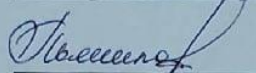


Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Пьяникова Эльвира Анатольевна
Должность: Заведующий кафедрой
Дата подписания: 09.09.2022 14:42:20
Уникальный программный ключ:
54c4418b21a02d788de4ddefc47ecd020d504a8f

МИНОБРНАУКИ РОССИИ
ФГБОУ ВО «Юго-Западный государственный университет»

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий кафедрой
товароведения, технологии и
экспертизы товаров

 Э.А. Пьяникова

«07» 06 2021 г.

ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА
для текущего контроля успеваемости
и промежуточной аттестации обучающихся
по дисциплине

Идентификация и фальсификации товаров
(наименование дисциплины)

19.03.02 Продукты питания из растительного сырья
(код и наименование ОПОП ВО)

1 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

1.1 ВОПРОСЫ ДЛЯ СОБЕСЕДОВАНИЯ

Тема № 1. Идентификация товаров.

1. Что такое идентификация товара (продукции)?
2. Что такое соответствие и что такое оценка соответствия товаров?
3. Проведение каких процедур предполагает оценка соответствия товаров?
4. Что такое оценка качества и кто ее проводит?
5. Какие показатели учитывают при оценке качества?
6. Что такое контроль качества и кто его проводит?
7. Какова номенклатура проверяемых показателей при контроле качества?
8. Что такое сертификация соответствия?
9. Какие группы показателей проверяются при сертификации соответствия?
10. Какие функции присущи идентификации?
11. Каковы задачи идентификации?
12. Что является объектами идентификации?
13. Кто осуществляет идентификацию (является ее субъектом)?
14. Что такое ассортиментная (видовая) идентификация?
15. Что такое качественная (квалиметрическая) идентификация?
16. Что такое товарно-партионная идентификация (товарной партии)?
17. Что относится к средствам идентификации?
18. Что такое критерии идентификации?
19. Какие показатели качества пригодны для целей идентификации?
20. Почему микробиологические показатели непригодны для целей идентификации?
22. Какие показатели качества относятся к органолептическим?
23. Что такое единичные и комплексные органолептические показатели?
24. Что такое физико-химические показатели идентификации?
25. Какими преимуществами и недостатками обладают органолептические показатели идентификации?
26. Какие требования предъявляются к критериям идентификации?
26. Какие методы определения качества товаров используются для целей идентификации?
27. Какие разновидности имеют измерительные методы определения качества товаров?
28. Какие достоинства и недостатки присущи органолептическим и измерительным методам идентификации?

Тема № 2. Фальсификация товаров.

1. Что такое фальсификация?
2. Как чаще всего производится фальсификация пищевых продуктов?
3. Что такое товары-заменители (суррогаты, имитаторы) и почему их путают с понятием фальсифицированные товары?
4. Какие виды фальсификации вам известны?
5. Как классифицируется фальсификация в зависимости от места ее осуществления?
6. Какие методы используются для обнаружения фальсификации?
7. Какая фальсификация считается безопасной?
8. Что такое качественная фальсификация?
9. Что служит средствами качественной фальсификации?
10. Что такое пересортица товаров?
11. Что такое количественная фальсификация?
12. Какие способы количественной фальсификации вам известны?
13. Какая фальсификация относится к ассортиментной?
14. Что такое пищевые заменители?

15. Какие особенности характерны для заменителей товаров?
16. Что является наиболее распространенным заменителем жидких прозрачных продуктов?
17. Что такое непищевые заменители? Приведите примеры.
18. Что такое стоимостная фальсификация?
19. Какие разновидности стоимостной фальсификации вам известны?
20. Что такое информационная фальсификация?
21. Какие данные подделываются при информационной фальсификации?
22. Какие объекты могут быть фальсифицированы при информационной фальсификации?
23. Какие последствия имеет фальсификация для различных субъектов рыночных отношений и для общества в целом?
24. Какие меры предупреждения и борьбы с фальсификацией относятся к социальным?
25. Какие меры предупреждения и борьбы с фальсификацией относятся к административным?
26. Какие меры предупреждения и борьбы с фальсификацией относятся к правоохранным?
27. Какие действия должны предприниматься при обнаружении фальсифицированного товара, опасного для здоровья потребителей?
28. Какие действия должны предприниматься при обнаружении фальсифицированного товара, безопасного для здоровья потребителей?
29. Кто выносит решение о дальнейшей судьбе фальсифицированного товара?
30. Какое наказание предусмотрено для фальсификаторов товаров согласно законодательству РФ?

Тема № 3. Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов.

1. Какой способ фальсификации алкогольных напитков самый опасный для общества?
2. Какие методы обнаружения технического спирта вы знаете? В чём они заключаются?
3. Как определяется наличие в спиртных напитках сивушных масел?
4. Как определяется наличие в спиртных напитках фурфурола?
5. Какой самый распространенный безопасный способ грубой фальсификации алкогольных напитков?
6. Как можно определить разбавление спиртных напитков водой?
7. Какой способ фальсификации наиболее характерен для ликероналивочных изделий?
8. Поясните суть экспресс-метода обнаружения синтетических красителей в ликеро-наливочных изделиях.
9. Как можно обнаружить синтетические ароматизаторы ликероналивочных изделий, приготовленные на масляной основе?
10. Какие способы фальсификации характерны для настоя чая (напитка)? Как можно их определить?
11. Какие способы и средства фальсификации натурального кофе (в зернах и молотого) и методы ее обнаружения вам известны?
12. Как маркируется мясо, предназначенное для реализации или переработки? Какие клейма и на какие виды и категории мяса проставляются?
13. Как можно распознать ассортиментную фальсификацию мяса?
14. Какие способы качественной фальсификации характерны для мяса и как их можно распознать?
15. Какие виды фальсификации характерны для колбасных изделий? Приведите примеры.
16. Как можно выявить в фальсифицированных колбасных изделиях подкрашивающие вещества (фуксин, свекольный сок и т.п.)?
17. Как можно определить подмешивание к пшеничной муке кукурузной, гороховой и других более дешевых видов?
18. Какие виды фальсификации характерны для макаронных, сухарных и бараночных изделий? Приведите примеры.
19. Как можно определить наличие муки пониженного сорта в макаронных, сухарных и

бараночных изделиях?

20. Какие виды фальсификации характерны для хлеба и хлебобулочных изделий? Приведите примеры.

21. Как можно определить такую фальсификацию, как непропеченное хлебобулочное изделие?

22. Какие виды фальсификации характерны для сахара? Приведите примеры.

23. Как распознать введение в сахар чужеродных добавок (муки, мела, алебаstra)?

24. Какие виды фальсификации характерны для пчелиного меда? Приведите примеры.

25. Каким методом определяют фальсификацию цветочного меда падевым?

26. Расскажите методику определения в меде сахарозы или сахарного сиропа.

27. Расскажите методику определения в меде крахмальной патоки.

28. Расскажите методику определения в меде свекловичной патоки.

29. Расскажите методику определения в меде желатина.

30. Расскажите методику определения в меде муки или крахмала.

31. Расскажите методику определения в меде механических непищевых примесей.

32. Какими физико-химическими методами можно обнаружить замену в шоколаде какао на белковые добавки (соевый шрот, лецитин)?

Тема № 4. Идентификации и фальсификация продовольственных товаров при входном и технологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции.

1. Что такое галлизация виноградного вина?

2. Что такое петиотизация вина?

3. Что такое шаптализация вина?

4. Что такое шеелизация вина?

5. Как можно подделать букет вина?

6. Какие показатели качества подделывают у коньяков?

7. Назовите основной способ проверки качества коньяков.

8. Как можно определить полную замену солода несоложенными материалами при производстве пива?

9. Какие существуют способы фальсификации пива и как их можно определить?

10. Какие способы фальсификации наиболее характерны для безалкогольных напитков?

11. Какие отличительные признаки имеет качественный байховый (листовой) чай?

12. Какие отличительные признаки имеет качественный прессованный чай?

13. Какие отличительные признаки имеет качественный гранулированный чай?

14. Какой вид фальсификации характерен для сухого чая?

15. Для чего в колбасные изделия вводят водосвязывающие компоненты (крахмал, камеди, декстрины и другие полисахаридные комплексы)? Как можно определить их наличие?

16. Какие виды фальсификации характерны для мясных консервов? Приведите примеры.

17. Какие данные наносятся на штамп на доньшке консервной банки?

18. Как можно выявить в мясных консервах повышенное содержание воды?

19. Какие виды фальсификации характерны для мясных полуфабрикатов? Приведите примеры.

20. Как можно определить в пельменях такую фальсификацию как увеличение массовой доли теста?

21. Какие виды фальсификации характерны для живой, охлажденной и мороженой рыбы? Приведите примеры.

22. Чем отличается живая рыба от снулой?

23. Какие виды рыбы фальсифицируются чаще других и почему?

24. Какие виды фальсификации характерны для рыбных товаров? Приведите примеры.

25. Как можно отличить соленую тихоокеанскую сельдь от атлантической, азово-черноморской, дунайской?

26. Какие признаки позволяют утверждать, что копченая рыба изготовлена из некачественного (начавшего гнить) сырья?

27. Как можно отличить созревшую соленую сельдь от несозревшей и перезревшей?
28. Какие виды фальсификации характерны для рыбных консервов и икры? Приведите примеры.
29. Как можно обнаружить повышенное содержание воды в рыбных консервах?
30. Какие признаки позволяют отличить натуральную красную икру от искусственной?
31. Какие признаки позволяют отличить натуральную черную икру от искусственной?
32. Какие виды фальсификации характерны для молока и молочных продуктов? Приведите примеры.
33. Как можно определить раскисление молока содой или аммиачными добавками?
34. По каким признакам можно судить о фальсификации мороженого?
35. Как можно распознать замену сухих сливок сухим молоком?
36. Какие виды фальсификации характерны для кисломолочных продуктов? Приведите примеры.
37. Как можно распознать замену кефира простоквашей?
38. Как можно определить наличие в молочных продуктах загустителей, в частности крахмала?
39. Как можно определить добавление в сметану кефира, простокваши, молока.
40. Какой продукт может называться йогуртом?
41. Как можно определить полную или частичную замену сливочного масла другим животным жиром или маргарином?
42. Какие виды фальсификации характерны для сыров? Приведите примеры.
43. Какие виды фальсификации характерны для зерна и круп? Приведите примеры.
44. Как можно определить наличие примесей в зерне и крупах?
45. Какие виды фальсификации характерны для муки? Приведите примеры.
46. Наличие какого вещества в меде связывают с началом его старения (порчи)?
47. Какие виды фальсификации характерны для шоколада? Приведите примеры.
48. Какие органолептические признаки позволяют обнаружить наличие сои в шоколаде?
49. Какие виды фальсификации характерны для фруктово-ягодных кондитерских изделий? Приведите примеры.
50. Какие виды фальсификации характерны для свежих плодов и овощей? Приведите примеры.
51. Зачем фальсификаторы выдерживают плоды в холодной воде? Как это можно распознать?
52. Как можно распознать свежие плоды и овощи, выращенные с использованием повышенных доз нитратов или нитритов?
53. Какие виды фальсификации характерны для продуктов переработки плодов и овощей? Приведите примеры.
54. С какой целью фальсификаторы помещают высушенные плоды или овощи в склад с повышенной влажностью?
55. Допускается ли реализация консервов с такими дефектами, как отстой и пороки консистенции вследствие замораживания и размораживания консервов, скисание, старение консервов? К какому виду фальсификации она относится?
56. Какие виды фальсификации характерны для грибов? Как ее можно избежать?
57. Какие виды фальсификации характерны для растительных масел? Приведите примеры.
58. Какие показатели позволяют выявить фальсификацию рафинированных растительных масел?
59. Какие виды фальсификации характерны для пищевых концентратов? Приведите примеры.
60. Какая особенность пищевых концентратов облегчает их фальсификацию (затрудняет ее распознавание)?
61. Какие виды фальсификации характерны для майонеза? Приведите примеры.
62. Какие виды фальсификации характерны для яиц и яичных товаров? Приведите примеры.
63. Как фальсификаторы вводят в куриные яйца антибиотики?
64. Каковы отличительные признаки диетических куриных яиц от столовых?
65. Какие виды фальсификации характерны для пряностей и приправ? Приведите примеры.

66. Как можно выявить наличие в пряностях механических примесей?
67. Какие признаки позволяют отличить яблочный уксус от столового?

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания:

5 баллов (или оценка «**отлично**») выставляется обучающемуся, если он принимает активное участие в беседе по большинству обсуждаемых вопросов (в том числе самых сложных); демонстрирует сформированную способность к диалогическому мышлению, проявляет уважение и интерес к иным мнениям; владеет глубокими (в том числе дополнительными) знаниями по существу обсуждаемых вопросов, ораторскими способностями и правилами ведения полемики; строит логичные, аргументированные, точные и лаконичные высказывания, сопровождаемые яркими примерами; легко и заинтересованно откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

4 балла (или оценка «**хорошо**») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в обсуждении не менее 50% дискуссионных вопросов; проявляет уважение и интерес к иным мнениям, доказательно и корректно защищает свое мнение; владеет хорошими знаниями вопросов, в обсуждении которых принимает участие; умеет не столько вести полемику, сколько участвовать в ней; строит логичные, аргументированные высказывания, сопровождаемые подходящими примерами; не всегда откликается на неожиданные ракурсы беседы; не нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

3 балла (или оценка «**удовлетворительно**») выставляется обучающемуся, если он принимает участие в беседе по одному-двум наиболее простым обсуждаемым вопросам; корректно выслушивает иные мнения; неуверенно ориентируется в содержании обсуждаемых вопросов, порой допуская ошибки; в полемике предпочитает занимать позицию заинтересованного слушателя; строит краткие, но в целом логичные высказывания, сопровождаемые наиболее очевидными примерами; теряется при возникновении неожиданных ракурсов беседы и в этом случае нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

2 балла (или оценка «**неудовлетворительно**») выставляется обучающемуся, если он не владеет содержанием обсуждаемых вопросов или допускает грубые ошибки; пассивен в обмене мнениями или вообще не участвует в дискуссии; затрудняется в построении монологического высказывания и (или) допускает ошибочные высказывания; постоянно нуждается в уточняющих и (или) дополнительных вопросах преподавателя.

1.2 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАДАЧИ

Производственная задача № 1. Провести идентификацию маркировку томатного продукта на соответствие ГОСТ Р 52141 п. 5.5, описать выявленные в информации для потребителя недостатки.

Производственная задача № 2. Проведите ассортиментную (групповую и видовую) идентификацию мороженого на соответствие его видового названия «Ванильное мороженое со взбитой шоколадной глазурью» требованиям ГОСТ.

Если дано:

Изготовитель: «Альтер Вест XXI век», Московская область, Наро-Фоминский район.

Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51174—2003.

Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному, ванильный, глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин).

Наличие на маркировке двух знаков соответствия свидетельствует о сертификации производства, в том числе в системе ХАССП.

Кроме обязательной товарной информации, в маркировке есть дополнительная надпись: «Это настоящее мороженое! Эдуард Успенский».

Производственная задача № 3. В ходе проверок были изъяты фальсифицированные товары на сумму 340 млн. руб. Фальсифицированной была признана продукция со следующими признаками и дефектами

1. Какие виды фальсификации обнаружены у изъятых товаров? Дайте обоснование ваших результатов.

2. Выявите степень влияния обнаруженных дефектов на безопасность изъятых товаров. Может ли руководство оспорить факт изъятия тех пищевых продуктов, безопасность которых не утрачена, несмотря на выявленные дефекты?

Характеристика отобранной продукции

Наименование продукции на этикетке	Изготовитель	Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция
	Поставщик	
Коньяк «Лезгинка»	ОАО «Дагвино» тот же	Спиртовой раствор, подкрашенный чаем
Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе	ОАО «ДТП» тот же	В маркировке не указаны: - дата выпуска, - какие виды растительного масла использованы в рецептуре

Производственная задача № 4. Изучить маркировку меда. Проанализируйте информацию, имеющуюся на этикетке и сравните ее с требованиями ГОСТ Р 51074-2003, ФЗ «О защите прав потребителей». Сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации

Производственная задача 5. Покупатель в приобретенном в магазине пакете муки обнаружил червячков и «куколки». К кому обращаться? Кто виноват? Какие могут быть причины появления такого дефекта, на какой стадии жизненного цикла продукции? И дефект ли это? Разрешить в письменном виде. Виды и способы фальсификации муки. Как осуществляется квалитетическая фальсификация муки.

Производственная задача 6. Инспекторами государственного контроля произведена проверка качества и безопасности растворимого кофе в оптовых и розничных торговых предприятиях. При проверке обнаружено: в 57 предприятиях в продаже присутствовала фальсифицированная продукция, в том числе в предприятии отсутствовали документы о качестве (удостоверения о качестве, сертификаты соответствия). Основными поставщиками фальсифицированного кофе являлись Польша и Бразилия. При органолептической оценке кофе обнаружены дефекты.

Результаты органолептической оценки образцов кофе

Страна-изготовитель и фирма	Выявленные дефекты
Кофе «Мокко», Польша, фирма «ГрунМокате»	Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание
«Safe jackuu», Бразилия	Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок
«Golden Brasil», США	Цвет — какао, вкус — привкус какао

1. Какие подвиды идентификации кофе необходимо провести?

2. Какие виды фальсификации могут быть обнаружены в образцах, указанных в табл. 4?

3. Дайте предположения о средствах и способах, которые использованы для фальсификации растворимого кофе.

Производственная задача 7. В ходе проверок были изъяты фальсифицированные товары.

Фальсифицированной была признана продукция со следующими признаками и дефектами

Характеристика отобранной продукции

Наименование продукции на этикетке	Изготовитель	Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция
	Поставщик	
Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе	ОАО «ДТП» Поставщик — тот же	В маркировке не указаны: - дата выпуска, - какие виды растительного масла использованы в рецептуре

Проведите идентификацию изъятых товаров по приведенным данным. Какие виды и разновидности идентификации необходимо провести?

Производственная задача 8. На реализацию в магазине находятся молочные консервы. В сопроводительных документах указано «Сливки сгущенные с сахаром». При инспекционном контроле сертифицированных молочных консервов установлены следующие показатели.

Показатели	Фактические результаты	Заключение
Массовая доля влаги, %	26.5	
Сухие вещества, %, общее количество	29.0	
в т.ч. жира	9.0	
Сахароза	44	

Производственная задача 9. Определите натуральность или фальсификацию реализуемых молочных консервов. Перечислите возможные виды и способы фальсификации молочных консервов, а также методы ее обнаружения.

Производственная задача 10. В реализацию поступило растительное масло, расфасованное в полиэтиленовые бутылки емкостью 1 л. В бутылках, судя по маркировке и сопроводительным документам – масло подсолнечное рафинированное «Олейна» производства Украины.

В результате инспекционного контроля сертифицированной продукции определены жирно-кислотный состав и физико-химические показатели реализуемого масла.

Показатели	Результаты экспертизы
Содержание жирных кислот, % по массе:	0.3
Стеариновой	3
Пальмитиновой	3
Арахидиновой	25
Олеиновой	20
Линолевой	2
Линоленовой	48
Эруковой	105
Йодной число	1.472
Показатель преломления	915
Плотность, кг/м	0.35
Кислотное число, мг КОН	0.10
Перекисное число, % J	

Проведите анализ результатов экспертизы. Установите натуральность (соответствие масла маркировке), его вид по способу очистки, сорт, свежесть и возможность использования.

Производственная задача 11. В магазине на реализации находится колбаса полукопченая

высшего сорта «Галлинская». Колбаса имеет следующие характеристики потребительских свойств: батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, наплывов фарша, в искусственной оболочке диаметром 50 мм. Длина батона 45-47 см, с двумя поперечными обвязками посередине батона. Консистенция колбасы упругая, на разрезе фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного с характерным рисунком, содержит кусочки шпика размером не более 4 мм. Вкус и запах, свойственные полукопченым колбасам, с ароматом чеснока, в меру соленый, без посторонних привкусов и запахов. Содержание влаги 47 %.

Определить: соответствует ли находящаяся на реализации полукопченая колбаса данному сорту и наименованию или имеет место фальсификация? Если продукт фальсифицирован, то укажите виды и способы имеющейся фальсификации.

Производственная задача 12. В магазин на реализацию поступили макаронные изделия производства АО ЭКСТРА- М; расфасованные в картонные коробки по 550г, 2 наименований: рожки, группа А, 1-й класс и макароны «Особые» группа А, 1-й класс.

На упаковке имеется следующая информация: наименование изделия, наименование предприятия-изготовителя, его место нахождения; товарный знак; масса нетто дата выработки; информация о пищевой и энергетической ценности; номер стандарта; срок хранения.

При проведении инспекционного контроля качества сертифицированной продукции установлены следующие показатели качества:

Наименование показателей	Рожки	Макароны «Особые»
Показатели	Фактические результаты	Фактические результаты
Цвет Форма	Белый Однородный с сероватым оттенком Соответствующая наименованию	Белый Однородный с желтоватым оттенком Соответствующая наименованию
Вкус и запах Состояние после варки	Свойственные макаронным изделиям Наблюдается склеивание, образование комьев	Свойственные макаронным изделиям Изделия не теряют форму
Кислотность	3,9	3,8
Массовая доля крошки, %	5,0	2,0
Прочность макарон при диаметре 4,2 мм, н	-	2,0
Массовая доля лома, % Массовая доля деформированных изделий, %	5,0	3,5 1,5

Определите наличие фальсификации, ее виды и способы.

Производственная задача 13. На реализации в магазине находится колбаса варено-копченая высшего сорта «Деликатесная». Колбаса имеет следующие характеристики потребительских свойств: батоны с чистой сухой поверхностью, без внешних дефектов, прямые, длиной 48-50 см, в искусственной оболочке диаметром 45 мм, имеет по две перевязки на каждом конце батона. Консистенция плотная, на разрезе фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот, содержит кусочки грудинки или шпика размером 7-9 мм. Колбаса имеет приятный слегка острый вкус и запах, в меру соленая, имеет выраженный аромат пряностей и копчения, без постороннего вкуса и запаха. Содержание влаги 38% .

Определить: соответствует ли находящаяся на реализации варено-копченая колбаса данному

сорту и наименованию или имеет место фальсификация? Если продукт фальсифицирован, то укажите виды и способы имеющейся фальсификации.

Производственная задача 14. В магазине на реализации находятся мясные консервы «Фарш колбасный любительский», расфасованные в металлические банки №8 массой нетто 325 г. Консервы имеют следующие характеристики: вкус и запах - приятные, сочная консистенция, с ароматом пряностей и чеснока. На разрезе фарш розового цвета, без серых пятен, без заметных частичек соединительной ткани, содержит кусочки шпика белого цвета. Консистенция плотная, не крошливая. Массовая доля соли 2,4%, массовая доля крахмала 3,4%, массовая доля влаги 66,5%. Фактическая масса нетто составила 315 г.

Определить, соответствуют ли находящиеся на реализации консервы указанному в сопроводительной документации ассортиментному наименованию или имеет место фальсификация. Проведите идентификацию данного вида консервов.

Производственная задача 15. На базу поступили мясные консервы «Паштет Львовский», расфасованный в металлические банки №1 с красочной бумажной этикеткой, на которой указан состав консервов: печень, мозги, свиной жир, лук, соль, пряности. При определении качества установлено: внешний вид - однородная масса коричневого цвета; консистенция - пастообразная, однородная; запах и вкус - приятный, свойственный мясному паштету, с выраженным вкусом вареной печени, с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов; массовая доля жира - 27,5%.

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

Производственная задача 16. На реализации находится скумбрия курильская пряного посола слабосоленая, потрошенная обезглавленная. При этом рыба имеет следующие внешние признаки: у рыбы удалена голова с плечевыми костями, внутренности удалены без разреза по брюшку, в рыбе оставлена икра и молоки. Поверхность рыбы чистая, но четко различимо подкожное пожелтение и запах окислившегося жира, повреждены жаберные крышки, на теле имеются порезы длиной 1,5-2,0 см. Консистенция мяса характеризуется выраженной слоистостью. Длина рыб 16-18 см, содержание соли 9,5%, массовая доля жира 12,0%. Проведите идентификацию разделки и определите наличие или отсутствие фальсификации.

Производственная задача 17. На реализации находится кета среднесоленая, потрошенная с головой, крупная, 1 сорта. При этом рыба имеет следующие внешние признаки: разрезана по брюшку двумя продольными разрезами (первый от анального отверстия до брюшных плавников, второй - от брюшных плавников до калтычка, который не перерезан), внутренности, жабры, икра и молока удалены не полностью, имеются сгустки крови и почки, в хвостовой части с внутренней стороны близ позвоночника имеется по 8 тонких уколов без повреждений кожи и реберных костей. При визуальном осмотре обнаруживается сбитость чешуи, легкое пожелтение брюшной полости, мясо имеет темные пятна от кровоподтеков, консистенция слегка ослабевшая и слабый запах и привкус окислившегося жира. Масса одного экземпляра колеблется от 2,0 до 2,5 кг. Массовая доля поваренной соли 12%.

Проведите идентификацию разделки и определите наличие или отсутствие фальсификации.

Производственная задача 18. В магазин ТОО "Людмила" г. Москва поступила партия рыбных пресервов без литографической маркировки. Рыбные, пресервы расфасованы в полимерные банки, емкостью 1300 см.

На транспортной таре имеется товарный ярлык со следующей информацией: "Хамса специального посола", Мурманский ПДПКЗ, ГОСТ 19588-74. Дата изготовления 15.02.2001г.

В результате оценки качества установлено: рыбки однородные по форме и размеру от 80 до 100 мм, имеют тело вытянутое удлиненное, покрытое очень мелкой чешуей, средняя линия выражена, за

спинным плавником имеется небольшой жировой плавник, анальный плавник - равнолопастный, рот верхний. Рыба в банке уложена безрядно, кольцеобразно. Некоторые рыбы имеют лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей, имеет место слипание отдельных рыбок. Консистенция сочная, слегка размягченная. В заливке отмечено присутствие взвешенных частичек и чешуек. Вкус и запах свойственный созревшей рыбе. Массовая доля поваренной соли 7%, массовая доля жира 7%, фактическая масса нетто составила 1275г, массовая доля рыбы 1130 г, массовая доля заливки 145г.

Проведите идентификацию предложенного в тексте вида рыбных пресервов, дайте заключение о качестве и наличии или отсутствии фальсификации.

Производственная задача 19. Назначена экспертиза товара, заявленного в ДТ как «сливки взбитые». На разрешение эксперта поставлены следующие вопросы. 1. Идентифицировать товар и определить, соответствуют ли сведения о товаре, заявленные в 31 графе ДТ (сведения предоставляет преподаватель), его фактическим характеристикам. 2. Из какого сырья изготовлена проба (образец) товара? 3. Каково содержание жира в сухом веществе (%)? 4. Каково содержание молочного жира (%)? 5. Каково содержание влаги в обезжиренном веществе (%)? 6. Каково содержание сухого вещества (%)?

Представьте план исследовательской части работы, отвечая на вопросы:

- нужен ли внешний осмотр образцов;
- какие нормативные документы и специальная литература должны быть использованы;
- какие методы лабораторного анализа должны быть использованы;
- каковы могут быть предполагаемые выводы экспертов, и как они могут корреспондироваться со сведениями, заявленными в 31 графе ДТ?

Производственная задача 20. Назначена экспертиза товара, заявленного в ДТ как «говядина молодняка 2 категории». Мясо имеет следующие потребительские характеристики: цвет мяса ярко-красный, мышечная ткань плотная, развита удовлетворительно, мясо мраморное. Поверхность туши влажная, имеет незначительное ослизнение, мясной сок слегка мутный. Подкожный жир сероватоматового оттенка, умеренно покрывает тушу, слегка плавится на пальцах. Определите, какие вопросы необходимо поставить на разрешение таможенного эксперта.

Производственная задача 21 Назначена экспертиза товара, заявленного в ДТ как «окорок сыровяленый свиной». На разрешение эксперта поставлены следующие вопросы. 1. Распределены ли приправы по всей поверхности продукта? 2. Определяется ли наличие приправ на поверхности продукта невооруженным глазом? 3. Определяется ли органолептическим методом (явно, на вкус) применение приправ? 4. Изменило ли добавление приправ отличительные (идентификационные) признаки продукта?

Представьте план исследовательской части работы, отвечая на вопросы:

- нужен ли внешний осмотр образцов;
- какие нормативные документы и специальная литература должны быть использованы;
- какие методы лабораторного анализа должны быть использованы;
- каковы могут быть предполагаемые выводы экспертов;
- может ли внесение специй придать продукту отличительный признак — пряный, острый вкус, отличающий данный продукт от сыровяленого продукта из свинины, приготовленного без использования специй?

Шкала оценивания: 5-балльная.

Критерии оценивания:

5 баллов: баллов (или оценка «отлично») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в установленное преподавателем время или с опережением времени, при этом обучающимся предложено оригинальное (нестандартное) решение, или наиболее эффективное решение, или наиболее рациональное решение, или оптимальное решение.

4 балла (или оценка «хорошо») выставляется обучающемуся, если задача решена правильно, в

установленное преподавателем время, типовым способом; допускается наличие несущественных недочетов.

3 балла (или оценка «удовлетворительно») выставляется обучающемуся, если при решении задачи допущены ошибки не критического характера и (или) превышено установленное преподавателем время.

2 балла (или оценка «неудовлетворительно») выставляется обучающемуся, если задача не решена или при ее решении допущены грубые ошибки.

2 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ

2.1 БАНК ВОПРОСОВ И ЗАДАНИЙ В ТЕСТОВОЙ ФОРМЕ

1. Вопросы в закрытой форме

Тема № 1. Идентификация товаров.

1.1. Что такое идентификация товара?

а) установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и/или в сопроводительных документах, предъявляемым к нему требованиям;

б) установление соответствия наименования товара, указанного на маркировке и/или в сопроводительных документах, его описанию;

в) процедура сравнения товара с аналогом;

г) процедура сравнения двух и более единиц товара из одной партии.

1.2. Оценка соответствия товаров это:

а) сопоставление требуемого уровня качества установленным требованиям;

б) сопоставление фактически достигнутого уровня качества установленным требованиям;

в) сопоставление фактически достигнутого уровня качества качеству аналогов;

г) сопоставление фактически достигнутого уровня качества двух и более единиц товара из одной партии.

1.3. Оценка соответствия товаров предполагает проведение следующих процедур:

а) оценка качества;

б) оценка качества, контроль качества;

в) сертификация соответствия;

г) оценка качества, контроль качества, сертификация соответствия.

1.4. Что такое оценка качества?

а) совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми, при этом в качестве показателей качества могут быть выбраны любые показатели;

б) совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми, при этом в качестве показателей качества могут быть выбраны только показатели, предусмотренные нормативной документацией;

в) совокупность операций по определению фактического значения показателей качества и сопоставлению с базовыми, при этом в качестве показателей качества могут быть выбраны любые показатели;

г) совокупность операций по определению фактического значения показателей качества и сопоставлению с базовыми, при этом в качестве показателей качества могут быть выбраны только показатели, предусмотренные нормативной документацией.

1.5. Кто осуществляет оценку качества?

а) изготовитель;

б) потребитель;

в) любые субъекты рыночных отношений;

г) сотрудники испытательных лабораторий.

1.6. Что такое контроль качества?

- а) проверка соответствия установленным НД требованиям;
- б) проверка соответствия качества товара его описанию в сопроводительных документах;
- в) служебная обязанность ОТК на производстве;
- г) проверка качества товара потребителем.

1.7. Кто проводит контроль качества?

- а) потребители;
- б) представителями компетентных контрольных органов (государственного, ведомственного или внутрифирменного контроля);
- в) продавец;
- г) производитель и продавец.

1.8. Какова номенклатура проверяемых показателей при контроле качества?

- а) только требования, предусмотренные НД, причем она может быть полной или ограниченной несколькими показателями;
- б) только требования, предусмотренные НД, причем все показатели;
- в) все требования, предусмотренные НД, и возможна проверка других показателей;
- г) проверяться могут любые показатели качества.

1.9. Идентификации присущи следующие функции:

- а) указующая, информационная, управляющая;
- б) указующая, информационная, подтверждающая соответствие, управляющая;
- в) указующая, подтверждающая соответствие, управляющая;
- г) информационная, подтверждающая соответствие, управляющая.

1.10. Что является объектами идентификации?

- а) продукция, услуги, ценные бумаги, информация, рабочая сила и другие объекты коммерческой деятельности;
- б) только продукция, услуги и ценные бумаги;
- в) только продукция и услуги;
- г) только продукция.

1.11. Субъекты, осуществляющие идентификацию товаров, это:

- а) специалисты контролирующих органов и лабораторий;
- б) потребители;
- в) все участники рыночных отношений;
- г) работники складов и магазинов (приемщики, товароведы и пр.).

1.12. Выберите определение ассортиментной (видовой) идентификации.

- а) установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования;
- б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией;
- в) установление принадлежности представленной части товара (объединенной пробы, среднего образца, единичных экземпляров) конкретной товарной партии;
- г) установление соответствия фирмы-производителя товара.

1.13. Выберите определение качественной (квалиметрической) идентификации.

- а) установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования;
- б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией;
- в) установление принадлежности представленной части товара (объединенной пробы, среднего образца, единичных экземпляров) конкретной товарной партии;
- г) установление соответствия фирмы-производителя товара.

1.14. Выберите определение товарно-партионной идентификации (товарной партии).

- а) установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности,

обусловливающей предъявляемые к нему требования;

б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией;

в) установление принадлежности представленной части товара (объединенной пробы, среднего образца, единичных экземпляров) конкретной товарной партии;

г) установление соответствия фирмы-производителя товара.

1.15. Какая группа продовольственных товаров маркируется в РФ на принадлежность к конкретной товарной партии?

а) все продовольственные товары;

б) все скоропортящиеся товары;

в) консервы;

г) товары, ввозимые по импорту.

1.16. Средствами идентификации являются:

а) нормативные документы (стандарты, ТУ, правила и др.);

б) товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, качественные удостоверения, руководства по эксплуатации, паспорта и т.п.);

в) маркировка;

г) могут применяться все перечисленные выше средства.

1.17. Что такое критерии идентификации?

а) нормативные и технические документы на товар (стандарты, ТУ);

б) товарно-сопроводительные документы (накладные, сертификаты, качественные удостоверения, руководства по эксплуатации, паспорта и т.п.);

в) методические указания по проведению процедур идентификации;

г) характеристики товаров, позволяющие отождествлять наименование представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и/или в нормативных, товарно-сопроводительных документах, а также с требованиями, установленными НД.

1.18. Какие показатели качества пригодны для целей идентификации?

а) органолептические;

б) физико-химические;

в) органолептические и некоторые физико-химические;

г) микробиологические, органолептические и некоторые физико-химические.

1.19. Что такое органолептические показатели идентификации?

а) характеристики основополагающих потребительских свойств, определяемые с помощью средств измерений;

б) характеристики основополагающих потребительских свойств, определяемые с помощью органов чувств человека;

в) характеристики основополагающих потребительских свойств, определяемые с помощью химических реактивов;

г) характеристики основополагающих потребительских свойств, определяемые физическими и химическими измерительными методами испытаний.

1.20. Что такое физико-химические показатели идентификации?

а) характеристики основополагающих потребительских свойств, определяемые с помощью средств измерений;

б) характеристики основополагающих потребительских свойств, определяемые с помощью органов чувств человека;

в) характеристики основополагающих потребительских свойств, определяемые с помощью химических реактивов;

г) характеристики основополагающих потребительских свойств, определяемые физическими и химическими измерительными методами испытаний.

1.21. К преимуществам органолептических показателей идентификации относятся:

а) простота, доступность, объективность;

б) простота и доступность;

в) точность, сходимость результатов, объективность;

г) точность, объективность, простота и дешевизна.

1.22. Какой из приведенных ниже органолептических показателей является комплексным?

а) консистенция;

б) вкус;

в) запах;

г) цвет.

1.23. К преимуществам физико-химических показателей идентификации относятся:

а) простота, доступность, объективность;

б) простота и доступность;

в) точность, сходимость результатов, объективность;

г) точность, объективность, простота и дешевизна.

1.24. Какие требования предъявляются к критериям идентификации?

а) типичность для конкретного вида продукции, проверяемость, трудность фальсификации;

б) типичность для конкретного вида продукции, объективность, проверяемость, трудность фальсификации;

в) точность, сходимость результатов, объективность;

г) точность, объективность, простота и дешевизна.

1.25. Нормативная и техническая документация (стандарты, ТУ, накладные, сертификаты и т.д.) при идентификации товаров служат:

а) средствами идентификации;

б) критериями идентификации;

в) объектами идентификации;

г) субъектами идентификации.

1.26. Какие методы определения качества товаров непригодны для целей идентификации?

а) физические;

б) химические;

в) микробиологические;

г) органолептические.

1.27. Недостатком органолептических методов идентификации является:

а) высокие материальные затраты;

б) продолжительность испытаний;

в) описательный характер оценки;

г) потребность в испытательной базе.

Тема № 2. Фальсификация товаров

1.28 Какое из приведенных ниже действий не является фальсификацией?

а) действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью;

б) придание товару отдельных наиболее типичных признаков, например внешнего вида при общем ухудшении или утрате остальных наиболее значимых свойств;

в) продажа товара-заменителя с указанием на маркировке или в товарно-сопроводительных документах его подлинного наименования;

г) действия, направленные на ухудшение потребительских свойств товара или уменьшение его количества при сохранении наиболее характерных, но несущественных для его использования по назначению свойств.

1.29 Что является объектами фальсификации?

а) продукция, услуги, ценные бумаги, информация, рабочая сила и другие объекты коммерческой деятельности;

- б) только продукция, услуги и ценные бумаги;
- в) только продукция и услуги;
- г) только продукция.

1.30. Что такое качественная фальсификация?

- а) полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков;
- б) обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре;
- в) подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств;
- г) это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и т.п.), превышающих предельно допустимые нормы отклонений.

1.31. Какие из приведенных случаев не относятся к качественной фальсификации?

- а) частичную или полную замену натурального продукта пищевыми или непищевыми отходами;
- б) подкрашивание или ароматизация пищевых продуктов, не предусмотренные рецептурой и технологией производства;
- в) замена натурального продукта имитатором;
- г) пересортица.

1.32. Что такое безопасная фальсификация?

- а) потребителю наносится только материальный ущерб;
- б) потребителю наносится только моральный ущерб;
- в) такая фальсификация безопасна для фальсификатора;
- г) потребителю наносится материальный и моральный ущерб.

1.33. Что такое количественная фальсификация?

- а) полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков;
- б) обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре;
- в) подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств;
- г) это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и т.п.), превышающих предельно допустимые нормы отклонений.

1.34. Какие из приведенных случаев не относятся к количественной фальсификации?

- а) использование неправильных методик измерений;
- б) недовложение рецептурных компонентов;
- в) использование фальшивых средств измерений;
- г) использование неточных измерительных технических устройств.

1.35. Что такое количественная фальсификация?

- а) полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков;
- б) обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре;
- в) подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств;
- г) это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и т.п.), превышающих предельно допустимые нормы отклонений.

1.36. Что такое пищевые заменители?

- а) пищевые добавки, предназначенные для маскировки отсутствия ценного компонента (красители, ароматизаторы);
- б) малокалорийные вещества, создающие эффект «насыщения» и предназначенные для замены пищевых продуктов при диетах;
- в) более дешевые продукты питания с пониженной пищевой ценностью и сходством с натуральным продуктом;

г) обогащенные витаминами или другими ценными веществами продукты для лечебного питания.

1.37. Какие из приведенных случаев не относятся к стоимостной фальсификации?

а) реализация фальсифицированных товаров по ценам, аналогичным для натурального продукта;

б) реализация фальсифицированных товаров по пониженным ценам по сравнению с натуральным аналогом;

в) реализация фальсифицированных товаров по ценам, превышающим цены на натуральные аналоги;

г) реализация товаров-заменителей по ценам, аналогичным для натурального продукта.

1.38. Что такое информационная фальсификация?

а) полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков;

б) обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре;

в) подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств;

г) это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и т.п.), превышающих предельно допустимые нормы отклонений.

1.39. Какие данные подделываются при информационной фальсификации?

а) страна происхождения товара;

б) фирма-изготовитель товара;

в) и страна происхождения и фирма-изготовитель товара;

г) любой из указанных выше вариантов.

1.40. Какие меры предупреждения и борьбы с фальсификацией относятся к социальным?

а) информирование потребителей о возможных способах и средствах фальсификации, а также методах ее обнаружения в конкретных товарах;

б) создание органов независимой экспертизы;

в) уничтожение фальсифицированного товара;

г) разработка и исполнение законодательных актов.

1.41. Какие меры предупреждения и борьбы с фальсификацией относятся к административным?

а) информирование потребителей о возможных способах и средствах фальсификации, а также методах ее обнаружения в конкретных товарах;

б) уничтожение фальсифицированного товара;

в) создание органов независимой экспертизы;

г) разработка и исполнение законодательных актов.

1.42. Какие меры предупреждения и борьбы с фальсификацией относятся к правоохранительным?

а) информирование потребителей о возможных способах и средствах фальсификации, а также методах ее обнаружения в конкретных товарах;

б) подготовка специалистов – экспертов, товароведов, юристов;

в) создание органов независимой экспертизы;

г) разработка и исполнение законодательных актов.

1.43. Какие действия должны предприниматься при обнаружении фальсифицированного товара, опасного для здоровья потребителей?

а) товар должен быть отправлен на переработку;

б) товар должен быть отправлен на корм животным;

в) товар должен быть уничтожен;

г) товар должен быть перемаркирован и уценен.

1.44. Какие действия должны предприниматься при обнаружении фальсифицированного товара, безопасного для здоровья потребителей?

- а) товар должен быть отправлен на переработку;
- б) товар должен быть отправлен на корм животным;
- в) товар должен быть перемаркирован и уценен;
- г) возможен любой из указанных вариантов.

1.45 Какое наказание предусмотрено для фальсификаторов товаров согласно законодательству РФ?

- а) ответственность за фальсификацию товаров не предусмотрена, однако возможно наказание за продажу таких товаров в виде уголовной или административной ответственности;
- б) ответственность за фальсификацию товаров не предусмотрена;
- в) предусмотрена только административная ответственность (штраф, изъятие товара, предписание о перемаркировке или переработке и т.п.);
- г) в зависимости от тяжести последствий возможна уголовная или административная ответственность.

Тема № 3. Способы и методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов

1.46. Важнейшим средством идентификации является:

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

1.47. В процессе ассортиментной идентификации устанавливается:

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

1.48. Особое место в идентификации производителя продукции принадлежит:

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

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

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

1.50. Средствами идентификации являются:

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

1.51. Для целей идентификации используются следующие показатели:

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

1.52. Какие методы используются для проведения идентификации?

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

1.53. Способы квалиметрической фальсификации:

- а) использование добавок, имитирующих улучшение качества

- б) пересортица
- в) искажение информации о составе продукта

1.54. К квалиметрической фальсификации относится:

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

1.55 Способы ассортиментной фальсификации:

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

1.56 Подлинность товара – это:

а) набор характерных, специфических показателей, отличающих данное изделие от других ;

б) соответствие установленным требованиям по показателям качества; в) соответствие товара нормативной документации на данную

товарную группу. 13. Фальсификация товара – это:

а) нарушение технологической инструкции при производстве товара; б) ухудшение определенных потребительских свойств товара ; в) действия, направленные на обман покупателя (потребителя) путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью.

1.57. Оценка качества включает операции:

а) выбор номенклатуры показателей, определение органолептических показателей, сопоставление с базовыми показателями;

б) выбор номенклатуры показателей, определение их действительного значения и сопоставление с базовыми показателями;

в) выбор номенклатуры показателей, определение микробиологических показателей и сопоставление с базовыми показателями;

г) выбор номенклатуры показателей, определение физико-химических показателей и сопоставление с базовыми показателями.

1.58. Ассортиментная фальсификация – это:

а) полная замена товара заменителем другого сорта с сохранением сходства одного или нескольких признаков ;

б) замена дорогого товара более дешевым;

в) замена импортного продукта отечественным аналогом.

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

а) к ассортиментной фальсификации;

б) к качественной фальсификации;

в) к стоимостной фальсификации.

1.60. Информационная фальсификация - это

а) обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о составе или свойствах товара.

б) обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о цене товара.

1.70. Перечислите виды деятельности по оценке степени соответствия качества товара:

а) оценка качества, экспертиза качества, сертификация ;

б) классификация товара, экспертиза сопроводительных документов.;

в) санитарно-эпидемиологическая оценка?

1.71 При оценке качества продукта с использованием стандартных методов ставится цель:

а) выявление соответствия продукта требованиям стандарта, указанного на упаковке;

- б) выявление фальсификации продукта;
- в) установление безопасности продукта?

1.72 Результаты экспертизы качества оформляются :

- а) протоколом исследований;
- б) экспертным заключением;
- в) сертификатом соответствия?

1.73. Результаты идентификации продукции эксперт отражает в:

- а) санитарно-эпидемиологическом заключении;
- б) сертификате соответствия;
- в) протоколе идентификации ?

1.74. При обязательной сертификации подтверждаются показатели:

- а) качества продукции;
- б) необходимые для целей идентификации и показатели безопасности продукции
- в) все показатели, указанные в ГОСТе на данную продукцию?

1.75. Потребительская идентификация проводится с целью:

- а) защиты прав потребителей;
- б) установления подлинности товара;
- в) установления возможности использования продукта для питания человека?

1.76. Для целей идентификации пищевого продукта пригодны показатели:

- а) все микробиологические, физико-химические и органолептические, указанные в Нормативной документации на данный продукт;
- б) только органолептические показатели;
- в) лишь некоторые микробиологические, физико-химические и органолептические показатели, характеризующие отличие этого продукта от других ?

1.77 При органолептической идентификации используют:

- а) измерительные приборы;
- б) сведения о продукте, нанесенные на этикетку;
- в) органы чувств исследователя?

1.78 Какая функция идентификации отождествляет представленный образец товара с конкретным наименованием, сортом, маркой, типом, а также товарной партией

- а) указующая
- б) информационная
- в) подтверждающая
- г) управляющая

1.79 Укажите субъекты идентификации непродовольственных товаров

- а) потребитель
- б) торговая организация
- в) производитель
- г) все перечисленные

1.80 В каком виде идентификации устанавливается принадлежность товара конкретной товарной партии

- а) потребительская идентификация
- б) товарно-партионная идентификация
- в) ассортиментная идентификация
- г) качественная идентификация

Тема № 4. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров при входном и технологическом контроле качества сырья, полуфабрикатов, готовой продукции

1.81. Как можно определить частичную или полную замену пищевого этилового спирта техническим?

- а) органолептически – по наличию посторонних «сивушных» запахов и привкусов;
- б) физическим методами с использованием хроматографов и других современных средств;

- в) химическими методами с использованием реактивов;
- г) любым из перечисленных выше способов, однако органолептический метод ненадежен.

1.82. Как называется метод обнаружения сивушных масел, заключающийся в нагревании и медленном охлаждении алкогольного напитка с концентрированной серной кислотой и бензолом?

- а) бензольная реакция;
- б) реакция «серебряного зеркала»;
- в) метод Кьельдаля;
- г) метод Готфруа.

1.83. Какой способ фальсификации наиболее характерен для ликероналивочных изделий?

- а) разбавление водой;
- б) замена пищевого спирта техническим;
- в) недолив;
- г) технологическая фальсификация путем замены натурального сырья (плодов, трав, корней и т.п.) синтетическими ароматизаторами, красителями.

1.84. Что такое галлизация вина?

- а) кислые вина «улучшаются» добавлением воды доведением крепости до требуемого значения;
- б) обработка кислого сусла щелочными агентами, а также в добавлении сахара до или во время брожения;
- в) настаивание и брожение сахарного сиропа на выжимках (мезге), оставшихся после отделения виноградного сока;
- г) добавление глицерина для уменьшения кислоты, горечи, увеличения сладости.

1.85. Что такое петиотизация вина?

- а) кислые вина «улучшаются» добавлением воды доведением крепости до требуемого значения;
- б) обработка кислого сусла щелочными агентами, а также в добавлении сахара до или во время брожения;
- в) настаивание и брожение сахарного сиропа на выжимках (мезге), оставшихся после отделения виноградного сока;
- г) добавление глицерина для уменьшения кислоты, горечи, увеличения сладости.

1.86. Что такое шаптализация вина?

- а) кислые вина «улучшаются» добавлением воды доведением крепости до требуемого значения;
- б) обработка кислого сусла щелочными агентами, а также в добавлении сахара до или во время брожения;
- в) настаивание и брожение сахарного сиропа на выжимках (мезге), оставшихся после отделения виноградного сока;
- г) добавление глицерина для уменьшения кислоты, горечи, увеличения сладости.

1.87. Что такое шеелизация вина?

- а) кислые вина «улучшаются» добавлением воды доведением крепости до требуемого значения;
- б) обработка кислого сусла щелочными агентами, а также в добавлении сахара до или во время брожения;
- в) настаивание и брожение сахарного сиропа на выжимках (мезге), оставшихся после отделения виноградного сока;
- г) добавление глицерина для уменьшения кислоты, горечи, увеличения сладости.

1.88. Каким экспресс-методом можно обнаружить наличие в ликероналивочных изделиях синтетических красителей?

- а) поместить в продукт фильтровальную бумагу, синтетические красители окрасят ее;
- б) прокипятить продукт – синтетические красители выпадут в осадок в виде хлопьев или вызовут мутность продукта;
- в) добавить в продукт равный объем любого несмешивающегося с водой органического

растворителя, интенсивно взболтать – синтетические красители перейдут в растворитель, водная фаза обесцветится;

г) увеличить рН продукта более 7 любым щелочным раствором, при отсутствии синтетических красителей цвет продукта изменится, а при наличии не изменится.

1.89. Как можно определить полную замену солода несоложенными материалами при производстве пива?

а) в напитке практически не образуется пена, для ее наличия вводят пенообразователи, их присутствие косвенно свидетельствует о полной замене солода;

б) напиток не имеет характерного запаха;

в) напиток получается пустым по вкусу из-за отсутствия солодового привкуса;

г) вкус напитка становится грубым, очень горьким.

1.90. Какой способ фальсификации наиболее характерен для безалкогольных напитков?

а) разбавление водой;

б) замена сахара подсластителями;

в) недолив;

г) введение компонентов, не предусмотренных рецептурой.

1.91. На предприятиях общественного питания при заваривании чая могут его разбавить, а цвет напитка интенсифицировать раствором жженого сахара. Как можно распознать эту фальсификацию?

а) органолептически – жженный сахар чувствуется на вкус;

б) добавлением поваренной соли, при этом образуется характерный вкус продуктов взаимодействия колера и хлоридов;

в) внесением кислоты (лимонного сока), при этом натуральный чай посветлеет из-за коагуляции танинов, а чай с добавлением колера – нет;

г) жженный сахар оставляет на стенках стакана темные потеки.

1.92. Какой из перечисленных ниже способов не позволяет отличить натуральный молотый кофе от молотого продукта с полной или частичной заменой кофе на цикорий или другой заменитель?

а) органолептический (вкус, цвет);

б) микроскопирование тканей;

в) варка напитка и проверка гущи на наличие крахмального клейстера;

г) отсутствие специфического аромата порошка и окрашивание им холодной воды.

1.93. Какое клеймо позволяет идентифицировать тушу или полутушу как мясо I категории?

а) квадратное;

б) круглое;

в) треугольное;

г) овальное.

1.94. Какое клеймо ставится на мясо, подлежащее промпереработке?

а) квадратное;

б) круглое;

в) треугольное;

г) овальное.

1.95. Какой из перечисленных методов распознавания видов мяса различных животных ненадежен?

а) по его цвету при варке;

б) по особенностям скелета и органов;

в) по цвету и консистенции жира;

г) по определению в нем гликогена.

1.96. Какой из перечисленных видов фальсификации мяса не относится к качественной фальсификации?

а) замена свежего мяса несвежим;

б) замена части замороженного мяса водой, кровью;

в) подкрашивание мяса морковью и другими желтыми красителями;

г) подмена одного вида мяса другим видом.

1.97. Как можно выявить в фальсифицированных колбасных изделиях подкрашивающие вещества (фуксин, свекольный сок и т.п.)?

а) при помещении кусочка продукта в этиловый или амиловый спирт жидкость окрашивается;

б) экстрагированием красящих веществ водой;

в) при помещении кусочка продукта в раствор хлорида натрия или калия жидкость окрашивается;

г) экстрагированием красящих веществ кипящей водой.

1.98. Какой из перечисленных видов фальсификации мясных консервов не относится к качественной фальсификации?

а) повышенное содержание воды;

б) подмена одного вида изделия другим;

в) нарушение рецептуры;

г) нарушение технологических процессов и режимов хранения.

1.99. Как можно выявить в мясных консервах повышенное содержание воды?

а) рефрактометрически;

б) высушиванием;

в) хроматографически;

г) «лишняя» влага при стерилизации отделяется и присутствует в банке в чистом виде или в виде желе.

1.100. Как можно определить в пельменях такую фальсификацию как увеличение массовой доли теста?

а) микрокопированием;

б) капнуть йодом – при повышенном содержании теста продукт посинеет;

в) взвешиванием составных частей;

г) растворить тесто в воде, измерить содержание сухих растворимых веществ на рефрактометре, сравнить с нормируемым содержанием СВ.

1.101 Чем отличается живая рыба от снулой?

а) живая рыба плавает кверху спинкой, движение жаберных крышек спонтанное;

б) живая рыба плавает кверху спинкой, движение жаберных крышек расномерное;

в) живая рыба плавает на боку или кверху животом;

г) живая рыба плавает кверху спинкой, жабры обесцвечены и набухшие.

1.102. Чаще других фальсифицируется рыба семейства:

а) лососевых;

б) осетровых;

в) карповых;

г) камбаловых.

1.103. Какой из перечисленных видов фальсификации рыбных товаров не относится к ассортиментной фальсификации?

а) использование некачественного сырья;

б) подмена одного вида рыбы другим;

в) пересортица;

г) подмена одной степени разделки рыбы другой.

1.104. Как можно отличить соленую тихоокеанскую сельдь от атлантической, азово-черноморской, дунайской?

а) пленка, выстилающая брюшную полость, у тихоокеанской сельди темная, а у других – светлая;

б) по разному количеству лучей в плавниках;

в) тихоокеанская сельдь имеет большие размеры хвостовых плавников;

г) тихоокеанская сельдь имеет меньшие размеры хвостовых плавников.

1.105. Какие признаки позволяют утверждать, что копченая рыба изготовлена из

некачественного (начавшего гнить) сырья?

а) поверхность рыбы не сухая и чистая, а слегка влажная и видны потеки высохшей слизи, гнилостный запах жаберных дужек;

б) поверхность рыбы сухая, высокая сбитость чешуи;

в) интенсивный аромат копчения, маскирующий запах гниющей рыбы;

г) темный цвет мышечных тканей.

1.106. Как можно отличить несозревшую соленую сельдь?

а) жабры окрашены в светлосерый или темносерый цвет;

б) мышечная ткань легко отстает от скелета, а реберные кости оголены от мышечной ткани;

в) жабры окрашены в красно-коричневый цвет, глаза имеют красные пятна;

г) мышечная ткань легко отделяется от костей скелета, консистенция ее мягкая, слегка упругая.

1.107. Какой из перечисленных видов фальсификации рыбных консервов не относится к качественной фальсификации?

а) неправильная укладка рыбы;

б) нарушение технологических процессов и режимов хранения;

в) пересортица;

г) повышенное содержание воды.

1.108. В банки какого цвета упаковывают осетровую икру?

а) желтые;

б) синие;

в) красные;

г) черные.

1.109. В банки какого цвета упаковывают икру стерляди?

а) желтые;

б) синие;

в) красные;

г) черные.

1.110. Какой из перечисленных отличительный признаков натуральной красной икры от искусственной неверен?

а) натуральная икра имеет слабый запах рыбы, а искусственная икра ароматизируется селедочным тузлуком, имеющим резкий запах селедки;

б) натуральная икра при раздавливании разбрызгивается и лопается во рту, а искусственная икра прилипает к зубам как обычный желатин;

в) в натуральной икринке всегда имеется зародыш, который хорошо виден невооруженным глазом, а в искусственной икре его нет;

г) натуральная икра имеет икринки разных оттенков красного или оранжевого, а цвет искусственной икры равномерный.

1.111. Какой из перечисленных молочных продуктов может называться сгущенным молоком?

а) в состав которого входят сахар и цельное молоко;

б) в состав которого входят сахар и цельное молоко или сухое восстановленное молоко;

в) в состав которого входят сахар и нормализованное молоко или обезжиренное молоко и сливки;

г) любой сгущенный продукт, в состав которого входит натуральное молоко.

1.112. Как можно определить раскисление молока содой?

а) по изменению рН молока;

б) при добавлении в такое молоко кислоты будет бурное выделение углекислого газа;

в) при добавлении в такое молоко розоловой кислоты оно окрасится в розово-красный цвет;

г) такой вид фальсификации распознать невозможно, косвенно о нем может свидетельствовать быстрое скисание молока.

1.113. Как можно распознать замену сухих сливок сухим молоком?

а) по содержанию жира в продукте;

- б) по содержанию сухих веществ в продукте;
- в) сухое молоко растворимо в холодной воде, а сухие сливки – только в горячей;
- г) при нагревании с реактивом Кареза сухое молоко приобретает коричневую окраску, а сливки – буро-зеленую.

1.114. Как можно распознать замену кефира простоквашей?

- а) кефир имеет бóльшую жирность;
- б) в кефире присутствует углекислый газ;
- в) с помощью вискозиметра – консистенция кефира менее вязкая;
- г) по температуре кипения.

1.115. Как можно определить наличие в молочных продуктах загустителей, в частности крахмала?

- а) небольшую порцию продукта смешивают с раствором Бертрана, появление синей окраски указывает на наличие крахмала;
- б) небольшую порцию продукта смешивают с раствором Фелинга, появление синей окраски указывает на наличие крахмала;
- в) небольшую порцию продукта смешивают с раствором Люголя, появление синей окраски указывает на наличие крахмала;
- г) небольшую порцию продукта смешивают с раствором Кареза, появление синей окраски указывает на наличие крахмала.

1.116. Как можно определить полную или частичную замену сливочного масла маргарином?

- а) по структурно-механическим свойствам (по твердости);
- б) по жирнокислотному составу;
- в) по вкусу и запаху;
- г) по ощущению «салистости» во рту.

1.117. Какой из перечисленных видов фальсификации сыров не относится к качественной фальсификации?

- а) нарушение технологических режимов созревания;
- б) подмена молочных белков при созревании соевыми;
- в) сыры с пониженной жирностью относят к сырам с повышенной жирностью;
- г) нарушение рецептуры плавленых сыров.

1.118. Как можно определить подмешивание к пшеничной муке кукурузной, гороховой и других более дешевых видов?

- а) отмыванием клейковины;
- б) визуалью по цвету;
- в) в циклоне мука разных видов разделяется на фракции;
- г) только сложными лабораторными методами – определением аминокислотного состава или ДНК-анализом.

1.119. Какой из перечисленных видов фальсификации макаронных изделий не относится к качественной фальсификации?

- а) применение муки пониженного сорта;
- б) повышенное содержание воды;
- в) введение улучшителей муки без указания их в составе продукта;
- г) добавка лома и крошки сверх установленных норм.

1.120. Как можно определить такую фальсификацию, как непропеченное хлебобулочное изделие?

- а) хлеб имеет влажность сверх установленной нормы;
- б) свежий хлеб не крошится при разламывании;
- в) при надавливании на мякиш после снятия нагрузки мякиш не восстанавливает форму;
- г) верхняя корка изделия очень светлая.

1.121. Как распознать введение в сахар чужеродных добавок (муки, мела, алебаstra)?

- а) по вкусу и запаху;
- б) растворением в воде – сахар растворяется, а добавки нет;

в) по содержанию сахарозы, в чистом сахаре ее не менее 99,9%;

г) по цвету.

1.122. Какой из перечисленных видов фальсификации пчелиного меда относится к качественной фальсификации?

а) частичная или полная подмена одного монофлорного меда другим монофлорным;

б) частичная или полная подмена монофлорного меда полифлорным;

в) частичная или полная подмена цветочного меда падевым;

г) частичная или полная подмена цветочного меда сахарным сиропом.

1.123. Какой из приведенных методов неприменим для определения фальсификации меда внесением патоки?

а) реакция на декстрины;

б) реакция на оксиметилфурфурол;

в) известковая проба;

г) реакция на остатки сернистой кислоты.

1.124. Какой из приведенных методов неприменим для определения фальсификации цветочного меда падевым?

а) реакция на оксиметилфурфурол;

б) спиртовая реакция;

в) известковая проба;

г) уксусносвинцовая проба.

1.125. Наличие какого вещества в меде связывают с началом его старения (порчи)?

а) пропионовой кислоты;

б) муравьиной кислоты;

в) бутилового альдегида;

г) молочной кислоты и ее солей.

1.126. Какой из перечисленных органолептических признаков не позволяет отличить натуральный шоколад от соевого?

а) поверхность натурального шоколада без добавок блестящая, а у соевого – матовая;

б) консистенция натурального шоколада твердая, хрупкая, при разламывании раздается характерный звук, консистенция соевого шоколада менее твердая, нехрупкая;

в) соевые добавки придают шоколаду более светлый цвет, чем у натурального (кроме молочного или сливочного);

г) соевые добавки придают шоколаду запах, который очень трудно замаскировать.

1.127. Как можно обнаружить частичную замену в шоколаде какао на белковые добавки (соевый шрот, лецитин)?

а) в этом случае в шоколаде снижается кислотное число;

б) в этом случае в шоколаде возрастает кислотное число;

в) в этом случае в шоколаде возрастает массовая доля белков;

г) в этом случае в шоколаде снижается количество жиров.

1.128. Какой из перечисленных видов фальсификации фруктово-ягодных кондитерских изделий не относится к качественной фальсификации?

а) недовложение компонентов, предусмотренных рецептурой;

б) замена дорогостоящего компонента менее ценным;

в) подмена одного вида кондитерского изделия другим;

г) применения пищевых неразрешенных добавок.

1.129. Какой из перечисленных видов фальсификации плодов относится к качественной фальсификации?

а) подмена одного сорта плодов другими;

б) подмена пищевых сортов техническими;

в) подмена плодов в потребительской стадии на плоды, находящиеся в съемной стадии зрелости;

г) подмена одного вида плодов другим.

1.130. Зачем фальсификаторы выдерживают плоды в холодной воде?

- а) для увеличения веса срока годности плодов;
- б) для увеличения веса плодов;
- в) для улучшения вкусовых качеств плодов;
- г) для ускорения дозревания плодов.

1.131. Какой из перечисленных видов фальсификации овощей относится к ассортиментной фальсификации?

- а) продажа незрелых или перезрелых овощей;
- б) продажа технических сортов под видом пищевых;
- в) реализация некачественной продукции (битой, с признаками заболеваний, червивой и т.п.);
- г) добавление этилена и других соединений для ускорения созревания овощей.

1.132. Какая характеристика овощей не является признаком их ускоренного выращивания с применением повышенного количества нитратов?

- а) неясно выраженный вкус и аромат;
- б) яркий, насыщенный цвет мякоти;
- в) незрелые семена;
- г) сосудистая ткань в средней части хорошо выражена, иногда с желтым оттенком.

1.133. Чем могут заменять сушеные персики при фальсификации?

- а) сушеными яблоками;
- б) сушеными сливами;
- в) сушеными грушами;
- г) сушеными абрикосами.

1.134. С какой целью фальсификаторы помещают высушенные плоды или овощи в склад с повышенной влажностью?

- а) для увеличения их веса;
- б) для улучшения внешнего вида;
- в) для уменьшения жесткости сушеных плодов или овощей;
- г) для осветления.

1.135. К какому виду фальсификации относится реализация консервов с такими дефектами, как отстой и пороки консистенции вследствие замораживания и размораживания консервов, скисание, старение консервов?

- а) к ассортиментной;
- б) к качественной;
- в) к стоимостной;
- г) к предреализационной.

1.136. Какие показатели не позволяют выявить фальсификацию рафинированных растительных масел?

- а) цветное число, кислотное число;
- б) содержание фосфоросодержащих и неомыляемых веществ;
- в) жирнокислотный состав;
- г) вкус, запах и цвет масла.

1.137. Какой из перечисленных видов фальсификации пищевых концентратов относится к ассортиментной фальсификации?

- а) нарушение технологии производства;
- б) введение повышенных доз консервантов и антиокислителей;
- в) введение чужеродных добавок;
- г) подмены одного вида пищевых концентратов другим.

1.138. Какая особенность пищевых концентратов облегчает их фальсификацию (затрудняет ее распознавание)?

- а) они находятся в непрозрачной таре;
- б) все компоненты находятся в предварительно переработанном виде провести экспертизу каждого компонента практически невозможно;

в) низкое содержание влаги может маскировать сомнительное качество концентратов;
г) их стоимость столь низка, что экономически выгоднее выбросить партию товара, чем проводить ее экспертизу.

1.139. Какой способ фальсификации не характерен для майонезов?

а) снижение содержания растительного масла за счет использования воды, загустителей, эмульгаторов;

б) использование долго хранившегося масла с добавлением антиокислителей;

в) невложение эмульгаторов;

г) замена ценных масел (подсолнечного, кукурузного, оливкового) менее ценными (соевым, арахисовым, хлопковым, рапсовым).

1.140. Как фальсификаторы вводят в куриные яйца антибиотики?

а) в виде раствора с помощью медицинского шприца;

б) выдерживая яйца в растворе антибиотика;

в) добавляя большие количества антибиотиков в корм или в воду курицам-несушкам, в результате антибиотики попадают и в яйцо;

г) такая фальсификация в принципе невозможна, скорлупа яйца непроницаема для антибиотиков.

1.141. Выберите неверное определение различий столового уксуса и яблочного уксуса:

а) при равном количестве вкус блюда с яблочным уксусом кажется менее острым;

б) яблочный уксус имеет коричневый цвет, столовый уксус без красителей бесцветный;

в) яблочный уксус имеет ярко выраженный запах кваса или яблока, чистый столовый уксус пахнет уксусной кислотой;

г) В яблочном уксусе после нескольких месяцев хранения образуется естественный осадок, ароматизированный столовый уксус остается кристально прозрачным.

1.142. Количественная фальсификация хлеба - это

а) обман потребителя за счет значительных отклонений массы товара, превышающих допустимые;

б) обман потребителя за счет значительных отклонений содержания ингредиентов продукта от указанных на упаковке

1.143. К качественной фальсификации сахара можно отнести а) повышенную влажность;

б) подмену сахара-песка сахаром рафинадом;

1.144. Ассортиментная фальсификация кофе включает в себя а) подмену одного сорта кофе другим.

б) введение в кофе чужеродных добавок 20. Добавление к кофе цикория является

а) качественной фальсификацией;

б) ассортиментной фальсификацией;

1.145. Идентификацию питьевой воды и искусственно минерализованных вод можно установить

а) по информации на этикетке;

б) по содержанию растворимых солей;

1.146. Идентификацию водки осуществляют по ?

а) органолептическим показателям б) по показателям безопасности;

66. По цвету виноградные вина подразделяют на

а) красные, темно-красные, розовые, светло-желтые, янтарные? б) красные, розовые, белые.

1.147. Информация о продукте должна соответствовать требованиям а) ГОСТ на продукцию;

б) технологической инструкции; в) ГОСТ Р 51074..

1.148. Количественная фальсификация ликеро-водочных изделий – это а) обман потребителя за счет значительных отклонений объема товара,

превышающих допустимые;

б) отсутствие информации об объеме продукта в потребительской упаковке;

в) недостоверность информации о вместимости тары.

2 Вопросы в открытой форме

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

2.2 Контрафактные товары - это ...?

2.2 Марочная разновидность ассортиментной фальсификации это-...?

2.3 Поддельные или неточные средства измерений — это наиболее распространенный способ...?

2.4 Особенно значительные изменения цвета наблюдаются при консервировании у...?

2.5 При производстве кетчупов часть концентрированных томатопродуктов для придания необходимых консистенции и массовой доли сухих веществ заменяется....?

2.6 Недовложение предусмотренных рецептурой компонентов сырья относится к....?

2.7 Для выявления фальсификации молока, молоко с примесью воды дает у стенок посуды на границе широкое ...?

2.8 Поддельное молоко в отличие от нефальсифицированного под действием кислоты начинает...

2.9 Если молоко не разбавлено, то синяя лакмусовая бумажка...?

2.10 Если молоко не разбавлено, то красная лакмусовая бумажка...?

2.11 Примесь соды в молоке и молочных продуктах определяют путем добавления к 3—5 мл исследуемого молока или молочного продукта такого же количества 0,2%-го спиртового раствора...?

2.12 При отсутствии в молоке и молочных продуктах соды содержимое в пробирке окрашивается в...?

2.13 Если в молоко подмешаны крахмал и мука, то молоко _____ от примеси нескольких капель настойки йода?

2.14 В банках, не отличающихся друг от друга по этикеткам, на самом деле содержится не "сгущенка", а?

2.15 О фальсификации мороженого можно судить по...?

2.16 Если мороженое неравномерной окраски, то оно явно хранилось...?

3 Вопросы на установление последовательности

3.1 Расположите следующие виды фальсификации чая в порядке убывающей частоты: 1- качественная, 2 -информационная, 3 - ассортиментная, 4- количественная

3.2 Общий порядок проведения идентификации включает следующие процедуры: 1 - установление соответствия продукции определенной партии по сопроводительным документам (документальная идентификация или экспертиза документов); 2- оценка соответствия упаковки (сохранения целостности и формы, качества оформления) требованиям нормативного или технического документа и/или условиям договора (контракта); 5- оценка соответствия информации на этикетке (упаковке) требованиям Закона Российской Федерации "О защите прав потребителей», ГОСТ Р 51074-2003, других нормативно-правовых документов, регламентирующих требования к информации для потребителей; 4- установление правильности присвоения классификационных кодов (ОКП, ТН ВЭД); 6- определение нормативного или технического документа, в соответствии с которым изготовлена и может быть идентифицирована продукция; 3- определение соответствия указанных в маркировке количественных характеристик фактическому количеству товара в упаковке; 9- оценка соответствия органолептических показателей заявленному наименованию, требованиям нормативного или технического документа, приведенному составу (рецептуре), прилагаемой информации или традиционно сложившимся вкусам и привычкам населения; 6-- анализ результатов испытаний органолептических показателей и установление их достаточности для надежной идентификации продукции или определение перечня физико-химических показателей для проведения дополнительных испытаний с целью идентификации; 8- анализ результатов испытаний

физико-химических показателей (процедура может отсутствовать); 7- оформление результатов идентификации.

3.3 Последовательность проведения идентификации товаров при приемке в торговой организации: 1-Предварительная идентификация, 2-Составление заключения; 3- Заключительная идентификация.

4 Вопросы на установление соответствия

4.1 Установите соответствие термина: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Определение	Наименование
1 Выберите определение ассортиментной (видовой) идентификации	а) установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования;
2) Выберите определение качественной (квалиметрической) идентификации.	б) установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией;
3) Выберите определение товарно-партионной идентификации (товарной партии).	в) установление принадлежности представленной части товара (объединенной пробы, среднего образца, единичных экземпляров) конкретной товарной партии;

4.2 Установите соответствие термина: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Микробиологическим способом определяют	показатели физических, физико-химических и химических свойств пищевых продуктов, устанавливаемые с помощью специальной аппаратуры, приборов и методов.
Физико-химическим способом определяют	показатели, необходимые для проведения специальной идентификации: установление степени безопасности товара, зависящие как от внешних воздействий и степени обсеменения изделия микрофлорой, попадающей в процессе производства, хранения и реализации, так и внутренних процессов, протекавших в исходном сырье.

4.3. Установите соответствие термина: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Органолептические методы	применяются обычно для определения степени безопасности того или иного товара по пределу чувствительности химической или биохимической реакции. В последнее время эти методы широко применяются и заменяют более дорогостоящие измерительные методы.
Измерительные методы	это методы определения значений показателей идентификации с помощью органов чувств человека. В зависимости от используемых органов чувств и определяемых показателей различают следующие подгруппы органолептических методов: вкусовой,

	обонятельный, осязательный, слуховой и визуальный.
Тестовые методы	это методы определения значений показателей при идентификационной экспертизе с помощью технических средств измерения.

4.4 Установите соответствие термина: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Идентификации присущи разнообразные функции: указующая	— отождествляющая представленный образец товара с конкретными наименованием, сортом, маркой, типом, а также товарной партией;
управляющая.	— служащая одним из элементов системы качества продукции
информационная	— доводящая до субъектов рыночных отношений необходимую информацию;

4.5 Установите соответствие термина: к каждой позиции данной в первом столбце подберите соответствующую позицию из второго столбца.

Этапы	Последовательность операций
1.Предварительная идентификация	1. Анализ данных испытаний 2. Заключительный полный анализ
2.Составление заключения	Заключение о соответствии (несоответствии)
3.Заключительная идентификация	1. Изучение и анализ документов, маркировки 2. Первоначальный общий осмотр упаковки; индивидуальной тары, содержимого или самого товара 3. Выделение соответствующих и несоответствующих характеристик 4. Использование в определении характеристик органолептических и экспресс-методов 5. Определение показателей для испытаний физико-химическими и другими методами

Шкала оценивания результатов тестирования: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 баллов (установлено положением П 02.016).

Максимальный балл за тестирование представляет собой разность двух чисел: максимального балла по промежуточной аттестации для данной формы обучения (36 или 60) и максимального балла за решение компетентностно-ориентированной задачи (6).

Балл, полученный обучающимся за тестирование, суммируется с баллом, выставленным ему за решение компетентностно-ориентированной задачи.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично
84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

Критерии оценивания результатов тестирования:

Каждый вопрос (задание) в тестовой форме оценивается по дихотомической шкале: выполнено – **2 балла**, не выполнено – **0 баллов**.

2.2 КОМПЕТЕНТНОСТНО-ОРИЕНТИРОВАННЫЕ ЗАДАЧИ

Компетентностно-ориентированная задача № 1. Провести идентификацию маркировку томатного продукта на соответствие ГОСТ Р 52141 п. 5.5, описать выявленные в информации для потребителя недостатки.

Компетентностно-ориентированная задача № 2. Проведите ассортиментную (групповую и видовую) идентификацию мороженого на соответствие его видового названия «Ванильное мороженое со взбитой шоколадной глазурью» требованиям ГОСТ.

Если дано:

Изготовитель: «Альтер Вест XXI век», Московская область, Наро-Фоминский район.

Основные сведения, содержащиеся в маркировке, соответствуют ГОСТ Р 51174—2003.

Состав продукта: молоко натуральное, сахар, масло коровье, масло кокосовое, молоко сухое цельное, молоко сухое обезжиренное, вода питьевая, стабилизатор-эмульгатор (моно- и диглицериды жирных кислот, камедь рожкового дерева, камедь гуара, карагинан), ароматизатор, идентичный натуральному, ванильный, глазурь шоколадная (масло коровье, сахар, какао-порошок, лецитин).

Наличие на маркировке двух знаков соответствия свидетельствует о сертификации производства, в том числе в системе ХАССП.

Кроме обязательной товарной информации, в маркировке есть дополнительная надпись: «Это настоящее мороженое! Эдуард Успенский».

Компетентностно-ориентированная задача № 3. В ходе проверок были изъяты фальсифицированные товары на сумму 340 млн. руб. Фальсифицированной была признана продукция со следующими признаками и дефектами

3. Какие виды фальсификации обнаружены у изъятых товаров? Дайте обоснование ваших результатов.

4. Выявите степень влияния обнаруженных дефектов на безопасность изъятых товаров. Может ли руководство оспорить факт изъятия тех пищевых продуктов, безопасность которых не утрачена, несмотря на выявленные дефекты?

Характеристика отобранной продукции

Наименование продукции на этикетке	Изготовитель	Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция
	Поставщик	
Коньяк «Лезгинка»	ОАО «Дагвино» Поставщик — тот же	Спиртовой раствор, подкрашенный чаем
Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе	ОАО «ДТП» Поставщик — тот же	В маркировке не указаны: - дата выпуска, - какие виды растительного масла использованы в рецептуре

Компетентностно-ориентированная задача № 4. Изучить маркировку меда.

Проанализируйте информацию, имеющуюся на этикетке и сравните ее с требованиями ГОСТ Р 51074-2003, ФЗ «О защите прав потребителей». Сделайте заключение о наличии или отсутствии информационной фальсификации

Компетентностно-ориентированная задача 5. Покупатель в приобретенном в магазине пакете муки обнаружил червячков и «куколки». К кому обращаться? Кто виноват? Какие могут быть причины появления такого дефекта, на какой стадии жизненного цикла продукции? И дефект ли это? Разрешить в письменном виде. Виды и способы фальсификации муки. Как осуществляется квалитетрическая фальсификация муки.

Компетентностно-ориентированная задача 6. Инспекторами государственного контроля произведена проверка качества и безопасности растворимого кофе в оптовых и розничных торговых предприятиях. При проверке обнаружено: в 57 предприятиях в продаже присутствовала фальсифицированная продукция, в том числе в предприятии отсутствовали документы о качестве (удостоверения о качестве, сертификаты соответствия). Основными поставщиками фальсифицированного кофе являлись Польша и Бразилия. При органолептической оценке кофе обнаружены дефекты.

Результаты органолептической оценки образцов кофе

Страна-изготовитель и фирма	Выявленные дефекты
Кофе «Мокко», Польша, фирма «ГрунМокате»	Цвет — светло-коричневый, вкус — наличие привкуса ячменя. Йод-крахмальная проба дает синее окрашивание
«Safe jackуу», Бразилия	Вкус — наличие пресноватых, травяных тонов. При растворении в горячей воде обнаружены на поверхности мелкие частицы в форме пластинок
«Golden Brasil», США	Цвет — какао, вкус — привкус какао

4. Какие подвиды идентификации кофе необходимо провести?

5. Какие виды фальсификации могут быть обнаружены в образцах, указанных в табл. 4?

6. Дайте предположения о средствах и способах, которые использованы для фальсификации растворимого кофе.

Компетентностно-ориентированная задача 7. В ходе проверок были изъяты фальсифицированные товары. Фальсифицированной была признана продукция со следующими признаками и дефектами

Характеристика отобранной продукции

Наименование продукции на этикетке	Изготовитель	Признаки и/или дефекты, по которым забракована продукция
	Поставщик	
Консервы для детского питания «Малышка» на овощной основе	ОАО «ДТП» Поставщик — тот же	В маркировке не указаны: - дата выпуска, - какие виды растительного масла использованы в рецептуре

Проведите идентификацию изъятых товаров по приведенным данным. Какие виды и разновидности идентификации необходимо провести?

Компетентностно-ориентированная задача 8. На предприятие в магазине находятся молочные консервы. В сопроводительных документах указано «Сливки сгущенные с сахаром». При инспекционном контроле сертифицированных молочных консервов установлены следующие показатели.

Показатели	Фактические результаты	Заключение
Массовая доля влаги, %	26.5	
Сухие вещества, %, общее количество	29.0	
в т.ч. жира	9.0	
Сахароза	44	

Компетентностно-ориентированная задача 9. Определите натуральность или фальсификацию реализуемых молочных консервов. Перечислите возможные виды и способы фальсификации молочных консервов, а также методы ее обнаружения.

Компетентностно-ориентированная задача 10. На предприятие поступило растительное масло, расфасованное в полиэтиленовые бутылки емкостью 1 л. В бутылках, судя по маркировке и сопроводительным документам – масло подсолнечное рафинированное «Олейна» производства Украины.

В результате инспекционного контроля сертифицированной продукции определены жирно-кислотный состав и физико-химические показатели реализуемого масла.

Показатели	Результаты экспертизы
Содержание жирных кислот, % по массе:	0.3
Стеариновой	3
Пальмитиновой	3
Арахидиновой	25
Олеиновой	20
Линолевой	2
Линоленовой	48
Эруковой	105
Йодной число	1.472
Показатель преломления	915
Плотность, кг/м	0.35
Кислотное число, мг КОН	0.10
Перекисное число, % J	

Проведите анализ результатов экспертизы. Установите натуральность (соответствие масла маркировке), его вид по способу очистки, сорт, свежесть и возможность использования.

Компетентностно-ориентированная задача 11. На предприятие находится колбаса полукопченая высшего сорта «Галлинская». Колбаса имеет следующие характеристики потребительских свойств: батоны с чистой, сухой поверхностью, без пятен, слипов, наплывов фарша, в искусственной оболочке диаметром 50 мм. Длина батона 45-47 см, с двумя поперечными обвязками посередине батона. Консистенция колбасы упругая, на разрезе фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного с характерным рисунком, содержит кусочки шпика размером не более 4 мм. Вкус и запах, свойственные полукопченым колбасам, с ароматом чеснока, в меру соленый, без посторонних привкусов и запахов. Содержание влаги 47 %.

Определить: соответствует ли находящаяся на реализации полукопченая колбаса данному сорту и наименованию или имеет место фальсификация? Если продукт фальсифицирован, то укажите виды и способы имеющейся фальсификации.

Компетентностно-ориентированная задача 12. На предприятие поступили макаронные изделия производства АО ЭКСТРА- М; расфасованные в картонные коробки по 550г, 2 наименований: рожки, группа А, 1-й класс и макароны «Особые» группа А, 1-й класс.

На упаковке имеется следующая информация: наименование изделия, наименование предприятия-изготовителя, его место нахождения; товарный знак; масса нетто дата выработки; информация о пищевой и энергетической ценности; номер стандарта; срок хранения.

При проведении инспекционного контроля качества сертифицированной продукции установлены следующие показатели качества:

Наименование показателей	Рожки	Макароны «Особые»
Показатели	Фактические результаты	Фактические результаты
Цвет Форма	Белый Однородный с сероватым оттенком Соответствующая наименованию	Белый Однородный с желтоватым оттенком Соответствующая наименованию
Вкус и запах Состояние после варки	Свойственные макаронным изделиям Наблюдается склеивание, образование комьев	Свойственные макаронным изделиям Изделия не теряют форму
Кислотность	3,9	3,8
Массовая доля крошки, %	5,0	2,0
Прочность макарон при диаметре 4,2 мм, н	-	2,0
Массовая доля лома, % Массовая доля деформированных изделий, %	5,0	3,5 1,5

Определите наличие фальсификации, ее виды и способы.

Компетентностно-ориентированная задача 13. На предприятие находится колбаса варено-копченая высшего сорта «Деликатесная». Колбаса имеет следующие характеристики потребительских свойств: батоны с чистой сухой поверхностью, без внешних дефектов, прямые, длиной 48-50 см, в искусственной оболочке диаметром 45 мм, имеет по две перевязки на каждом конце батона. Консистенция плотная, на разрезе фарш равномерно перемешан, цвет от розового до темно-красного, без серых пятен и пустот, содержит кусочки грудинки или шпика размером 7-9 мм. Колбаса имеет приятный слегка острый вкус и запах, в меру соленая, имеет выраженный аромат пряностей и копчения, без постороннего вкуса и запаха. Содержание влаги 38% .

Определить: соответствует ли находящаяся на реализации варено-копченая колбаса данному сорту и наименованию или имеет место фальсификация? Если продукт фальсифицирован, то укажите виды и способы имеющейся фальсификации.

Компетентностно-ориентированная задача 14. На предприятие находятся мясные консервы «Фарш колбасный любительский», расфасованные в металлические банки №8 массой нетто 325 г. Консервы имеют следующие характеристики: вкус и запах - приятные, сочная консистенция, с ароматом пряностей и чеснока. На разрезе фарш розового цвета, без серых пятен, без заметных частичек соединительной ткани, содержит кусочки шпика белого цвета. Консистенция плотная, не крошливая. Массовая доля соли 2,4%, массовая доля крахмала 3,4%, массовая доля влаги 66,5%. Фактическая масса нетто составила 315 г.

Определить, соответствуют ли находящиеся на реализации консервы указанному в сопроводительной документации ассортиментному наименованию или имеет место фальсификация. Проведите идентификацию данного вида консервов.

Компетентностно-ориентированная задача 15. На предприятие поступили мясные консервы «Паштет Львовский», расфасованный в металлические банки №1 с красочной бумажной этикеткой, на которой указан состав консервов: печень, мозги, свиной жир, лук, соль, пряности. При опреде

лении качества установлено: внешний вид - однородная масса коричневого цвета; консистенция - пастообразная, однородная; запах и вкус - приятный, свойственный мясному паштету, с выраженным вкусом вареной печени, с ароматом пряностей, без посторонних привкусов и запахов; массовая доля жира - 27,5%.

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

Компетентностно-ориентированная задача 16. На предприятие находится скумбрия курильская пряного посола слабосоленая, потрошенная обезглавленная. При этом рыба имеет следующие внешние признаки: у рыбы удалена голова с плечевыми костями, внутренности удалены без разреза по брюшку, в рыбе оставлена икра и молоки. Поверхность рыбы чистая, но четко различимо подкожное пожелтение и запах окислившегося жира, повреждены жаберные крышки, на теле имеются порезы длиной 1,5-2,0 см. Консистенция мяса характеризуется выраженной слоистостью. Длина рыб 16-18 см, содержание соли 9,5%, массовая доля жира 12,0%. Проведите идентификацию разделки и определите наличие или отсутствие фальсификации.

Компетентностно-ориентированная задача 17. На предприятие находится кета среднесоленая, потрошенная с головой, крупная, 1 сорта. При этом рыба имеет следующие внешние признаки: разрезана по брюшку двумя продольными разрезами (первый от анального отверстия до брюшных плавников, второй - от брюшных плавников до калтычка, который не перерезан), внутренности, жабры, икра и молока удалены не полностью, имеются сгустки крови и почки, в хвостовой части с внутренней стороны близ позвоночника имеется по 8 тонких уколов без повреждений кожи и реберных костей. При визуальном осмотре обнаруживается сбитость чешуи, легкое пожелтение брюшной полости, мясо имеет темные пятна от кровоподтеков, консистенция слегка ослабевшая и слабый запах и привкус окислившегося жира. Масса одного экземпляра колеблется от 2,0 до 2,5 кг. Массовая доля поваренной соли 12%.

Проведите идентификацию разделки и определите наличие или отсутствие фальсификации.

Компетентностно-ориентированная задача 18. На предприятие поступила партия рыбных пресервов без литографической маркировки. Рыбные, пресервы расфасованы в полимерные банки, емкостью 1300 см.

На транспортной таре имеется товарный ярлык со следующей информацией: "Хамса специального посола", Мурманский ПДПКЗ, ГОСТ 19588-74. Дата изготовления 15.02.2001г.

В результате оценки качества установлено: рыбки однородные по форме и размеру от 80 до 100 мм, имеют тело вытянутое удлинённое, покрытое очень мелкой чешуей, средняя линия выражена, за спинным плавником имеется небольшой жировой плавник, анальный плавник - равнолопастный, рот верхний. Рыба в банке уложена безрядно, кольцеобразно. Некоторые рыбы имеют лопнувшее брюшко без выпадения внутренностей, имеет место слипание отдельных рыбок. Консистенция сочная, слегка размягченная. В заливке отмечено присутствие взвешенных частичек и чешуек. Вкус и запах свойственный созревшей рыбе. Массовая доля поваренной соли 7%, массовая доля жира 7%, фактическая масса нетто составила 1275г, массовая доля рыбы 1130 г, массовая доля заливки 145г.

Проведите идентификацию предложенного в тексте вида рыбных пресервов, дайте заключение о качестве и наличии или отсутствии фальсификации.

Компетентностно-ориентированная задача 19. Оформите претензию в связи с нарушением прав потребителя по условию ситуационной задачи. В качестве потребителя заявите себя. Для правильного формулирования требований используйте образцы претензий. Покупатель приобрел(а) в магазине «Продукты» (Москва, ул.Лесная, д.22) 0,5 кг сосисок «Молочные» ООО «Колбасные изделия» стоимостью 440 руб./кг. После употребления сосисок у членов семьи возникли признаки отравления. Кассовый чек утерян. Оформите письменную претензию о расторжении договора купли-продажи, возврате уплаченной за товар денежной суммы, компенсации затрат на вызов врача,

лечение и компенсации морального вреда.

Компетентностно-ориентированная задача 20. Оформите претензию в связи с нарушением прав потребителя по условию ситуационной задачи. В качестве потребителя заявите себя. Для правильного формулирования требований используйте образцы претензий. Покупатель приобрел(а) в магазине «К чаю» (Московская обл, г. Серпухов, ул. Ленина, д.27) торт «Полет», произведенный ООО «Сластена», стоимостью 450 руб., который презентовал(а) своему начальнику Иванову Ивану Ивановичу по случаю дня рождения. Торт был съеден дома во время праздничного застолья в кругу семьи и друзей, после чего у всех лиц, съевших торт, возникли признаки сильного отравления. Кассовый чек отсутствует. Оформите письменную претензию о расторжении договора купли-продажи, возврате уплаченной за товар денежной суммы, компенсации затрат на вызов врача, лечение и компенсации морального вреда от имени Иванова Ивана Ивановича.

Компетентностно-ориентированная задача 21. Вернувшись из магазина, покупатель обнаружил дома, что у купленного йогурта 2 дня назад закончился срок годности. Кому он может предъявить претензию: изготовителю, продавцу, обоим сразу?

Компетентностно-ориентированная задача 22. Назначена экспертиза товара, заявленного в ДТ как «сливки взбитые». На разрешение эксперта поставлены следующие вопросы. 1. Идентифицировать товар и определить, соответствуют ли сведения о товаре, заявленные в 31 графе ДТ (сведения предоставляет преподаватель), его фактическим характеристикам. 2. Из какого сырья изготовлена проба (образец) товара? 3. Каково содержание жира в сухом веществе (%)? 4. Каково содержание молочного жира (%)? 5. Каково содержание влаги в обезжиренном веществе (%)? 6. Каково содержание сухого вещества (%)?

Представьте план исследовательской части работы, отвечая на вопросы:

- нужен ли внешний осмотр образцов;
- какие нормативные документы и специальная литература должны быть использованы;
- какие методы лабораторного анализа должны быть использованы;
- каковы могут быть предполагаемые выводы экспертов, и как они могут корреспондироваться со сведениями, заявленными в 31 графе ДТ?

Компетентностно-ориентированная задача 23. Назначена экспертиза товара, заявленного в ДТ как «говядина молодняка 2 категории». Мясо имеет следующие потребительские характеристики: цвет мяса ярко-красный, мышечная ткань плотная, развита удовлетворительно, мясо мраморное. Поверхность туши влажная, имеет незначительное ослизнение, мясной сок слегка мутный. Подкожный жир серовато-матового оттенка, умеренно покрывает тушу, слегка плавится на пальцах. Определите, какие вопросы необходимо поставить на разрешение таможенного эксперта.

Компетентностно-ориентированная задача 24. Назначена экспертиза товара, заявленного в ДТ как «окорок сыровяленый свиной». На разрешение таможенного эксперта поставлены следующие вопросы. Распределены ли приправы по всей поверхности продукта? 2. Определяется ли наличие приправ на поверхности продукта невооруженным глазом? 3. Определяется ли органолептическим методом (явно, на вкус) применение приправ? 4. Изменило ли добавление приправ отличительные (идентификационные) признаки продукта?

Представьте план исследовательской части работы, отвечая на вопросы:

- нужен ли внешний осмотр образцов;
- какие нормативные документы и специальная литература должны быть использованы;
- какие методы лабораторного анализа должны быть использованы;
- каковы могут быть предполагаемые выводы экспертов;
- может ли внесение специй придать продукту отличительный признак — пряный, острый вкус, отличающий данный продукт от сыровяленого продукта из свинины, приготовленного без использования специй?

Компетентностно-ориентированная задача 25. В навеске рисовой крупы массой 25 г выявлено: минеральной примеси – 0,01 г, нешелушенных зерен – 0,05 г. Чему равно процентное содержание отобранных фракций? Какому товарному сорту крупы соответствует образец?

Компетентностно-ориентированная задача 26. При оценке качества в объединенной пробе карамели «Гусиные лапки» массой 600 г было обнаружено: вкус ясно выраженный, поверхность сухая без трещин; форма, соответствующая данной продукции, без деформаций; количество карамели в 1 кг – 60 штук; количество начинки – 200 г; 21 г мятой карамели. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данной карамели.

Компетентностно-ориентированная задача 27. На предприятие поступила партия рисовой крупы высшего сорта массой 1,2 т. Крупа расфасована в пакеты по 500 г, пакеты упакованы в ящики по 40 штук. При проверке качества в навеске массой 25 г обнаружено: сорной примеси – 0,04 г, пожелтевших ядер – 0,14 г, ядер с красными полосками – 0,1 г. Рассчитайте массу объединенной и средней проб. Определите товарный сорт крупы рисовой. Можно ли предъявить претензии поставщику?

Компетентностно-ориентированная задача 28. На предприятие поступила партия муки пшеничной высшего сорта. При анализе объединенной пробы было обнаружено: цвет белый, вкус нормальный, зольность – 0,73%, проход через сито № 43 – 80, количество сырой клейковины – 28 %. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данную муку?

Компетентностно-ориентированная задача 29. На предприятие поступила партия батонов нарезных массой 0,4 кг в количестве 2500 штук. При лабораторной проверке установлено: форма – соответствующая, поверхность с косыми надрезами, мякиш пропеченный, эластичный; влажность – 40%, пористость – 65,3 %; на нейтрализацию кислот, содержащихся в навеске массой 25 г, пошло 1,7 мл 0,1 моль/дм³ раствора щелочи (NaOH). Определите размер представительной выборки батонов, сделайте заключение о качестве.

Компетентностно-ориентированная задача 30. Дайте заключение о качестве хлеба «Украинский», имеющего: слегка сероватую поверхность, темно-коричневый цвет, развитую пористость; имеются также надрывы по всей длине боковой стороны размером 0,8 мм; пористость – 63%; влажность – 46 %

Компетентностно-ориентированная задача 31. При проверке предприятия инспектор отобрал и отправил в лабораторию образец масла подсолнечного рафинированного дезодорированного. При анализе в лаборатории обнаружено, что масло имеет следующие показатели: цветное число – 11 мг J₂ (йода); кислотное число – 0,3 мг КОН; отстой – 0,07 %, влаги и летучих веществ – 0,05%. Определите качество масла. Правильны ли действия инспектора, запретившего реализацию масла? Укажите причины дефектов. Дайте заключение о качестве и определите вид, сорт подсолнечного масла, обладающего прозрачностью, свойственным ему запахом, цветное число – 17 мг йода; кислотное число – 2,2 мг КОН; содержание влаги и летучих веществ – 0,15 %. Ваши действия?

Компетентностно-ориентированная задача 32. На предприятие поступила партия кефира 3,5 % жирности в количестве 50 упаковок по десять пакетов в каждой. Емкость пакета – 0,5 л. При оценке в объединенной пробе обнаружено: он имеет кисломолочный, слегка островатый вкус, газообразование в виде отдельных глазков; на нейтрализацию кислот в 10 мл кефира пошло 11 мл 0,1 моль/дм³ раствора NaOH. Укажите размер выборки и массу объединенной пробы, которые нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Возможна ли реализация данного кефира?

Компетентностно-ориентированная задача 33. На предприятие поступила партия сметаны 30 %-й жирности в количестве 30 ящиков по 7,5 кг в каждом. При оценке качества установлено, что сметана имеет чистый кисломолочный вкус, консистенцию слегка крупитчатую, привкус слабо выраженный кормовой, на нейтрализацию кислот в 5 г продукта пошло 4 мл 0,1 моль/дм³ раствора NaOH. Определите размер выборки и массу объединенной пробы от поступившей партии. Соответствует ли фактическое качество сметаны требованиям стандарта? Возможна ли реализация данной партии сметаны?

Компетентностно-ориентированная задача 34. На предприятие поступила партия творога 18 % -й жирности в количестве 250 кг в ящиках по 10 кг в каждом. Творог расфасован в пачки по 200 г. При оценке качества выявлено, что творог имеет мажущую консистенцию, кисломолочные со вкусом вкус и запах, на нейтрализацию кислот в 5 г творога пошло 10 мл 0,1 моль/дм³ раствора NaOH. Укажите размер выборки, которую нужно отобрать. Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данный творог? Ответ аргументируйте.

Шкала оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи: в соответствии с действующей в университете балльно-рейтинговой системой оценивание результатов промежуточной аттестации обучающихся осуществляется в рамках 100-балльной шкалы, при этом максимальный балл по промежуточной аттестации обучающихся по очной форме обучения составляет 36 баллов, по очно-заочной и заочной формам обучения – 60 (установлено положением П 02.016).

Максимальное количество баллов за решение компетентностно-ориентированной задачи – 6 баллов.

Балл, полученный обучающимся за решение компетентностно-ориентированной задачи, суммируется с баллом, выставленным ему по результатам тестирования.

Общий балл по промежуточной аттестации суммируется с баллами, полученными обучающимся по результатам текущего контроля успеваемости в течение семестра; сумма баллов переводится в оценку по дихотомической шкале (для зачета) или в оценку по 5-балльной шкале (для экзамена) следующим образом:

Соответствие 100-балльной и дихотомической шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по дихотомической шкале</i>
100–50	зачтено
49 и менее	не зачтено

Соответствие 100-балльной и 5-балльной шкал

<i>Сумма баллов по 100-балльной шкале</i>	<i>Оценка по 5-балльной шкале</i>
100–85	отлично
84–70	хорошо
69–50	удовлетворительно
49 и менее	неудовлетворительно

Критерии оценивания решения компетентностно-ориентированной задачи:

6-5 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует глубокое понимание обучающимся предложенной проблемы и разностороннее ее рассмотрение; свободно конструируемая работа представляет собой логичное, ясное и при этом краткое, точное описание хода решения задачи (последовательности (или выполнения) необходимых трудовых действий) и формулировку доказанного, правильного вывода (ответа); при этом обучающимся предложено несколько вариантов решения или оригинальное, нестандартное решение (или наиболее эффективное, или наиболее рациональное, или оптимальное, или единственно правильное решение); задача решена в установленное преподавателем время или с опережением времени.

4-3 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует понимание

обучающимся предложенной проблемы; задача решена типовым способом в установленное преподавателем время; имеют место общие фразы и (или) несущественные недочеты в описании хода решения и (или) вывода (ответа).

2-1 балла выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует поверхностное понимание обучающимся предложенной проблемы; осуществлена попытка шаблонного решения задачи, но при ее решении допущены ошибки и (или) превышено установленное преподавателем время.

0 баллов выставляется обучающемуся, если решение задачи демонстрирует непонимание обучающимся предложенной проблемы, и (или) значительное место занимают общие фразы и голословные рассуждения, и (или) задача не решена.