных товаров;
- ознакомление с видами, способами и средствами фальсификации продовольственных товаров;
- изучение современных методов идентификации и обнаружения фальсифицированных продовольственных товаров;
- изучение последствий фальсификации и мер по ее предотвращению.

## 2. Место дисциплины в структуре ОПОП ВО

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» относится к Блоку 1 вариативной части (дисциплины по выбору) учебного плана.

Дисциплина «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» требует от студентов фундаментальных знаний по дисциплинам: экономика, маркетинг, информационное обеспечение коммерческой деятельности.

Таблица 2.1 – Сведения о дисциплинах, практиках (и их разделах), на которые опирается содержание данной дисциплины

Наименование дисциплин, других элементов учебного плана	Перечень разделов
Теоретические основы товароведения и экспертизы	Основополагающие характеристики товаров, потребительские свойства, требования к качеству и методы оценки качества товаров
Физика	Физические величины, классификация количественных характеристик, физические свойства товаров, методы оценки качества товаров
Химия	Химический состав, органические и неорганические вещества
Биология с основами экологии	Общие закономерности существования живых организмов, их взаимоотношения между собой и с окружающей средой

## 3. Требования к результатам освоения содержания дисциплины

Таблица 3.1 – Сведения о компетенциях и результатах обучения, формируемых данной дисциплиной

Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной	Коды компетенций в соответствии с ФГОС ВО	Перечень результатов обучения, формируемых дисциплиной		
		По завершении изучения данной дисциплины выпускник должен		
		знать	уметь	владеть
знанием методов	ПК-9	назначение и виды	проводить	правилами проведения

идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь		идентификации и фальсификации продовольственных товаров, нормативно-правовую базу идентификации товаров, идентифицирующие признаки, показатели, средства и методы идентификации продовольственных товаров	идентификацию продовольственных товаров и выявлять фальсификацию с помощью современных физических, химических, физико-химических и биологических методов исследования, распознавать разные виды фальсификации продовольственных товаров	идентификации и методами обнаружения фальсификации товаров на всех этапах товародвижения
--	--	---	---	--

#### 4. Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий

Таблица 4.1 – Распределение трудоемкости дисциплины по видам занятий, реализуемой по учебному плану по направления 38.03.07 «Товароведение» профиль «Товарный менеджмент», для очной формы обучения, часов

Вид занятий	Форма обучения		
	очная	заочная	
	программа подготовки		
	полная	полная	ускоренная
1. Аудиторные занятия, часов, всего,	72	16	
в том числе:			
1.1. Лекции	38	6	
1.2. Лабораторные работы	-	-	
1.3. Практические (семинарские) занятия	34	10	
2. Самостоятельная работа, часов, всего	36	128	
в том числе:			
2.1. Курсовой проект (КП), курсовая работа (КР)	-	-	
2.2. Расчетно-графическое задание (РГР)	-	-	
2.3. Самостоятельное изучение разделов	12	57	
2.4. Текущая самоподготовка	12	57	
2.5. Подготовка и сдача зачета	12	10	
2.6. Контрольная работа (К)	-	4	
Итого часов (стр. 1+ стр.2)	108	144	
Форма промежуточной аттестации	ДЗ	3	
Общая трудоемкость, зачетных единиц	3	4	

\*Формы промежуточной аттестации: зачет (З), экзамен (Э), дифференцированный зачет (ДЗ).

#### 5. Тематический план освоения дисциплины

Таблица 5.1 – Тематический план изучения дисциплины по учебному плану направления 38.03.07 «Товароведение» Образовательная программа «Товарный менеджмент» для очной формы обучения, часов

Наименование темы	Изучаемые вопросы	Объем часов				Форма текущего контроля
		Лекции	Лабораторные работы	Практические (семинарские) занятия	Самостоятельная работа	
<b>5 семестр</b>						
Введение в дисциплину	Предмет, цели и задачи учебной дисциплины. Межпредметные связи с дисциплинами товароведного цикла, а также химией, физикой, экономикой и маркетингом.	2	-	-	4	Устный опрос
Средства, виды и методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров	Средства идентификации. Виды идентификации: ассортиментная, квалитетическая, информационная. Классификация методов идентификации. Органолептические и измерительные методы идентификации: условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации	2	-	2	4	Устный опрос
Критерии и показатели идентификации	Показатели и критерии идентификации: органолептические, физико-химические, микробиологические; их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации. Критерии выбора показателей идентификации. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров.	2	-	2	4	Устный опрос, Р
Фальсификация продовольственных товаров	Фальсификация товаров в России и за рубежом на современном этапе. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители: их отличия. Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации: Федеральный закон «О защите прав потребителей», Гражданский Кодекс РФ. Информационные стандарты для потребителей. Административные и социальные меры по предотвращению фальсификации товаров.	2	-	2	4	Р
Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов растительного происхождения	Характеристика продовольственного сырья: группы, подгруппы, виды, наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья. Идентификация продовольственного сырья однородных групп: общие и специфичные показатели, виды. Идентифицирующие признаки зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции. Наиболее фальсифицируемые виды зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Виды и способы фальсификации. Средства и методы обнаружения фальсификации отдельных групп пищевых	15	-	14	4	Устный опрос, Р

	продуктов растительного происхождения.					
Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения	Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции. Виды и способы фальсификации, Средства и методы обнаружения фальсификации отдельных групп пищевых продуктов животного происхождения.	15	-	14	4	Устный опрос, Р
	Подготовка к зачету	x	x	x	12	x
	Всего за семестр	38	-	34	24	x
	Всего	38	-	34	36	x

\*Формы текущего контроля: лабораторная работа (ЛР); контрольная работа (К); расчетно-графическая работа (РГР); домашнее задание (ДЗ); реферат (Р); эссе (Э); коллоквиум (КЛ); тестирование (Т); индивидуальное задание (ИЗ); аудиторная контрольная работа (АКР).

Таблица 5.2 – Вид, контроль выполнения и методическое обеспечение СРС по учебному плану направления «Товароведение» для очной формы обучения, часов

Вид СРС	Количество часов	Контроль выполнения	Методическое обеспечение
Текущая самоподготовка (подготовка к устному опросу, выполнение домашнего задания)	12	Устный опрос, проверка домашнего задания	Список основной учебной литературы, методические рекомендации к СРС настоящей программы
Самостоятельное изучение разделов (подготовка к устному опросу, выполнение домашнего задания)	12	Устный опрос, проверка домашнего задания	Список основной учебной литературы, методические рекомендации к СРС настоящей программы
Подготовка к зачету	12	зачет	
	36		

## 6. Образовательные технологии

Таблица 6 – Активные и интерактивные формы проведения занятий, используемые на аудиторных занятиях

Семестр	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые активные и интерактивные формы проведения занятий	Количество часов*
6-й семестр	Л	Лекция – визуализация с применением мультимедийных технологий. Систематизация и выделение наиболее существенных элементов информации.	10
	ПР	Презентации выполненных в качестве домашних заданий различных проектов с применением мультимедийных технологий	10
Итого:			20

## 7. Характеристика фондов оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

### 7.1 Характеристика оценочных средств для текущего контроля успеваемости

С целью мотивации студентов к качественному освоению компетенций и достижению результатов обучения, формируемых дисциплиной «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров», преподавателем используются такие формы текущего контроля, как выполнение домашнего задания, устный опрос.

Методические рекомендации для проведения практических занятий

### ***Устный опрос как форма текущего контроля успеваемости***

С целью закрепление теоретического материала и контроля успеваемости на практических (семинарских) занятиях преподавателем проводится устный опрос.

Суть устного опроса заключается в том, что преподаватель ставит студентам вопросы по содержанию изученного материала и побуждает их к ответам, выявляя таким образом степень его усвоения. Поскольку устный опрос является вопросно-ответным способом проверки знаний студентов, то он проводится в рамках семинара-беседы.

Ответ студента оценивается по пятибалльной шкале: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

Оценка «отлично» ставится, если студент показал высокий уровень освоения теоретического материала и ответил на все дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «хорошо» ставится, если при ответе студент в основном четко изложил суть вопроса, но не смог полностью ответить на все дополнительные вопросы преподавателя.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент при ответе частично изложил суть поставленного вопроса, но логику изложения сохранил.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент дал неполный ответ на поставленный вопрос с нарушением логики и допущением ошибок в изложении теоретического материала или не смог ответить на поставленный вопрос.

### ***Вопросы для устного опроса по темам курса***

#### **Контрольные вопросы и задания по теме: «Введение в дисциплину»:**

1. Каковы исторические аспекты фальсификации товаров в России и за рубежом?
2. Какие предусмотрены государственные меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства?
3. Объясните, какая существует взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией товаров.

#### **Контрольные вопросы и задания по теме: «Средства, виды и методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров»**

1. Идентификация плодово-семенных пряностей.
2. Современные физико-химические методы исследования: перспективы использования для идентификации продовольственных товаров.
3. Методы и способы обнаружения фальсификации продовольственных товаров.
4. Методы и способы обнаружения фальсификации мёда.
5. Методы обнаружения фальсификации пива.
6. Методы обнаружения фальсификации хлебобулочных и макаронных изделий.

### **Характеристика оценочного средства коллоквиум**

Коллоквиум является одним из средств текущего контроля в освоении учебного модуля. Коллоквиум используется для проверки и оценивания знаний, умений и навыков студентов после завершения изучения второго и третьего разделов модуля.

Коллоквиум проводится в виде устного опроса группы студентов из 13-15 человек во время аудиторной самостоятельной работы. Максимальное количество баллов, которые может получить студент, участвуя в коллоквиуме, равно 30 баллам.

Во время проведения коллоквиума оценивается способность студента правильно сформулировать ответ, умение выражать свою точку зрения по данному вопросу, ориентироваться в терминологии и применять полученные в ходе лекций и практик знания.

Коллоквиум (в переводе с латинского языка “беседа, разговор”) – это форма учебного занятия, понимаемая как беседа преподавателя со студентами с целью активизации знаний.

Коллоквиум представляет собой мини-экзамен, имеющий целью уменьшить список тем, выносимых на экзамен. Коллоквиум может проводиться в устной и письменной формах.

Коллоквиум проводится после изучения каждого раздела в форме опроса с билетами.

Билеты содержат как теоретические вопросы, так и задачи практического характера. На коллоквиум выносится часть материала экзамена. Оценка за коллоквиум учитывается при выставлении итоговой оценки за экзамен.

#### Этапы проведения коллоквиума:

##### 1. Подготовительный этап:

- формулирование темы и проблемных вопросов для обсуждения (преподаватель должен заранее продумать проблемные вопросы, в соответствии с уровнем обучающихся в группе и создать карточки, вопросы в которых будут дифференцироваться по уровню сложности);

- предоставление списка дополнительной литературы;

- постановка целей и задач занятия;

- разработка структуры занятия;

- консультация по ходу проведения занятия;

##### 2. Начало занятия:

- подготовка аудитории: поскольку каждая микрогруппа состоит из 5-7 студентов, то парты нужно соединить по две, образовав квадрат, и расставить такие квадраты по всему помещению;

- комплектация микрогрупп;

- раздача вопросов по заданной теме для совместного обсуждения в микрогруппах.

##### 3. Подготовка учащихся по поставленным вопросам.

##### 4. Этап ответов на поставленные вопросы:

- в порядке, установленном преподавателем, представители от микрогрупп зачитывают выработанные, в ходе коллективного обсуждения, ответы;

- студенты из других микрогрупп задают вопросы отвечающему, комментируют и дополняют предложенный ответ;

- преподаватель регулирует обсуждения, задавая наводящие вопросы, корректируя неправильные ответы (важно, чтобы преподаватель не вмешивался напрямую в ход обсуждения, не навязывал собственную точку зрения);

- после обсуждения каждого вопроса необходимо подвести общие выводы и логично перейти к обсуждению следующего вопроса (важно вопросы распределить таким образом, чтобы ответы микрогрупп чередовались);

- после обсуждения всех предложенных вопросов преподаватель подводит общие выводы.

##### 5. Итог:

- преподаватель должен соотнести цели и задачи данного занятия и итоговые результаты, которых удалось добиться;

- заключительный этап суммирует все достигнутое с тем, чтобы дать новый импульс для дальнейшего изучения и решения обсуждавшихся вопросов (в рамках одного занятия невозможно решить все поставленные проблемы, одна из задач подобного вида занятий, спровоцировать интерес к обсуждаемым проблемам);

- преподаватель должен охарактеризовать работу каждой микрогруппы, выделить наиболее грамотные и корректные ответы учащихся.

#### Критерии оценки коллоквиума:

*«отлично»:*

- глубокое и прочное усвоение материала,
- полные, последовательные, грамотные и логически излагаемые ответы на вопросы,
- правильно обоснованные принятые решения,
- владение разносторонними навыками и приемами выполнения практических работ.

*«хорошо»:*

- знание материала,
- грамотное изложение, без существенных неточностей в ответе на вопрос,
- правильное применение теоретических знаний,
- владение необходимыми навыками при выполнении практических задач.

*«удовлетворительно»:*

- усвоение основного материала,
- при ответе допускаются неточности,
- при ответе недостаточно правильные формулировки,
- нарушение последовательности в изложении программного материала,
- затруднения в выполнении практических заданий.

*«неудовлетворительно»:*

- не знание теоретического материала,
- при ответе возникают ошибки,
- затруднения при выполнении практических работ.

#### **Тема 4 «Фальсификация продовольственных товаров»**

1. Дайте определение терминов «фальсификация» и «фальсифицированная продукция».
2. Охарактеризуйте виды фальсификации.
3. Опишите средства и способы разных видов фальсификации.
4. В каких случаях применение пищевых добавок переводит товары в разряд фальсифицированных?
5. Что такое собственная торговая марка (СТМ)?
6. Перечислите меры общественного воздействия на фальсификаторов в странах Западной Европы и в России в XVIII-XIX вв.
7. Опишите нормативно-правовую базу западноевропейских стран в XIX в. по противодействию фальсификации.
8. Опишите нормативно-правовую базу по противодействию фальсификации в России в конце XX начале XXI в.
9. Охарактеризуйте этапы и хронологию мероприятий по борьбе с фальсификацией в России.
10. Почему обязательная сертификация пищевых продуктов оказалась малоэффективной в борьбе с фальсификацией.
11. Приведите собственные примеры разных видов фальсификации, с которыми вы столкнулись в профессиональной деятельности или быту.

#### **Характеристика оценочного средства – реферат**

Термин «реферат» имеет латинские корни и в дословном переводе означает «складываю, сообщаю».

*Этапы работы над рефератом*

1. Выбор и осознание проблемы, формулировка темы.
2. Изучение основных источников по теме.
3. Составление библиографии.
4. Обработка информации (конспектирование, написание тезисов и т.д.).

5. Систематизация информации.
6. Определение основных понятий темы.
7. Разработка логики исследования темы, составление плана.
8. Реализация плана, написание реферата.
9. Самоанализ реферата по критериям новизны, степени раскрытия сущности вопроса, обоснованности выбора источников, анализ объема реферата.
10. Проверка оформления списка литературы.
11. Редактирование.
12. Оформление реферата. Проверка орфографии, стилистика и т.д.

*Критерии оценки реферата.*

1. Актуальность темы исследования.
2. Новизна и самостоятельность в постановке проблемы.
3. Самостоятельность в постановке проблемы.
4. Степень раскрытия сущности вопроса.
5. Умение работать с расследованиями, критической литературой, систематизировать и структурировать материал.
6. Умение обобщать, делать выводы. Обоснованность выбора источника.
7. Соблюдение требований к оформлению.

Оценка 5 - выполнены все требования к написанию и защите реферата: обозначена проблема и обоснована её актуальность, сделан краткий анализ различных точек зрения на рассматриваемую проблему и логично изложена собственная позиция, сформулированы выводы, тема раскрыта полностью, выдержан объём, соблюдены требования к внешнему оформлению, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка 4 – основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка 3 – имеются существенные отступления от требований к реферированию. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка 2 – тема реферата не раскрыта, обнаруживается существенное непонимание проблемы.

Оценка 1 – реферат студентом не представлен.

*Примерная тематика рефератов*

7. Современное состояние потребительского рынка продовольственных товаров: вопросы качества, идентификации и фальсификации.
8. Идентификация продовольственных товаров как один из этапов сертификации.
9. Место идентификации в системе менеджмента качества продукции.
10. Фальсификация продовольственных товаров: исторический аспект.
11. Идентификация продовольственных товаров как один из этапов сертификации.
12. Пути совершенствования правовой и нормативной базы идентификации продовольственных товаров.
13. Идентифицирующие функции маркировки продовольственных товаров.
14. Характеристика органолептического метода идентификации продовольственных товаров.
15. Современные физико-химические методы исследования: перспективы использования для идентификации продовольственных товаров.
16. Меры предупреждения фальсификации продовольственных товаров.
17. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров: защита прав потребителей.

18. Идентификация мясных (рыбных, молочных, зерномучных, плодоовощных и др.) товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
19. Фальсификация мясных (рыбных, молочных, зерномучных, плодоовощных и др.) товаров: способы, средства и методы обнаружения.
20. Нормативно-правовая база проведения идентификации и выявление фальсификации товаров.
21. Средства и способы фальсификации пива.
22. Идентификация молока и кисломолочных продуктов.
23. Морально-этические и социально-правовые аспекты фальсификации товаров.
24. Основные органолептические показатели при идентификации вин.
25. Идентификация корневых пряностей.
26. Основные принципы проведения идентификации продовольственных товаров.
27. Идентификация плодово-семенных пряностей.
28. Методы и способы обнаружения фальсификации продовольственных товаров.
29. Методы и способы обнаружения фальсификации мёда.
30. Методы обнаружения фальсификации пива.
31. Методы обнаружения фальсификации хлебобулочных и макаронных изделий.
32. Нормативно-правовая база проведения идентификации.
33. Методы и способы обнаружения фальсификации масла коровьего.
34. Какие органолептические показатели являются основными при идентификации.
35. Основные методы и способы обнаружения фальсификации молока.
36. Основные методы и способы обнаружения фальсификации коньяков.
37. Фальсификация зерна, крупы, муки.
38. На основании каких показателей проводится идентификация зерновых товаров.
39. Методы и способы обнаружения фальсификации вин.
40. Виды фальсификации товаров.
41. Методы и способы обнаружения фальсификации сыров.
42. Идентификация продуктов из сгущенного молока.
43. Идентификация цветочных и листовых пряностей.
44. Основные показатели при идентификации растительных масел.
45. Методы и способы обнаружения фальсификации чая.
46. Идентификация сыров.
47. Методы и способы идентификации молока.
48. Основные методы идентификации водки и спирта этилового.
49. Основные органолептические показатели при идентификации вин.
50. Идентификация мёда пчелиного.

#### **Характеристика оценочного средства - домашнее заданий**

Домашняя учебная работа включает в себя:

- доработку и оформление записей по лекционному материалу;
- чтение и конспектирование рекомендованных преподавателем источников с последующим обсуждением конкретных вопросов на практических занятиях и семинарах;
- проработка материалов по учебникам, учебным пособиям и другим источникам информации;
- подготовку к семинарам, конференциям.

#### **Перечень примерных контрольных вопросов и заданий для самостоятельной работы**

1. Каковы исторические аспекты фальсификации товаров в России и за рубежом?
2. Какие предусмотрены государственные меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства?

3. Объясните, какая существует взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией товаров.
4. Какое место занимает идентификация при проведении сертификации товаров?
5. Какие функции выполняет идентификация?
6. Как обеспечивается прослеживаемость товаров на различных этапах товародвижения?
7. На примере однородной группы продовольственных товаров дайте характеристику показателей идентификации: органолептических и физико-химических, общих и специфических.
8. Какие нормативные документы используются для целей идентификации? Дайте их краткую характеристику.
9. Какую роль выполняет маркировка в идентификации товаров?
10. Какие разновидности органолептического метода идентификации Вы знаете? Дайте их краткую характеристику, укажите преимущества и недостатки.
11. Какие современные измерительные методы применяются для идентификации продовольственных товаров? В чем их сущность? Каковы перспективы использования?
12. Дайте характеристику видов фальсификации: в зависимости от изменяемых характеристик товара; в зависимости от места фальсификации.
13. Какие пищевые и непищевые заменители используются для фальсификации продовольственных товаров?
14. В чем состоят отличия фальсифицированного товара от товара-заменителя, дефектного товара от фальсифицированного?
15. К каким последствиям для изготовителей, продавцов и потребителей приводит реализация фальсифицированных товаров?
16. Какие меры предотвращения фальсификации товаров Вы знаете?
17. Какое продовольственное сырье и какие продовольственные товары наиболее часто подвергаются фальсификации?
18. Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации продовольственных товаров однородных групп.
19. Какие методы обнаружения фальсификации продовольственных товаров Вы знаете? Дайте их краткую характеристику.
20. Что составляет правовую и нормативную базу по предотвращению фальсификации продовольственных товаров?
21. Дайте определения: «идентификация продукции», «фальсифицированные пищевые продукты», «контрафактная продукция».
22. Объясните, какая существует взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией товаров.
23. Какое место занимает идентификация при оценке и контроле качества товаров. Проведение сертификации и товарной экспертизы.
24. Какую роль играет идентификация в системе менеджмента качества продукции.
25. Каковы основные цели и задачи идентификации.
26. На каких принципах базируется идентификация.
27. Какие субъекты осуществляют идентификационную деятельность на различных этапах жизненного цикла продукции.
28. Охарактеризуйте средства идентификации. Какие предъявляют к ним требования.
29. Перечислите виды идентификации. Дайте краткую их характеристику.
30. Каким требованиям должны отвечать показатели идентификации. На какие группы их подразделяют.
31. Что такое «критерии идентификации».
32. Последствия выпуска и реализации фальсифицированных продовольственных товаров.
33. Разновидности органолептического метода, их краткая характеристика.

34. Использование современных физико-химических методов при проведении идентификации в России и за рубежом.

35. Перечислите идентифицирующие признаки и показатели, используемые при проведении ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров.

36. Какие методы идентификации зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров используются в отечественной и зарубежной практике.

37. Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Какие методы используют для обнаружения фальсификации и ее предупреждения.

38. Перечислите идентифицирующие признаки и показатели, используемые при проведении ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров.

39. Какие методы идентификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров используются в отечественной и зарубежной практике.

40. Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Какие методы используют для обнаружения фальсификации и ее предупреждения.

## **7.2. Характеристика фондов оценочных средств для промежуточной аттестации**

Промежуточная аттестация по дисциплине «Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров» проходит в форме зачета устно или письменно по билетам.

### *Вопросов для подготовки к зачету*

1. Идентификация и фальсификация: понятия, взаимосвязь между ними.
2. Место идентификации в различных видах оценочной деятельности.
3. Цели, задачи и принципы идентификации.
4. Субъекты идентификационной деятельности. Идентификационная экспертиза.
5. Виды и средства идентификации.
6. Основные понятия идентификации товаров.
7. Характеристика информационной идентификации товаров.
8. Показатели идентификации. Критерии их выбора.
9. Исторические аспекты фальсификации товаров.
10. Основные понятия о фальсификации товаров и её объекты.
11. Характеристика ассортиментной фальсификации товаров.
12. Характеристика квалитетической фальсификации товаров.
13. Характеристика количественной фальсификации товаров.
14. Характеристика информационной фальсификации товаров.
15. Характеристика стоимостной, технологической и предреализационной фальсификации товаров.
16. Причины и последствия фальсификации.
17. Виды фальсификации, взаимосвязь между ними.
18. Способы ассортиментной и качественной фальсификации.
19. Способы количественной и информационной фальсификации.
20. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированных товаров. Меры по предупреждению фальсификации.
21. Органолептические методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.
22. Общая классификация методов идентификации.
23. Измерительные методы оценки органолептических показателей.

24. Экспресс-методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основанные на качественных реакциях.

25. Классификация современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров. Методы пробоподготовки.

26. Краткая характеристика современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основные преимущества и недостатки.

27. Показатели идентификации зерномучных товаров. Способы фальсификации зерномучных товаров и методы их обнаружения.

28. Способы фальсификации крахмала, сахара и мёда. Методы обнаружения фальсификации, показатели идентификации.

29. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских товаров.

30. Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров.

31. Показатели идентификации вкусовых товаров.

32. Способы фальсификации алкогольных напитков и методы их обнаружения.

33. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.

34. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса убойных животных и птицы.

35. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров.

36. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и рыбных товаров (кроме икры).

37. Идентификация и обнаружение фальсификации икры осетровых рыб.

38. Идентификация крупы. Виды фальсификации и методы её обнаружения.

39. Идентификация макаронных изделий. Виды фальсификации и методы её обнаружения.

40. Идентификация плодов. Виды фальсификации и методы её обнаружения.

41. Идентификация мёда. Виды фальсификации и методы её обнаружения.

42. Идентификация чая. Виды фальсификации и методы её обнаружения.

43. Идентификация кофе. Виды фальсификации кофе и методы её обнаружения.

44. Идентификация пива. Виды фальсификации и методы её обнаружения.

45. Идентификация растительных масел. Виды фальсификации и методы её обнаружения.

46. Идентификация молока. Виды фальсификации и методы её обнаружения.

47. Идентификация масла коровьего. Виды фальсификации и методы её обнаружения.

48. Идентификация сыров. Виды фальсификации сыров и методы её обнаружения.

49. Идентификация колбасных изделий. Виды фальсификации и методы её обнаружения.

50. Идентификация яиц и яичных товаров. Виды фальсификации и методы её обнаружения.

## 8. Учебно-методическое обеспечение дисциплины

*а) библиографический список рекомендуемых изданий основной учебной литературы:*

1. ЭБС «Znanium.com» Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учеб. пособие / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. - М.: ФО-РУМ: Инфра-М, 2013. - 464 с. Режим доступа: <http://znanium.com/>

2. ЭБС «Айбукс» Попов, Г.В. Идентификация и фальсификация товаров. Лабораторный практикум/ Г.В. Попов. — Воронеж: ВГУИТ, 2012. — 52 с. - Режим доступа: <http://ibooks.ru/>

*б) библиографический список рекомендуемых изданий дополнительной учебной литературы:*

1. ЭБС «Znanium.com» Григорян, Е.С. Товароведение: учебное пособие / Е.С. Григорян. - М.: ИНФРА-М, 2014. - 265 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/>

2. ЭБС «Znanium. com.»Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: учебное пособие / Л.Г. Елисеева и др.; под ред. Л.Г. Елисеевой - М.: ИН-ФРА-М, 2012. - 524 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>

3. ЭБС «Znanium. com.»Идентификационная и товарная экспертиза продуктов белкового питания и пищевых жиров: учебник / под ред. Т.Г. Родиной. - М.: ИНФРА-М, 2010. - 544 с - Режим доступа: <http://znanium.com/>

#### *Периодические издания*

*Журналы:* «Новости торговли», «Российская торговля», «Современная торговля»; «Стандарты и качество», «Методы оценки соответствия», «Техническое регулирование», «Спрос», «Потребитель», «Эксперт», «Конкуренты и качество», «Партнеры и конкуренты», «Российское предпринимательство», «Товаровед продовольственных товаров», «Consumer Reports», «Which», «Business, Commerce and Trade», «Process Control and Quality».

#### *в) базы данных, информационно-справочные и поисковые системы*

1. [www.foodprom.ru](http://www.foodprom.ru). Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность», «Виноделие и виноградарство», «Пиво и напитки» и др. [Электронный ресурс].

2. [www.spros.ru](http://www.spros.ru). Официальный сайт журнала Международной конфедерации потребителей «Спрос» [Электронный ресурс].

3. [www.stq.ru](http://www.stq.ru). Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество» [Электронный ресурс].

4. <http://www.znaytovar.ru> На сайте представлена подборка статей, посвященных характеристике потребительских свойств товаров, вопросам экспертизы и идентификации, обнаружения фальсификации товаров.

5. <http://www.falshivkam.net> На данном сайте представлено большое количество статей и иллюстраций к ним, посвященных способам фальсификации товаров, методам борьбы с ними. Описаны меры по защите товарных знаков, представлен обширный музей фальсифицированных товаров.

### **9. Материально-техническое обеспечение дисциплины**

Лекционные аудитории, аудитории для проведения практических занятий оснащены средствами для показа мультимедийных презентаций, воспроизведения цифровой аудио- и видео- информации, компьютерной техникой с лицензированным программным обеспечением, пакетами правовых и других прикладных программ по тематике дисциплины.

Приложение № 1 к программе дисциплины  
Идентификация и обнаружение фальсификации  
продовольственных товаров  
Изменения приняты на заседании кафедры  
товароведения и маркетинга,  
протокол № \_ от « \_ » \_\_\_\_\_ 201\_ года

Список имеющихся в библиотеке университета  
изданий основной учебной литературы по дисциплине,  
по состоянию на «01» ноября 2016 года

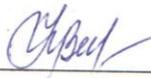
№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1	Николаева, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие для вузов / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. - М.: ИД "Форум": Инфра-М, 2014. - 464 с.	10

Список имеющихся в библиотеке университета  
изданий дополнительной учебной литературы по дисциплине,  
по состоянию на «01» ноября 2016 года

№ п/п	Библиографическое описание издания	Примечание
1		

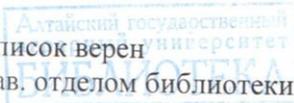
Составитель:

старший преподаватель



Н.Н. Величко

Список верён  
зав. отделом библиотеки



О.П. Штабель

Приложение № 2 к программе дисциплины  
Идентификация и обнаружение фальсификации  
продовольственных товаров

Аннотация дисциплины  
«Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров»

Целью изучения дисциплины является усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков продовольственных товаров и обнаружения их фальсификации.

Освоение данной дисциплины направлено на формирование у обучающихся следующих компетенций:

№ п/п	Содержание компетенций, формируемых полностью или частично данной дисциплиной
1	знанием методов идентификации, оценки качества и безопасности товаров для диагностики дефектов, выявления опасной, некачественной, фальсифицированной и контрафактной продукции, сокращения и предупреждения товарных потерь (ПК-9)

Трудоемкость дисциплины, реализуемой по учебному плану 38.03.07 Товароведение профиль «Товарный менеджмент»

Вид занятий	Форма обучения		
	очная	заочная	
	программа подготовки		
	полная	полная	ускоренная
1. Аудиторные занятия, всего, часов	72	16	-
в том числе:			
1.1. Лекции	38	6	
1.2. Лабораторные работы	-	-	
1.3. Практические (семинарские) занятия	34	10	
2. Самостоятельная работа, часов	36	128	
Всего часов (стр. 1 + стр. 2)	108	144	
Общая трудоемкость, зачетных единиц	3	4	

Формы промежуточной аттестации: зачет с оценкой.

Перечень изучаемых тем:

1. Введение в дисциплину
2. Средства, виды и методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров
3. Критерии и показатели идентификации
4. Фальсификация продовольственных товаров
5. Идентификация и обнаружение фальсификация продуктов растительного происхождения
6. Идентификация и обнаружение фальсификации продуктов животного происхождения