

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Харківський державний університет харчування та торгівлі



**СУЧАСНІ МЕТОДИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ
ТА ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКОВАНИХ ТОВАРІВ**

ПАКЕТ КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ ЗАВДАНЬ
для перевірки знань студентів

Харків
ХДУХТ
2018

Сучасні методи ідентифікації та визначення фальсифікованих товарів [Електронний ресурс] : пакет комплексних контрольних завдань / укл. : А. А. Дубініна, Т. М. Попова. – Електрон. дані. – Х. : ХДУХТ, 2018. – 1 електрон. опт. диск (CD-ROM); 12 см. – Назва з тит. екрана.

Укладачі: А. А. Дубініна,
Т. М. Попова

Рецензент: д-р техн. наук, проф. В. О. Захаренко

Кафедра товарознавства та експертизи товарів

Схвалено методичною комісією факультету управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю

Протокол від 24 листопада_2018 року № 2

Схвалено вченою радою ХДУХТ

Протокол від 28 грудня_2018 року № 6

Схвалено редакційно-видавничою радою ХДУХТ

Протокол від 27 грудня_2018 року № 7

- © Дубініна А. А.,
Попова Т. М.,
укладачі, 2018
- © Харківський державний
університет харчування
та торгівлі, 2018

ВСТУП

Одна із реальностей сучасної вітчизняної економіки полягає у тому, що демонополізація виробництва і ринкові відносини поряд із очікуваними позитивними результатами принесли ослаблення контролю за технологічними процесами і, як наслідок, появу у торговельній мережі фальсифікованих виробів як продовольчої, так і непродовольчої груп товарів. Ця тенденція стрімко набирає сил і зараз набула масового характеру. Посилює її й низька платоспроможність населення, що вкрай загострює цінову конкуренцію. До того ж, практика комерційної діяльності свідчить про те, що фальсифіковані товари можуть реалізовуватися на 15-100% дешевше за вироби-оригінали. Отже, товарознавчі дослідження щодо ідентифікації та визначення фальсифікації товарів є дуже актуальними, особливо у контексті боротьби з нею.

Для успішного запобігання проникненню у торговельну мережу фальсифікованих товарів фахівці нової формації повинні вміти: оцінювати їх споживчі переваги; відповідність товарів вимогам нормативних та нормативно-правових актів; відрізнити товари-фальсифікати, товари-сурогати, недоброякісні товари; консультувати покупців та впливати на створення громадської думки щодо певних товарів на ринку; надавати реальну допомогу споживачеві у виборі товару. Здійснити це неможливо без знань властивостей товарів, процедури проведення експертизи, без навичок визначення показників та характеристик якості виробів. Тому сьогодні експертна функція товарознавства потребує фундаментальних теоретичних досліджень у багатьох напрямках. Одним із них є вивчення ідентифікаційних ознак товарів як способу їх захисту відфальсифікації.

Метою дисципліни «Сучасні методи ідентифікації та визначення фальсифікованих товарів» є надання майбутнім фахівцям необхідних знань з сучасних методів ідентифікації товарів, розробки найбільш достовірних критеріїв ідентифікації, різноманітних засобів фальсифікації харчових продуктів, ознайомлення з методами їх визначення, які дозволяють виявити підробку товарів.

Завданням навчальної дисципліни є надання студентам знань щодо встановлення виду товару, його відповідності певним вимогам та інформації про нього згідно з чинним законодавством, виявлення фальсифікації товарів вітчизняного та закордонного виробництва і правових наслідків, які при цьому виникають.

У результаті вивчення навчальної дисципліни студент повинен

знати:

- місце і роль ідентифікації при оцінці ступеню відповідності товару; фактори, що формують якість товарів;
- законодавче забезпечення ідентифікації товарів, основні критерії ідентифікації та її класифікаційні ознаки; сучасні методи ідентифікації товарів,
- види, засоби та методи виявлення фальсифікації окремих груп продовольчих та непродовольчих товарів;
- використання експрес-методів при виявленні підробок та фальсифікованих товарів.

вміти:

- аналізувати структуру асортименту товарів, ідентифікувати вид і сорт товару, визначати основні ідентифікаційні ознаки для кожного товару;
- користуватися інструктивними та нормативними документами, які регламентують якість товарів;
- проводити експертизу продовольчих та непродовольчих товарів з метою виявлення підробок та їх фальсифікації;
- використовувати органолептичні та фізико-хімічні дослідження для виявлення фальсифікації товарів;
- використовувати сучасні методи оцінки, в тому числі й експрес-методи щодо виявлення підробок і своєчасного запобігання фальсифікації окремих груп товарів.

Багатогранний процес, який складається з цілого ряду взаємопов'язаних елементів це система навчання у вищій школі. Важливе місце серед них посідає контроль знань, тобто організація зворотного зв'язку як засобу управління навчально-фаховим процесом. Посилення уваги до проблеми контролю знань викликано не тільки бажанням визначити ступінь підготовленості студентів, але і потягом до удосконалення всієї системи навчання.

Комплексні контрольні завдання можуть виконувати не тільки навчальну функцію, але і контрольню-перевірочну. Вони можуть використовуватись для підсумкового стану вивчення курсу; для перевірки підготовленості студентів до вирішення професійних завдань і виконання функцій, передбачених кваліфікаційними вимогами.

Метою виконання контрольних завдань є визначення знань з фактичного засвоєння теоретичного матеріалу курсу та вміння використовувати їх під час вирішення теоретичних питань.

ПОЯСНОВАЛЬНА ЗАПИСКА

Дисципліна «Сучасні методи ідентифікації та визначення фальсифікованих товарів» викладається на факультеті управління торговельно-підприємницькою та митною діяльністю для студентів освітнього-кваліфікаційного рівня «бакалавр» за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність» відповідно до програми, затвердженої Президією Науково-методичної комісії з торгівлі Міністерства освіти і науки України.

Пакет контрольних завдань для комплексної перевірки знань студентів з дисципліни «Сучасні методи ідентифікації та визначення фальсифікованих товарів» складено з метою допомогти студентам самостійно засвоїти програмний матеріал, оволодіти сучасними методами виявлення фальсифікації основних груп товарів, набутти знання із виявлення і підтвердження натуральності товарів та відповідності їх вимогам нормативно-технічної документації.

Пакет контрольних завдань для комплексної перевірки знань студентів з дисципліни «Сучасні методи ідентифікації та визначення фальсифікованих товарів» налічує 15 завдань, які складаються з двох частин: тестові завдання та ситуаційні завдання. Тестові завдання є завданнями закритої форми які мають декілька відповідей, одна з яких є правильною. Застосування тестової методики з альтернативним вибором відповідей дає можливість студентам з великим рівнем знань знаходити подібність там, де інші його не помічають.

Виконуючи контрольні завдання студент повинен продемонструвати відповідність кваліфікаційним вимогам, які ставляться до освітнього кваліфікаційного рівня «бакалавр» за спеціальністю 076 «Підприємництво, торгівля та біржова діяльність».

Перед початком виконання контрольних завдань проводиться інструктаж, роздаються контрольні завдання. Під час інструктажу необхідно звернути увагу студентів на:

- обсяг і вимоги до виконання контрольного завдання;
- час виконання контрольного завдання;
- вимоги до оформлення і критерії оцінки виконаного завдання.

Контрольні завдання виконуються чорними або синіми чорнилами на паперових аркушах. На титульному листі обов'язково вказуються: прізвище, ім'я, по батькові, група, дата, номер контрольного завдання (Додаток А).

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 1

1. Виконайте тести

1. У якому столітті в усіх розвинутих європейських країнах було прийнято законодавство про фальсифікацію продовольчих товарів?

- а) XVII ст.;
- б) XVIII ст.;
- в) XIX ст.;
- г) XX ст.

2. Визначте поняття «добавки»:

- а) речовини, які додають у харчові продукти з метою обману споживачів;
- б) речовини, які додають у харчові продукти для поліпшення їх споживних властивостей;
- в) речовини, які інформують покупців про якість продуктів;
- г) речовини, які знижують якість продуктів.

3. В яких випадках можна стверджувати про технологічну фальсифікацію?

- а) використання цукру при виробництві карамелі;
- б) використання технічного спирту при виробництві горілки;
- в) використання молочної сироватки при виробництві хліба;
- г) використання розпушувачів при виробництві печива.

4. Визначте кінцевий результат оцінки якості товару:

- а) якісне посвідчення, акт експертизи, специфікації;
- б) акт перевірки, якісне посвідчення;
- в) сертифікат відповідності, якісне посвідчення;
- г) сертифікат якості, акт експертизи.

5. Якими нормативно-правовими документами регламентується майнова відповідальність за порушення законодавства про захист прав споживачів?

- а) Закон України «Про захист прав споживачів»; Цивільний кодекс України; «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення»;
- б) Закон України «Про захист прав споживачів», Цивільний кодекс України;
- в) Закони України «Про захист прав споживачів»; «Про рекламу», «Про інформацію», «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення»;

г) Закони України «Про захист прав споживачів»; «Про рекламу», «Про інформацію», «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення», Цивільний кодекс України.

6. Визначте асортиментну фальсифікацію зерна:

- а) підміна пшениці твердих сортів на пшеницю м'яких сортів;
- б) недостатнє відокремлення сторонніх домішок;
- в) реалізація зерна, пошкодженого шкідниками хлібних запасів;
- г) відхилення маси зерна від встановлених норм.

7. Підфарбування макаронних виробів барвниками визначають:

- а) мікроскопією;
- б) пробною варкою;
- в) люмінесцентним аналізом;
- г) визначенням рН середовища.

8. Яким методом дослідження можна виявити асортиментну фальсифікацію крохмалю (заміну одного виду іншим)?

- а) органолептичною оцінкою;
- б) люмінесцентним методом;
- в) рефрактометричним методом;
- г) мікроскопією.

9. Повну або часткову заміну свіжого меду старим визначають за наявністю:

- а) цукрової патоки;
- б) декстринів;
- в) пилкових зерен медоносних та пилкових рослин;
- г) мурашиної кислоти.

10. Визначте показник відмінності звичайного шоколаду від десертного:

- а) масова частка золи;
- б) структура;
- в) масова частка начинки;
- г) склад рецептурних компонентів.

2. Виконайте завдання

Під час інспекційної перевірки супермаркету «Сільпо» за скаргою покупця на низьку якість вина «Кагор Український», яке надійшло від малого підприємства «Жовтневе», виявлено 300 ящиків цього вина. Вино розлито у скляні пляшки місткістю 0,7 л з наклеєною привабливою етикеткою. На етикетці відсутні координати виробника, зазначена міцність – 16% об., цукор – 14% мас.

Під час огляду пляшки виявлено, що вино має на дні осад та зважені часточки. Відібрана проба була направлена для проведення фізико-хімічних досліджень, результати яких показали, що вино «Кагор Український» має низький вміст винної кислоти і тартратів, фактичний вміст спирту склав 15,4%, аромат – слабкий, під час кип'ятіння малої дози вина колір (червоний) не змінився.

Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання.

1. Проаналізуйте, чи має місце, на вашу думку, у цьому випадку факт фальсифікації.

2. Назвіть та розкрийте сутність найбільш типових видів фальсифікації виноградних вин.

3. Які види фальсифікації ви виявили під час досліджень?

4. Які наслідки можуть бути у цій ситуації для споживачів?

5. Визначте ідентифікаційні ознаки вина «Кагор Український»

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 2

1. Виконайте тести

1. Визначте типові методи якісної фальсифікації плодоовочевої продукції:

а) підміна високосортної продукції низькосортною, недоважування плодів та овочів;

б) підміна харчових сортів технічними, додавання нітратів та інших з'єднань для прискорення процесу дозрівання;

в) підміна одного сорту, виду, класу тих чи інших фруктів та овочів іншими; підміна фруктів і овочів у споживчій стадії на плоди, що знаходиться в знімальній стадії зрілості;

г) реалізація неякісної продукції (гнилої, з механічними ушкодженнями, з ознаками захворювань тощо), продаж недозрілих плодів, додавання консервантів.

2. За яким показником можна встановити факт фальсифікації томатної пасты:

а) колір та консистенція;

б) вміст сухих речовин;

в) смак та запах;

г) кислотність.

3. Домішки в залежності від температури кипіння в спирті та горілці поділяють на:

- а) головні, хвостові, лужні;
- б) проміжні, головні, нейтральні;
- в) головні, хвостові, проміжні;
- г) хвостові, головні, кислотні.

4. При наливанні в бокал натурального коньяку спостерігається наявність відтінку:

- а) коричневого кольору;
- б) світло золотистого кольору;
- в) зеленого кольору;
- г) бронзового кольору.

5. Якими методами можна визначити розбавлення пива водою?

- а) органолептичною оцінкою, визначенням стійкості;
- б) органолептичною оцінкою, визначення вмісту екстрактивних речовин;
- в) органолептичною оцінкою, визначенням титрованої кислотності;
- г) органолептичною оцінкою, визначення кольору.

6. Визначте загальні види фальсифікації кави меленої:

- а) заміна натуральної сировини цикорієм, злаковими та жолудями з додаванням синтетичних барвників;
- б) заміна натуральної сировини цикорієм, злаковими та жолудями;
- в) заміна натуральної сировини цикорієм та іншою сировиною з додаванням синтетичних ароматизаторів;
- г) заміна натуральної сировини цикорієм, злаковими та жолудями з додаванням синтетичних ароматизаторів.

7. Якісною фальсифікацією тваринних топлених жирів є:

- а) підробка сертифікату якості;
- б) відхилення маси нетто від норми;
- в) пересортування;
- г) заміна одного виду жиру іншим.

8. Визначте типові напрями якісної фальсифікації молока та кисломолочних продуктів:

- а) розведення водою, введення крохмалю та борошна, заморожування;
- б) розведення водою та підкислення;
- в) розведення водою, пониження жирності, введення консервантів, розкислення;
- г) розведення водою та кефіром.

9. Визначте типові види якісної фальсифікації м'яса тварин:

- а) заморожування та фасування;
- б) використання м'яса хворих, старих та мертвих тварин;
- в) використання барвників для покращення зовнішнього виду м'яса;
- г) використання барвників і добавок для покращення зовнішнього вигляду та запаху м'яса.

10. Визначте засоби фальсифікації живої риби:

- а) реалізація осетрових таких риб, як лососевих;
- б) підробка риби за розміром;
- в) реалізація заснулої та слабкої риби;
- г) реалізація не розібраної риби як розібраної.

2. Виконайте завдання

До супермаркету «РОСТ» надійшла партія яблучного соку «Дари Поділля» сумнівної якості. Партія супроводжувалася ксерокопією сертифікату якості. Вас викликали як експерта для проведення експертизи якості на предмет фальсифікації. Під час дослідження було встановлено: виробник – СТОВ «Поділля», партія складає 2000 штук у скляних пляшках з надписом на етикетках: Сільськогосподарське ТОВ «Поділля». Сік яблучний натуральний, ГОСТ 16366-78, маса 500 мл, сорт вищій, строк зберігання – 1 рік». Під час органолептичної оцінки було встановлено:

- зовнішній вигляд – прозора рідина з легкою опалесценцією;
- колір – злегка жовтуватий;
- смак – дуже солодкий, запах – виражений;
- у разі розтирання декількох краплин соку між долонями – нагадує запах есенції.

Фізико-хімічні показники:

- масова частка сухих речовин за рефрактометром – 7,8%;
- кислотність – 0,4% (у перерахунку на яблучну кислоту);
- масова частка етилового спирту – 0,6%;
- масова концентрація сорбінової кислоти – 0,06%;
- масова частка осаду – 0,05%.

Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання.

1. Вкажіть ідентифікаційні ознаки яблучного соку.
2. Визначте можливі види та засоби фальсифікації соків, методи їх визначення.
3. Проаналізуйте, чи мають місце, на вашу думку, у цьому випадку факти фальсифікації.
4. З якою метою фальсифікують соки?

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 3

1. Виконайте тести

1. Які з наведених певних особливостей характерні для заміників?

- а) дешевизна, низькі споживчі властивості, схожість характерних ознак;
- б) низькі споживчі властивості, натуральність, наявність мінеральних домішок;
- в) ідентичність характерних ознак, наявність води;
- г) дешевизна, наявність жиру, вуглеводів, вітамінів.

2. Визначте способи неправильних вимірювань товарів:

- а) відпустка товарів у пакуванні, використання дешевої тари;
- б) використання додаткових вантажів, картону, листів паперу;
- в) реалізація товарів за масою бруто без врахування маси упакування; реалізація товару за масою нетто з подальшим урахуванням маси стандартної тари;
- г) використання додаткових вантажів, що підкладаються під товар; використання дешевої тари.

3. За які правопорушення у сфері захисту прав споживачів не передбачена кримінальна відповідальність?

- а) за випуск або реалізацію недоброякісної продукції;
- б) за незаконне використання товарного знака;
- в) за реалізацію товару, строк придатності якого минув;
- г) за порушення антимонопольного законодавства і припинення несумлінної конкуренції.

4. До відбілювачів борошна, які використовують з метою фальсифікації гатунку належать:

- а) крохмаль, цукор;
- б) бромат калію, бромат кальцію, перекис кальцію;
- в) тирозин, зеїн;
- г) кухарська сіль, суха сироватка.

5. За якими ознаками встановлюють введення в хлібобулочні вироби хімічних розпушувачів замість дріжджів?

- а) відсутність характерного смаку та запаху; білий колір м'якушки;
- б) підвищений вміст вологи; кремовий колір м'якушки;
- в) недостатньо пропечена м'якушка, підвищена кислотність виробу;
- г) наявність амбарного запаху; липка, нееластична м'якушка.

6. Визначте типові засоби фальсифікації меду:

- а) розведення водою, введення штучного меду, крохмалю та борошна;
- б) розведення водою, введення борошна, крохмалю, крохмальної патоки, розчинів глюкози, фруктози та цукрозамінників, гліцерину та желатину;
- в) розведення водою, введення цукру, барвників та ароматизаторів;
- г) розведення водою, введення штучного меду, цукру, ароматизаторів, барвників.

7. За складом вільних амінокислот можна встановити:

- а) натуральність меду;
- б) ступінь солодкості;
- в) наявність паді;
- г) вид монофлерного меду.

8. До якого виду фальсифікації відноситься недовкладення сировини у борошняні кондитерські вироби:

- а) кількісна;
- б) якісна;
- в) технологічна;
- г) інформаційна.

9. Яким методом визначають нітрати в рослинній сировині?

- а) хроматографічним;
- б) іонометричним;
- в) люмінесцентним;
- г) фотометричним.

10. Наявність «кільця жорсткості» на внутрішній поверхні пляшки з горілкою свідчить про:

- а) використання низькоякісного спирту;
- б) використання технічного спирту;
- в) використання непом'якшеної води;
- г) розведення горілки водою.

2. Виконайте завдання

Під час перевірки спеціалізованого кондитерського магазину «Солодкий світ» в інспекторів виникли сумніви щодо якості десертного шоколаду «Кабаре» Вінницької кондитерської фабрики масою нетто 100 г. За накладною магазин отримав партію цього шоколаду в кількості 10 ящиків масою нетто по 5 кг.

Під час експертизи якості шоколаду «Кабаре» було встановлено:

- на маркуванні відсутній знак якості;
- вказана дата виготовлення;
- вказаний строк реалізації – 2 роки;
- поверхня шоколаду матова;
- в деяких ящиках є шоколад з надломами, він складає від усієї партії 4,3%;
- структура – однорідна;
- масова частка жиру складає 34,1% за нормою – 36,1%, яка вказана на маркуванні.

Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання.

1. Вкажіть ідентифікаційні ознаки десертного шоколаду.
2. Визначте можливі види та засоби фальсифікації шоколаду та методи їх визначення.
3. Проаналізуйте, чи мають місце, на вашу думку, у цьому випадку факти фальсифікації?
4. З якою метою фальсифікують шоколад?

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 4

1. Виконайте тести

1. Для підробки букету вина використовують:

- а) енантовий ефір;
- б) органічні кислоти;
- в) лужні речовини;
- г) аспартам, сахарин.

2. Визначте поняття «якісна фальсифікація чаю»:

- а) це фальсифікація за допомогою пересортування, повної або часткової заміни якісного чаю використаним або використання високоякісних розповсюджених назв сортів чаю під час реалізації чаю низької якості;
- б) це фальсифікація тільки за допомогою повної або часткової заміни якісного чаю використаним, або заміна високоякісних популярних назв чаю низькоякісними з використанням синтетичних барвників;
- в) це фальсифікація тільки за допомогою замінників, повної або часткової заміни якісного чаю використаним, або недоважування;
- г) це реалізація чаю низької якості.

3. Асортиментна фальсифікація рослинних олій можлива лише для:

- а) нерафінованої олії;
- б) гідратованої олії;
- в) рафінованої дезодорованої олії;
- г) рафінованої не дезодорованої олії.

4. До фальсифікації сирів відносять:

- а) додавання соєвих білків;
- б) додавання сичугового ферменту;
- в) використання молока;
- г) дозрівання сирів.

5. Виявлення барвників (анілінових) в ковбасних виробках:

- а) мікроскопіруванням; додаванням амілового спирту;
- б) додаванням амілового спирту; по забарвленню шпика;
- в) люмінісцентним методом; по забарвленню шпика;
- г) йодокрохмальною пробою.

6. Реакція на пероксидазу визначає:

- а) наявність консервантів;
- б) наявність антибіотиків;
- в) вміст вологи у м'ясі риби;
- г) ступінь свіжості риби.

7. Визначте різновиди заміників за подібністю ознак:

- а) харчові, безпечні, за органолептичними показниками;
- б) безпечні, небезпечні, харчові, нехарчові;
- в) за упаковкою, за органолептичними показниками;
- г) нехарчові, небезпечні.

8. Визначте поняття «вартісна фальсифікація»:

- а) це введення споживачів в оману шляхом реалізації низькоякісних товарів за цінами високоякісних або товарів менших розмірних характеристик за цінами товарів з більшими розмірними характеристиками;
- б) це введення споживачів в оману шляхом реалізації низькоякісних товарів за цінами високоякісних та недоважування;
- в) це введення споживачів в оману тільки шляхом реалізації низькоякісних товарів за цінами високоякісних;
- г) це введення споживачів в оману шляхом недоважування.

9. Згідно з Кримінальним кодексом України (ст. 225 «Обман покупців і замовників») значним обманом споживача вважається матеріальна шкода у сумі:

- а) яка перевищує п'ять неоподатковуваних мінімуми доходів громадян;
- б) яка перевищує чотири неоподатковувані мінімуми доходів громадян;

- в) яка перевищує три неоподатковувані мінімумів доходів громадян;
- г) яка перевищує два неоподатковувані мінімуми доходів громадян.

10. За яким показником визначають гатунок борошна:

- а) смак, запах;
- б) масова частка азотистих речовин;
- в) зольність;
- г) масова частка вологи.

2. Виконайте завдання

Під час перевірки супермаркету «ПОСАД» із реалізації ковбасних виробів було встановлено:

- за документами варена ковбаса «Естонська» надійшла у продаж два дні тому з ПП «Новожанівський м'ясокомбінат»;
- партія товару за товарною накладною надійшла в кількості 100 кг;
- на час перевірки «Естонської» ковбаси було 80 кг.

Під час дослідження було виявлено:

- ковбаса «Естонська», в/с має форму продовгуватих батонів у полімерній оболонці довжиною 50 см, з двома перев'язками на кінцях;
- відчувається запах часнику;
- фарш ковбаси – рожевий;
- з йодом фарш дає сине забарвлення;
- масова частка вологи в ковбасі «Естонська» – 50,0%.

Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання.

1. Вкажіть алгоритм дії з процедури виявлення можливої фальсифікації ковбасних виробів.
2. Визначте за якими ознаками слід ідентифікувати сорт варених ковбас.
3. Назвіть найбільш поширені засоби фальсифікації ковбасних виробів та методи їх визначення.
4. Яка подальша доля товару в даному випадку?

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 5

1. Виконайте тести

1. Зазначте визначення терміна «фальсифікація товарів»?

- а) дії, спрямовані на введення в оману одержувача та (або) споживача товару шляхом підробки об'єкта купівлі-продажу з корисною метою;

б) навмисні дії, спрямовані на введення в оману одержувача та (або) споживача товару шляхом підробки об'єкта купівлі-продажу;

в) навмисні дії, спрямовані на введення в оману одержувача та (або) споживача товару шляхом псування товару з якоюсь метою;

г) ненавмисні дії, спрямовані на введення в оману одержувача та (або) споживача товару шляхом неправильного господарювання щодо купівлі об'єкта купівлі-продажу.

2. Для покращення яких властивостей використовуються добавки при фальсифікації:

- а) фізичних;
- б) хімічних;
- в) органолептичних;
- г) мікробіологічних.

3. Якої шкоди завдає споживачеві фальсифікація товарів?

- а) фізичної та матеріальної;
- б) матеріальної та моральної;
- в) матеріальної, моральної, шкоди для життя та здоров'я;
- г) моральної, шкоди для життя та здоров'я.

4. Якщо споживачу було продано товар неналежної якості з істотним недоліком, він має право вимагати:

- а) безоплатного усунення недоліків товару;
- б) заміни на товар аналогічної моделі;
- в) відшкодування витрат на усунення недоліків;
- г) пропорційного зменшення покупної ціни.

5. Що є показником якісної фальсифікації зерна:

- а) підвищений вміст органічної засміченості зерна;
- б) підвищена натурна маса;
- в) підвищена абсолютна маса;
- г) зольність 2%.

6. Який із засобів фальсифікації не є ознакою якісної фальсифікації крохмалю?

- а) часткова заміна кукурудзяного крохмалю вищого сорту крохмалем першого сорту;
- б) часткова заміна кукурудзяного крохмалю пшеничним борошном;
- в) часткова заміна кукурудзяного крохмалю содою;
- г) повна заміна картопляного крохмалю кукурудзяним.

7. Визначте метод виявлення заміни меду натурального кульбабовим варенням:

- а) визначення вмісту фруктози;

- б) визначення вмісту сахарози;
- в) визначення вмісту декстринів;
- г) визначення діастазного числа.

8. Заміну десертного шоколаду звичайним визначають:

- а) фізико-хімічною оцінкою;
- б) органолептичною оцінкою;
- в) рефрактометричним методом;
- г) мікроскопією.

9. Визначте методи виявлення хвороб овочів та плодів:

- а) люмінесцентний аналіз, органолептична оцінка;
- б) органолептична оцінка, визначення вмісту крохмалю;
- в) визначення кількісного та якісного складу ферментів, люмінесцентний аналіз;
- г) визначення стадії стиглості та загальної кислотності.

10. Яким методом визначають вміст сухих речовин у концентрованих томат-продуктах?

- а) фотометричним;
- б) люмінесцентним;
- в) хроматографічним;
- г) рефрактометричним.

2. Виконайте завдання

Проведіть комплексний аналіз якості шпрот в олії, що надійшли до супермаркету «КЛАСС», на предмет фальсифікації. Під час експертизи якості партії вказаної продукції виявлено:

- на кришці банки відсутні дата виробництва та код виробника;
- на паперовій етикетці зазначено, що шпроти в олії вищого сорту виготовлені в Естонії, а нанесений штрих-код вказує, що країна-виробник – Естонія;
- відсутній номер НТД, за яким виготовлено шпроти;
- тушки риби у банці викладені паралельними рядами, що взаємно перехрещуються, черевцем донизу;
- смак та запах – приємні, з явно присутнім запахом диму;
- співвідношення риба/олія – 64/36–68/32.

Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання.

1. Чи має місце, на вашу думку, у цьому випадку факт фальсифікації?

2. Назвіть та розкрийте сутність найбільш типових видів фальсифікації рибних консервів.

3. Які методи виявлення фальсифікації, на вашу думку, доцільно застосувати у цій ситуації?

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 6

1. Виконайте тести

1. За яким методом визначається наявність сивушних масел у горіліці?

- а) органолептичний метод;
- б) метод Готфруа;
- в) метод газової хроматографії;
- г) визначення рН середовища.

2. Ознакою фальсифікованого коньяку є:

- а) відсутність або незначна кількість дубильних речовин;
- б) наявність метилового спирту;
- в) наявність ваніліну і бузкового альдегіду;
- г) відсутність етилового зернового спирту.

3. Який засіб фальсифікації пива можна виявити за допомогою вимірювальних приладів?

- а) недолив;
- б) розбавлення водою;
- в) використання неякісної сировини;
- г) заміна солоду несолодженими матеріалами.

4. Визначте експрес-методи виявлення фальсифікації кави меленої:

- а) розмішування в холодній воді, перевірка кавової гущі на наявність крохмалю, мікроскопування;
- б) визначення вмісту кофеїну та проведення дегустації;
- в) проведення дегустації із залученням великої кількості незалежних дегустаторів;
- г) подрібнення та мікроскопування.

5. Які жири при люмінесцентному аналізі не флюоресцюють:

- а) маргарин;
- б) соняшникова олія;
- в) масло вершкове;
- г) яловичий жир.

6. Яким методом можна виявити застосування перекису водню у молоці?

- а) додавання крохмального розчину йодиду калія;
- б) додавання йодиду калія;
- в) додавання розолової кислоти;
- г) додавання концентрованої H_2SO_4 .

7. Типові види асортиментної фальсифікації м'яса тварин – це:

- а) заміна м'яса одного виду м'ясом тварин іншого виду;
- б) використання барвників і добавок для покращення зовнішнього вигляду та запаху м'яса.
- в) використання м'яса тварин з підвищеним вмістом сухожилля та кісток;
- г) заміна м'яса тварин дорогих видів м'ясом тварин дешевих видів.

8. Способи якісної фальсифікації свіжої і мороженої риби:

- а) додавання води; використання неякісної сировини;
- б) додавання води; використання неякісної сировини; введення сторонніх добавок; введення консервантів та антибіотиків;
- в) введення сторонніх добавок; введення консервантів та антибіотиків;
- г) додавання води під час заморожування риби.

9. Визначте різновиди замінників за подібністю ознак:

- а) харчові, безпечні, за органолептичними показниками;
- б) безпечні, небезпечні, харчові, нехарчові;
- в) за упаковкою, за органолептичними показниками;
- г) нехарчові, небезпечні.

10. Визначте поняття «вартісна фальсифікація»:

- а) це введення споживачів в оману шляхом реалізації низькоякісних товарів за цінами високоякісних або товарів менших розмірних характеристик за цінами товарів з більшими розмірними характеристиками;
- б) це введення споживачів в оману шляхом реалізації низькоякісних товарів за цінами високоякісних та недоважування;
- в) це введення споживачів в оману тільки шляхом реалізації низькоякісних товарів за цінами високоякісних;
- г) це введення споживачів в оману шляхом недоважування.

2. Виконайте завдання

Під час інспекційної перевірки скарги споживачів на погану якість молочної продукції торгової палатки роздрібного ринку «Колгоспний» виявлено, що на його території без відповідного дозволу реалізуються

молочні товари. Продукція не має необхідної супроводжувальної документації. Уся документація знаходиться на фірмі директора, особиста санітарна книжка продавця відсутня.

На момент перевірки виявлено шість тридцяти п'ятилітрових бідонів з молоком коров'ячим та два зі сметаною. На цінниках зазначено: «Молоко коров'яче – 2,5% жиру», «Сметана – 15% жиру» і ціна. Під час перевірки було встановлено:

- молоко має сторонні механічні включення, які плавають на поверхні,
- густина молока в середній пробі складала – 1,025 г/см³, вміст жиру – 2,5%, кислотність – 14°Т. Під час додавання до молока 0,2% спиртової настоянки розолової кислоти молоко забарвлюється в рожево-червоний колір, виявлена присутність фосфатази;

- сметана має густу консистенцію, вміст жиру – 14,9%, під час додавання

- до проби сметани розчину йоду – забарвлюється в синій колір, кислотність складає 69°Т.

Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання.

1. Зазначте, які в цьому випадку мають місце порушення, що дають підстави для застосування санкції.
2. Які нормативні документи повинні бути у продавця цієї торгової точки.
3. Вкажіть алгоритм дії з процедури виявлення можливої фальсифікації молочних товарів.
4. Яка подальша доля фальсифікованих товарів.

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 7

1. Виконайте тести

1. Згідно з Кримінальним кодексом України (ст. 225 «Обман покупців і замовників») значним обманом споживача вважається матеріальна шкода у сумі:

- а) яка перевищує п'ять неоподатковувани мінімуми доходів громадян;
- б) яка перевищує чотири неоподатковувани мінімуми доходів громадян;
- в) яка перевищує три неоподатковувани мінімуми доходів громадян;
- г) яка перевищує два неоподатковувани мінімуми доходів громадян.

2. За яким показником визначають гатунок борошна:

- а) смак, запах;

- б) масова частка азотистих речовин;
- в) зольність;
- г) масова частка вологи.

3. До поліпшувачів хліба, які використовують з метою фальсифікації сорту виробу за рахунок знебарвлення борошна належать:

- а) фосфати амонію, сульфати кальцію;
- б) бромат калію, карбамід, перекис кальцію;
- в) карбонат натрію, карбонат амонію;
- г) хлорид амонію, залізо хлорне.

4. Наявність механічних домішок (деревинної тирси, інших сипучих матеріалів) у меді визначають:

- а) додаванням розчину йоду;
- б) додаванням розчину азотнокислого срібла;
- в) додаванням дистильованої води;
- г) додаванням метилового спирту.

5. Місце отримання бджолиного меду визначають за показниками:

- а) співвідношення зольних елементів, склад пилку, співвідношення вільних амінокислот;
- б) склад ароматичних речовин, співвідношення цукрів, склад пилку;
- в) співвідношення вільних амінокислот, органолептичні показники, активна кислотність;
- г) оптична щільність, співвідношення зольних елементів, склад ароматичних речовин.

6. Яким методом можна виявити заміну вершкового масла маргарином у борошняних кондитерських виробках?

- а) люмінесцентним аналізом;
- б) органолептичною оцінкою;
- в) визначенням вмісту жиру;
- г) визначенням масової частки вологи.

7. З якою метою використовують обробку зрілих фруктів антибіотиками?

- а) для подовження термінів зберігання;
- б) для надання більш привабливого зовнішнього вигляду;
- в) для підвищення якісних показників;
- г) для збільшення врожайності.

8. Метод визначення природи барвників у лікєро-горілчанних виробках заснований на:

- а) на зміні кислотності;
- б) на зміні вмісту спирту;

- в) на зміні рН середовища;
- г) на зміні вмісту цукру.

9. Для виробництва «штучних» вин не використовують:

- а) воду, дріжджі, цукор;
- б) виноградний сік;
- в) виннокислий калій, танін, гліцерин;
- г) етиловий спирт, енантів ефір.

10. Визначте специфічні методи фальсифікації чайного настою на підприємствах рест оранного господарства:

- а) використання чаю нижчого сорту, підфарбування настою синтетичними фарбниками та додавання цукрозамінників;
- б) це заміна чаю сировиною рослинного походження, подібного за зовнішнім виглядом;
- в) додавання харчової соди та перепаленого цукру, використання вжитого чаю;
- г) підфарбовування настою синтетичними барвниками та додавання цукрозамінників.

2. Виконайте завдання

Під час перевірки на ринку «Салтівський» торгової точки було проведено системний аналіз якості вершкового масла на предмет фальсифікації. Під час експертизи якості даної партії було встановлено: масло вершкове упаковане в картонні ящики масою нетто 20 кг, ящики всередині вистлано пергаментом, маркування нанесено безпосередньо на упаковку (ящик), на якій зазначено, що масло вершкове селянське, вироблено молочним комбінатом м. Глухова, вказано ДСТУ, строк реалізації, порядковий номер партії, попереджувальний напис «Бойться нагріву».

Під час проведення органолептичних та фізико-хімічних досліджень було встановлено: колір – жовтий, консистенція – крихка, запах слабо виражений, масло має сторонній присмак, вміст жиру – 72,0%, вологи – 25,3%, у разі люмінесцентного аналізу дає злегка голубу флуоресценцію.

Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання.

1. Наведіть найбільш розповсюджені засоби й ознаки ідентифікації вершкового масла.
2. Проаналізуйте, чи має, на Вашу думку, у цьому випадку факт фальсифікації.
3. Назвіть та охарактеризуйте найбільш типові види фальсифікації вершкового масла.

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 8

1. Виконайте тести

1. До якісної фальсифікації рослинних олій відносять:

- а) порушення рецептурного складу;
- б) пересортування;
- в) відхилення маси від норми;
- г) рафінація олії.

2. Виявлення крохмалю, борошна в ковбасних виробках:

- а) додаванням води;
- б) за допомогою йодної настоянки;
- г) органолептичним методом;
- д) по вмісту жиру.

3. Люмінесцентний аналіз м'яса риби визначає:

- а) ступінь свіжості риби;
- б) вміст вологи у м'ясі риби;
- в) наявність антибіотиків;
- г) наявність консервантів.

4. Визначте способи асортиментної фальсифікації:

- а) часткова заміна натурального продукту імітатором; пересортування; введення різних харчових добавок;
- б) додавання води; додавання до продукту низькоцінного замітника; введення більш дешевих компонентів сировини за рахунок більш дорогоцінних;
- в) пересортування; часткова або повна заміна продукту харчовими відходами; заміна натурального продукту імітатором;
- г) часткова заміна сухих речовин водою; додавання до продукту низькоцінного замітника; повна заміна натурального продукту імітатором; пересортування.

5. До різновидів вартісної фальсифікації належать:

- а) обрахунок споживача під час реалізації товару;
- б) реалізація товарів нижчого ґатунку; реалізація продуктів з додаванням консервантів;
- в) реалізація фальсифікованих товарів за цінами натуральних продуктів;
- г) реалізація фальсифікованих товарів за цінами натуральних продуктів; за цінами, нижчими, ніж ціни для натуральних продуктів; за цінами, що перевищують ціни натуральних продуктів

6. Які дії передбачено Кримінальним кодексом України за обман покупців і замовників у значних розмірах:

а) штраф від ста до п'ятисот неоподатковуваних мінімумів доходів громадян;

б) громадські роботи на строк від 300 до 500 годин;

в) обмеженням волі на строк до трьох років, з позбавленням права обіймати певні посади чи займатися певною діяльністю на строк до трьох років;

г) виправні роботи на строк до двох років, з позбавленням права обіймати певні посади чи займатися певною діяльністю на строк до трьох років.

7. Фальсифікацію борошна нехарчовими добавками (крейдою, гіпсом) визначають методом:

а) визначення кількості та якості клейковини;

б) визначення смаку та запаху;

в) визначення вмісту вологи;

г) додання кислоти.

8. Які ознаки свідчать про недовкладання цукру у хлібобулочні вироби?

а) розпливчата форма виробу, товстостінна пористість, темні плями у м'якушці;

б) сліди непромісу, недостатньо розвинута пористість, липка м'якушка;

в) малий об'єм виробу, щільна м'якушка, темний колір скоринки;

г) бліда скоринка, груба м'якушка, погіршений аромат.

9. Наявність крейди у меді визначають:

а) додаванням дистильованої води;

б) додаванням кислоти;

в) додаванням розчину йоду;

г) додаванням розчину азотнокислого срібла.

10. Яким методом визначають підігрівання меду?

а) якісною реакцією на діас тазу;

б) визначенням зольності меду;

в) методом пілкового аналізу;

г) визначенням загальної кислотності.

2. Виконайте завдання

До супермаркету «ВЕЛМАРТ» надійшла партія горілки «Столична» сумнівної якості. Партія супроводжувалася ксерокопією сертифікату якості.

Вас викликали як експерта для проведення експертизи якості на предмет фальсифікації.

Під час експерименту було встановлено: виробник лікєро-горілочаний завод «ПРАЙМ», партія складає 50 ящиків по 20 скляних пляшок з надписом на етикетках: горілка «Столична», міцність – 40% об., місткість 0,5 л, ДСТУ 4256:2003, адреса виробника: Україна, 63525, Харківська обл., Чугуївський р-н, смт. Малинівка, вул. Олімпійська, 1, код 48200238405008, є дата виготовлення та номер бригади, яка здійснювала розлив і маркування, голограма і логотип, клей на зворотному боці етикетки нанесений нерівними смужками. В ящиках нема ярлика з вказівкою прізвища і номера укладача.

Під час органолептичної оцінки було встановлено:

- рідина прозора, але в пляшці на дні є білий осад;
- смак та запах різкий;
- у разі розтирання декількох крапель горілки між долонями відчувається запах «сивухи».

Фізико-хімічні показники:

- фактична повнота наливу горілки складає 490 мл замість 500 мл;
- міцність – 39,7% об.;
- лужність – 2,8 мл · 0,1 моль дм³ розчинну НСІ на 100 мл горілки;
- масова концентрація сивушного масла в 1 дм³ безводного спирту складала 3,8 мг;
- об'ємна частка метилового спирту в перерахунок на безводний спирт складає 0,03%.

Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання.

1. Визначте можливі види та засоби фальсифікації горілки, методи їх визначення.
2. Проаналізуйте, чи мають місце, на вашу думку, у цьому випадку факти фальсифікації.
3. З якою метою фальсифікують горілку та лікєро-горілочані вироби?

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 9

1. Виконайте тести

1. В яких випадках товари-сурогати та дефектні товари не належать до фальсифікованих товарів?

- а) якщо на упакуванні або в товарно-супровідних документах визначено їх сутність і ціна відповідає якості;

- б) якщо ціна набагато нижча, ніж ціна на якісний товар;
- в) якщо виробник дає гарантію щодо високої якості;
- г) якщо ціна їх набагато нижча, ніж ціна за якісний товар, не визначено їх сутність і виробник гарантує високу якість.

2. Визначте дозволені добавки:

- а) лимонна кислота, мідь, нітрати;
- б) амарант, бензоат натрію;
- в) формальдегід, аскорбінова кислота;
- г) лимонна кислота, бензоат натрію, пектин.

3. Які з перелічених мір по попередженню та боротьбі з фальсифікацією не відносяться до соціальних:

- а) підготовка спеціалістів;
- б) створення нових органів з сертифікації;
- в) розробка методів ідентифікації та вияву фальсифікації;
- г) інформування споживачів.

4. Яка з перерахованих ознак не дозволяє вважати недолік товару істотним?

- а) якщо недолік не може бути усунений;
- б) якщо товар не відповідає вимогам стандарту;
- в) якщо недолік вимагає великих витрат для усунення;
- г) якщо недолік виявляється знову після усунення.

5. За яким показником встановлюється асортиментна фальсифікація пшениці?

- а) вміст мінеральних домішок;
- б) наявність пліснявого зерна;
- в) кількість та якість клейковини;
- г) маса нетто.

6. Підвищений вміст вологи в макаронних виробках свідчить про наявність таких видів фальсифікації:

- а) асортиментної та якісної;
- б) якісної і кількісної;
- в) кількісної і асортиментної;
- г) якісної і вартісної.

7. Фальсифікацію крохмалю крейдою або содою визначають методом:

- а) додання кислоти;
- б) визначення смаку та запаху;
- в) визначення вмісту вологи;
- г) визначення кількості краплин на 1 дм³ поверхні.

8. Які домішки в складі меду натурального можна виявити за допомогою додавання розчину йоду?

- а) крейди;
- б) борошна та крохмалю;
- в) деревинної тирси;
- г) цукристого сиропу.

9. За якими органолептичними показниками легко відрізнити натуральний шоколад від шоколаду, виготовленого на гідрогенізованому жирі або соєвому шроті:

- а) форма та стан поверхні;
- б) стан поверхні та консистенція;
- в) консистенція та аромат;
- г) аромат та структура.

10. Засобами фальсифікації картоплі є:

- а) підвищений вміст домішок, знижений вміст крохмалю;
- б) підвищений вміст землі та білкових речовин;
- в) підвищений вміст картоплі малого діаметра та знижений вміст крохмалю;
- г) підвищений вміст землі та домішок.

2. Виконайте завдання

Під час інспекційної перевірки магазину «Чудо-маркет» за скаргою покупців на низьку якість кави натуральної розчинної у жерстяній банці з паперовою етикеткою марки Pluscafe (Бразилія) масою нетто 95 г експертизою було встановлено:

- на маркуванні відсутні інформація про сертифікацію товару та міжнародні індекси;
- зовнішній вигляд – дрібнозернистий порошок;
- колір – темно-коричневий;
- аромат – слабо виражений;
- смак – гіркуватий;
- масова частка вологи – 3,9%;
- масова частка кофеїну на СР – 1,6%;
- неповна розчинність у воді за температури 96–98°C.

Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання.

1. Яким способом відбирають середній зразок кави для проведення досліджень?

2. Проаналізуйте, чи має місце, на вашу думку, у цьому випадку факт фальсифікації.
3. Назвіть та розкрийте найбільш типові види фальсифікації кави.

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 10

1. Виконайте тести

1. Яким методом визначають кислотність солених, квашених і мочених фруктів і овочів?

- а) рефрактометричним методом;
- б) методом титрування;
- в) люмінесцентним методом;
- г) поляриметричним методом.

2. Визначте загальні методи фальсифікації горілки:

- а) повна заміна основної сировини водою з додаванням барвників, ароматизаторів;
- б) використання технічного спирту, часткова заміна основної сировини водою;
- в) заміна основної сировини водою з додаванням консервантів, петіотизація та підробка букету;
- г) галізація, шапталізація, шеелізація, підробка букету.

3. На які групи поділяють виноградні вина залежно від технології виготовлення:

- а) сортові, купажні, кріплені, столові, десертні;
- б) тихі, ігристі, шипучі, столові, марочні;
- в) столові, кріплені, ароматизовані, ігристі, шипучі;
- г) ординарні, марочні, колекційні, столові, кріплені.

4. Якими методами виявляють додавання поверхнево-активних речовин (прального порошку) для підвищення піноутворення та піностійкості пива?

- а) органолептична оцінкою, визначенням стійкості;
- б) оцінка кольору, запаху, масової частки спирту;
- в) оцінка смаку, визначення рН;
- г) оцінка смаку, масової частки сухих речовин у початковому суслі.

5. Додавання в натуральну каву в зернах штучних підробок виявляють за допомогою:

- а) органолептичної оцінки, визначення кислотності;
- б) визначення лужності, мікроскопування;

- в) розтирання між долоньями, визначення лужності;
- г) розтирання в ступці, оцінка аромату обсмажених зерен.

6. Який чинник обумовлює консистенцію (тверду, мазеподібну) тваринних топлених жирів:

- а) високий вміст мононенасичених жирних кислот;
- б) високий вміст поліненасичених жирних кислот;
- в) високий вміст насичених жирних кислот;
- г) температура плавлення і застигання.

7. Визначення розкислення добавками аміаку в молоці:

- а) додавання крохмального розчину;
- б) додавання йодиду калія;
- в) додавання розолової кислоти;
- г) люмінесцентний аналіз.

8. Заміна свинини та баранини м'ясом собак. Метод виявлення:

- а) по кольору м'яса;
- б) зіставлення скелету;
- в) по консистенції м'яса;
- г) мікроскопірування.

9. Визначте способи кількісної фальсифікації мороженої риби:

- а) використання неякісної сировини;
- б) додавання води під час заморожування риби.
- в) введення сторонніх добавок
- г) введення консервантів та антибіотиків;

10. Визначте способи асортиментної фальсифікації:

- а) часткова заміна натурального продукту імітатором; пересортування; введення різних харчових добавок;
- б) додавання води; додавання до продукту низькоцінного замітника; введення більш дешевих компонентів сировини за рахунок більш дорогіших;
- в) пересортування; часткова або повна заміна продукту харчовими відходами; заміна натурального продукту імітатором;
- г) часткова заміна сухих речовин водою; додавання до продукту низькоцінного замітника; повна заміна натурального продукту імітатором; пересортування.

2. Виконайте завдання

На адресу управління супермаркету «Сільпо» надійшла скарга від покупців на низьку якість чаю імпортного виробництва в одноразових пакетах.

Під час перевірки було встановлено, що чай під назвою «Бесіда» надійшов до підприємства від малого підприємства «Аромат» з ксерокопією посвідчення про якість. Упакований чай у привабливу паперову пачку з надписами на іноземній мові.

Під час органолептичних досліджень було встановлено, що чай чорний одноразовий у пакетах масою по 2 г упакований в пачки по 50 штук. Під час заварювання чаю відмічена сильна насиченість кольору та запаху, невластиві цьому продукту. Під час перебування в гарячій воді пакет пошкоджується і вміст його переходить у воду. На маркуванні вказані дати пакування: 20.02.2017 та «Вжити до» 20.02.2019 року.

Дайте відповідь на запитання та виконайте завдання.

1. Проаналізуйте, чи має місце, на вашу думку, у цьому випадку факт фальсифікації.
2. Назвіть та охарактеризуйте найбільш типові види фальсифікації чаю.
3. Які види фальсифікації ви виявили під час дослідження?
4. Які методи виявлення фальсифікації доцільні в цій ситуації?

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 11

1. Виконайте тести

1. До різновидів вартісної фальсифікації належать:

- а) обрахунок споживача під час реалізації товару;
- б) реалізація товарів нижчого ґатунку; реалізація продуктів з додаванням консервантів;
- в) реалізація фальсифікованих товарів за цінами натуральних продуктів;
- г) реалізація фальсифікованих товарів за цінами натуральних продуктів; за цінами, нижчими, ніж ціни для натуральних продуктів; за цінами, що перевищують ціни натуральних продуктів

2. Які дії передбачено Кримінальним кодексом України за обман покупців і замовників у значних розмірах:

- а) штраф від ста до п'ятисот неоподатковуваних мінімумів доходів громадян;
- б) громадські роботи на строк від 300 до 500 годин;
- в) обмеженням волі на строк до трьох років, з позбавленням права обіймати певні посади чи займатися певною діяльністю на строк до трьох років;

г) виправні роботи на строк до двох років, з позбавленням права обіймати певні посади чи займатися певною діяльністю на строк до трьох років.

3. Фальсифікацію борошна нехарчовими добавками (крейдою, гіпсом) визначають методом:

- а) визначення кількості та якості клейковини;
- б) визначення смаку та запаху;
- в) визначення вмісту вологи;
- г) додання кислоти.

4. Які ознаки свідчать про недовкладання цукру в хлібобулочні вироби?

- а) розпливчата форма виробу, товстостінна пористість, темні плями у м'якушці;
- б) сліди непромісу, недостатньо розвинута пористість, липка м'якушка;
- в) малий об'єм виробу, щільна м'якушка, темний колір скоринки;
- г) бліда скоринка, груба м'якушка, погіршений аромат.

5. Наявність крейди у меді визначають:

- а) додаванням дистильованої води;
- б) додаванням кислоти;
- в) додаванням розчину йоду;
- г) додаванням розчину азотнокислого срібла.

6. Яким методом визначають підігрівання меду?

- а) якісною реакцією на діас тазу;
- б) визначенням зольності меду;
- в) методом пілкового аналізу;
- г) визначенням загальної кислотності.

7. До якого виду фальсифікації відноситься заміна цукру підсолоджуючими речовинами у борошняних кондитерських виробах:

- а) кількісна;
- б) якісна;
- в) технологічна;
- г) передреалізаційна.

8. З якою метою проводять люмінесцентний аналіз свіжих плодів та овочів?

- а) для визначення плодів та овочів з механічними пошкодженнями;
- б) для визначення плодів і овочів, уражених сільськогосподарськими шкідниками;
- в) для визначення гатунку плодів та овочів;
- г) для визначення виду зараження плодів та овочів.

9. Як змінюється забарвлення лікєро-горілочаних напоїв червоного кольору при додаванні до нього лужного розчину?

- а) на темно-зелений;
- б) на брудно-синій;
- в) на бурий;
- г) не змінюється.

10. Визначте показники вин, які були запропоновані Міжнародною організацією винограду і вина для виявлення розбавлення вин або вин «нетіо»:

- а) відношення Бларезу, правило Готьє, правило Роса, показник Фоза-Діакона;
- б) об'ємна частка етилового спирту, правило Готьє, масова концентрація цукру,
- в) концентрація летких кислот, правило Роса, концентрація сірчистої кислоти;
- г) концентрація титрованих кислот, показник Фоза-Діакона, концентрація приведенного екстракту.

2. Виконайте завдання

Під час інспекційної перевірки роботи магазину «ТАВРІЯ» виявлено партію локшини підозрілої якості. Надійшла локшина до магазину ваговою в паперових мішках масою нетто 20 кг. На маркувальному ярлику вказано: найменування продукту «Локшина коротка, група В, клас 2 яєчний», термін зберігання, зазначений стандарт, є інформаційні відомості про енергетичну цінність, вміст білка, жиру, вуглеводів у 100 г виробів.

Під час розпакування ящика виявлено локшину з оранжевим відтінком, вміст крихт складає – 9,8%, кислотність середнього зразка – 4,0 град., вологість – 12,8%. Під час варіння локшини вода набула жовтого кольору, а самі вироби знебарвилися.

На прилавку, через який реалізується локшина, зазначена ціна за 1 кг, інша інформація відсутня. На запитання покупця про жовтий колір локшини продавець пояснила, що до їх рецептури входять яєчні продукти.

Під час перевірки було встановлено: у товарно-супроводжувальних документах вказане найменування товару, кількість партії (110 кг), стоять підписи, але відсутні прізвища, є печатка з вказівкою фірми.

Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання.

1. Проаналізуйте, чи мають місце, на вашу думку, у цьому випадку факти фальсифікації.

2. З якою метою фальсифікують макаронні вироби?
3. Визначте в цьому випадку види фальсифікації.
4. Назвіть методи виявлення фальсифікації макаронних виробів за наявністю яєць.
5. Дайте висновок як спеціаліст про подальшу долю цього товару.

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 12

1. Виконайте тести

1. Якими методами виявляють заміну високоякісних сортів чаю низькоякісними або спитим чаєм?

- а) органолептичною оцінкою смаку, аромату і кольору напою, визначення екстрактивних речовин;
- б) органолептичною оцінкою, визначення масової частки вологи, масової частки водорозчинних екстрактивних речовин;
- в) визначенням морфологічної будови листя, масової частки дріб'язку;
- г) органолептичною оцінкою, визначенням кількісного і якісного складу катехинів, цукрів, морфологічної будови листя.

2. Наявність збудника фуксину встановлюють для:

- а) свіжої риби;
- б) соленої риби;
- в) копченої риби;
- г) в'яленої риби.

3. В якому випадку використання води як харчового замітника призводить до асортиментної фальсифікації?

- а) у випадку зміни властивостей натурального продукту, коли він вже не може вважатися таким;
- б) у випадку одержання розведеного, неякісного продукту;
- в) у випадку зволоження продукту внаслідок сорбційних процесів поглинання води з навколишнього середовища;
- г) у випадку, коли натуральний продукт розбавляється водою у незначній кількості

4. Інформаційна фальсифікація – це обман споживача за допомогою:

- а) неточної або перекрученої інформації про товар;
- б) використання фірмових знаків підприємства;
- в) використання товарних знаків підприємства;
- г) використання виробничого споживчого пакування.

5. Які міри покарання передбачено Кримінальним кодексом України за фальсифікацію засобів вимірювання?

- а) штраф до двохсот неоподатковуваних мінімумів доходів громадян;
- б) арешт на строк до трьох місяців;
- в) обмеження волі на строк до трьох років;
- г) громадські роботи на строк до 300 годин.

6. Яким із перелічених методів не можливо встановити часткову заміну пшеничного борошна крейдою, гіпсом, ванном?

- а) органолептичною оцінкою;
- б) за допомогою лакмусового паперу;
- в) визначенням зольності;
- г) мікроскопією.

7. Які ознаки свідчать про недовкладання цукру в хлібобулочні вироби?

- а) розпливчата форма виробу, товстостінна пористість, темні плями в м'якушці;
- б) сліди непромісу, недостатньо розвинута пористість, липка м'якушка;
- в) малий об'єм виробу, щільна м'якушка, темний колір скоринки;
- г) бліда скоринка, груба м'якушка, погіршений аромат.

8. Наявність борошна у меді визначають:

- а) додаванням дистильованої води;
- б) додаванням кислоти;
- в) додаванням розчину йоду;
- г) додаванням розчину азотнокислого срібла.

9. Назвіть метод виявлення часткової або повної заміни какао-масла на гідрогенізований жир:

- а) визначення зольності;
- б) визначення рН середовища;
- в) визначення жирно-кислотного складу;
- г) рефрактометричний метод.

10. До якого виду фальсифікації відноситься заміна цукру підсолоджуючими речовинами у борошняних кондитерських виробках:

- а) кількісна;
- б) якісна;
- в) технологічна;
- г) передреалізаційна.

2. Виконайте завдання

До спеціалізованого магазину «Мед» надійшла партія бджолиного меду сумнівної якості. Партія супроводжувалася ксерокопією сертифікату

якості. Вас викликали як експерта для проведення експертизи якості на предмет фальсифікації.

Під час дослідження було встановлено:

- виробник – Валківське мале підприємство «Бджілка»;
- пакування – алюмінієві фляги;
- дата пакування – 25.08.2016р., дата експертизи – 25.02.2019 р.

Під час органолептичної оцінки було встановлено:

- аромат – виражений слабо, з карамельним присмаком;
- колір – з коричневим відтінком;
- консистенція – закристалізована.

Фізико-хімічні показники:

- масова частка води – 18,6%, сахарози (до безводної речовини) – 11,3%;
- діастазне число – 4,6 од. Готе;
- кількість оксиметилфурфуролу – 22 мг у 1кг.

Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання.

1. Вкажіть ідентифікаційні ознаки натурального меду.
2. Проаналізуйте, чи має місце, на вашу думку, у цьому випадку факт фальсифікації?
3. Назвіть та дайте характеристику найбільш типовим видам фальсифікації натурального меду
4. Дайте висновок як спеціаліст про подальшу долю цієї партії меду.

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 13

1. Виконайте тести

1. Коли в Україні вперше були застосовані заходи щодо перешкод появі фальсифікованих товарів:

- а) XX століття;
- б) XVIII століття;
- в) початок XIX століття;
- г) кінець XIX століття.

2. В яких випадках можна стверджувати про передреалізаційну фальсифікацію:

- а) використання синтетичних барвників при виробництві напоїв;
- б) реалізація горілки з нечітко оформленою етикеткою;

- в) заміна етикетки «шпротний паштет» на «шпроти в олії»
- г) реалізація масла вершкового «Вологодське» як масло вищого ґатунку.

3. *Визначте правоохоронні міри по попередженню та боротьбі з фальсифікацією:*

- а) розробка методів ідентифікації та виявлення фальсифікації; вдосконалення роботи та створення нових органів з сертифікації;
- б) посилення державного контролю; створення органів незалежної експертизи;
- в) інформування споживачів; вдосконалення роботи та створення нових органів з сертифікації;
- г) розробка та виконання законодавчих актів; розробка та впровадження нормативних документів.

4. *Визначте асортименту фальсифікацію крупів:*

- а) реалізація пліснявих крупів;
- б) додавання нехарчових добавок;
- в) недостатнє відокремлення домішок;
- г) підміна одного сорту крупи іншим.

5. *До крихт макаронів відносять уламки довжиною:*

- а) менше 10 см;
- б) менше 7 см;
- в) менше 5 см;
- г) менше 3 см.

6. *Фальсифікацію цукру-піску додаванням манної крупи визначають:*

- а) методом додавання кислоти;
- б) методом визначення масової частки вологи;
- в) методом розчинення цукру у теплій воді;
- г) методом визначення масової частки редуруючих речовин.

7. *Наявність інвертованого цукру в меді визначають додаванням:*

- а) свинцевого оцту та метилового спирту;
- б) кислоти;
- в) розчину азотнокислого срібла;
- г) розчину йоду.

8. *Важливим показником, на основі якого можна відрізнити натуральний шоколад від фальсифікованого какао-порошком, є:*

- а) вміст білків;
- б) вміст жирів;
- в) вміст вуглеводів;
- г) вміст мінеральних речовин.

9. Ознаками недозрілих імпортованих яблук є:

- а) підвищений вміст цукрів;
- б) підвищений вміст вологи;
- в) підвищений вміст крохмалю;
- г) підвищений вміст клітковини.

10. Основними засобами якісної фальсифікації плодоовочевих соків є:

- а) використання неякісної сировини, додавання барвників, ароматизаторів, недолив;
- б) пересортування, недовкладення цукру, кислоти, використання генно модифікованої сировини;
- в) зменшення маси нетто, додавання консервантів, антибіотиків, згущувачів;
- г) часткове розбавлення водою, додавання консервантів, зниження кількості цукру, заміна цукру підсолоджувачем.

2. Виконайте завдання

До супермаркету «ДІГМА» надійшла партія горілки «Посольська» сумнівної якості. Партія супроводжувалася ксерокопією сертифікату якості. Вас викликали як експерта для проведення експертизи якості на предмет фальсифікації.

При експерименті було встановлено: виробник – Валківський лікеро-горілочний завод, партія складає 20 ящиків по 20 скляних пляшок з надписом на етикетках: горілка «Посольська» виготовлена з спирту «Екстра», міцність – 40% об., місткість 0,75 л, ГОСТ 12712-80, Ліцензія № 962, Код ЗКПО 23 182143, адреса виробника: Україна, 62014, м. Валки, дата виготовлення 12.02.2017 (дата прийому – 18.09.2017), нема номера бригади, відсутні голограма і логотип, клей на зворотному боці етикетки нанесений нерівними змужками. В ящиках нема пакувального листа з вказівкою прізвища і номера укладача, дати пакування.

При органолептичній оцінці було встановлено:

- на деяких пляшках прокручується металеві алюмінієві ковпачки;
- рідина прозора, але в пляшці на дні є білий осад; смак та запах різкий.

Фізико-хімічні показники:

- фактична повнота наливу горілки складає 735 мл замість 750 мл;
- міцність – 39, 8 об.;
- лужність – 3,6 мл · 0,1 моль дм³ розчинну HCl на 100 мл горілки;
- масова концентрація сивушного масла в 1 дм³ безводного спирту складала 3,5 мг;

– об'ємна частка метилового спирту в перерахунок на безводний спирт складає 0,04%.

Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання:

1. Вкажіть ідентифікаційні ознаки деяких видів горілки;
2. Визначте можливі види та засоби фальсифікації горілки, методи їх визначення.
3. Проаналізуйте, чи мають місце, на вашу думку, в цьому випадку факти фальсифікації.
4. З якою метою фальсифікую горілку і лікєро-горілочані вироби?

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 14

1. Виконайте тести

1. У який колір фарбується розчин фуксину при наявності альдегідів у горілці?

- а) рожевий;
- б) синьо-зелений;
- в) рожево - фіолетовий;
- г) фіолетовий.

2. Визначте специфічні методи фальсифікації вин:

- а) розбавлення водою та введення технічного спирту;
- б) фарбування чайним настоєм, розбавлення водою, використання консервантів, галізація;
- в) розбавлення водою, додавання ароматизаторів та барвників, підробка букету;
- г) галізація, шапталація, петіотизація, шеєлізація, підробка букету.

3. Недостатньо виражений смак і недостатня стійкість при зберіганні пива є наслідком:

- а) заміни солоду несолодженими матеріалами;
- б) розбавлення пива водою;
- в) зменшення терміну зберігання головного бродіння і доброджування;
- г) використання неякісної сировини.

4. Додавання в мелену каву цикорію визначають за допомогою:

- а) органолептичної оцінки, визначення вмісту жиру;
- б) розмішування в холодній воді;
- в) визначання вмісту ферментів;
- г) визначення вмісту крохмалю.

5. Який тваринний топлений жир має найвищу біологічну цінність?

- а) яловичий;
- б) баранячий;
- в) свинячий;
- г) кістковий.

6. Яким методом виявити кефір у сметані:

- а) люмінесцентний аналіз;
- б) вимірювання в'язловості;
- в) по наявності кефірного грибка;
- г) органолептична оцінка.

7. Метод виявлення заміни м'яса домашніх тварин м'ясом диких тварин:

- а) по морфологічному складу, кольору м'яса;
- б) по костяку, мікроскопіруванням;
- в) по кольору м'яса, визначенню масової долі вологи;
- г) визначення масової долі жиру та вологи.

8. Асортиментна фальсифікація свіжої риби – це

- а) заміна живої риби заснулою, із захворюваннями;
- б) введення консервантів та антибіотиків;
- в) заміна кети горбушею, лососевих – зубаткою;
- г) недотримання технологічних процесів.

9. В якому випадку використання води як харчового замітника призводить до асортиментної фальсифікації?

- а) у випадку зміни властивостей натурального продукту, коли він вже не може вважатися таким;
- б) у випадку одержання розведеного, неякісного продукту;
- в) у випадку зволоження продукту внаслідок сорбційних процесів поглинання води з навколишнього середовища;
- г) у випадку, коли натуральний продукт розбавляється водою у незначній кількості

10. Інформаційна фальсифікація – це обман споживача за допомогою:

- а) неточної або перекрученої інформації про товар;
- б) використання фірмових знаків підприємства;
- в) використання товарних знаків підприємства;
- г) використання виробничого споживчого пакування.

2. Виконайте завдання

При перевірці супермаркету «ФУРШЕТ» за скаргою покупця на низьку якість вина «Портвейн», який надійшов від ТОВ «Велес», виявлено 250 ящиків цього вина. Вино розлито у скляні пляшки місткістю 0,7 л, наклеєна етикетка з обох сторін пляшки. На етикетці зазначена міцність – 17% об., цукор – 6,0% мас.

Під час огляду пляшки виявлено, що вино має на дні осад.

Відібрана проба була направлена для проведення фізико-хімічних досліджень, результати яких показали, що вино «Портвейн» має низький вміст винної кислоти і тартратів, фактичний вміст спирту склав 16,9%, букет плодовий, смак – повний, під час кип'ятіння малої дози вина колір (червоний) не змінився.

Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання:

1. Проаналізуйте, чи має місце, на вашу думку, у цьому випадку факт фальсифікації.
2. Назвіть та розкрийте сутність найбільш типових видів фальсифікації виноградних вин.
3. Які види фальсифікації Ви виявили під час досліджень?
4. Визначте ідентифікаційні ознаки вина «Портвейн».

КОНТРОЛЬНЕ ЗАВДАННЯ 15

1. Виконайте тести

1. Які міри покарання передбачено Кримінальним кодексом України за фальсифікацію засобів вимірювання?

- а) штраф до двохсот неоподатковуваних мінімумів доходів громадян;
- б) арешт на строк до трьох місяців;
- в) обмеження волі на строк до трьох років;
- г) громадські роботи на строк до 300 годин.

2. Яким із перелічених методів не можливо встановити часткову заміну пшеничного борошна крейдою, гіпсом, ванном?

- а) органолептичною оцінкою;
- б) за допомогою лакмусового паперу;
- в) визначенням зольності;
- г) мікроскопією.

3. Які ознаки свідчать про недовкладання цукру в хлібобулочні вироби?

- а) розпливчата форма виробу, товстостінна пористість, темні плями у м'якушці;

- б) сліди непромісу, недостатньо розвинута пористість, липка м'якушка;
- в) малий об'єм виробу, щільна м'якушка, темний колір скоринки;
- г) бліда скоринка, груба м'якушка, погіршений аромат.

4. *Наявність борошна у меді визначають:*

- а) додаванням дистильованої води;
- б) додаванням кислоти;
- в) додаванням розчину йоду;
- г) додаванням розчину азотнокислого срібла.

5. *Назвіть метод виявлення часткової або повної заміни какао-масла на гідрогенізований жир:*

- а) визначення зольності;
- б) визначення рН середовища;
- в) визначення жирно-кислотного складу;
- г) рефрактометричний метод.

6. *До якого виду фальсифікації відноситься заміна цукру підсолоджуючими речовинами у борошняних кондитерських виробках:*

- а) кількісна;
- б) якісна;
- в) технологічна;
- г) передреалізаційна.

7. *Які засоби фальсифікації можна виявити за допомогою рефрактометричного методу в соках, компотах:*

- а) занижену кількість сухих речовин, цукру;
- б) додавання барвників;
- в) додавання консервантів;
- г) наявність пестицидів.

8. *Засобом захисту лікero-горілчанних виробів від підробки є:*

- а) маркування;
- б) голограма;
- в) найменування виробу;
- г) назва країни.

9. *Який з перелічених показників не використовують як критерій для виявлення фальсифікації терміну витримки столових виноматеріалів:*

- а) показники екстрактивності;
- б) інтенсивність забарвлення;
- в) відношення концентрації барвних речовин до концентрації фенольних сполук;
- г) концентрація етилового спирту.

10. Визначення натуральності чаю проводять за допомогою:

- а) лимонної кислоти;
- б) банана, лимона;
- в) соди;
- г) моноцукрів.

2. Виконайте завдання

Під час перевірки спеціалізованого кондитерського магазину «Ведмедик» виникли сумніви щодо якості шоколаду «Світоч» Львівської кондитерської фабрики масою нетто 200 г. За накладною магазин отримав партію цього шоколаду в кількості 8 ящиків масою нетто по 6 кг.

Під час експертизи якості шоколаду «Світоч» було встановлено:

- вказана дата виготовлення;
- вказаний строк реалізації – 2 роки;
- поверхня шоколаду матова;
- в деяких ящиках є шоколад з надломами, він складає від усієї партії 2,6%;
- структура – однорідна;
- масова частка жиру складає 34,9% за нормою – 35,0%, яка вказана на маркуванні.

Дайте відповіді на запитання та виконайте завдання.

1. Вкажіть ідентифікаційні ознаки десертного шоколаду.
2. Визначте можливі види та засоби фальсифікації шоколаду та методи їх визначення.
3. Проаналізуйте, чи мають місце, на вашу думку, у цьому випадку факти фальсифікації?
- 4.3 якою метою фальсифікують шоколад?

КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ

Відповідно до вимог кредитно-модульної системи організації навчального процесу передбачається оцінювання успішності студентів з дисципліни в балах.

Результати тестування та виконання контрольних питань оцінюються окремо оцінками «відмінно», «добре», «задовільно» та «незадовільно». Загальна оцінка за виконання ККЗ складається як середнє арифметичне оцінок за виконання тестів та рішення ситуаційних завдань.

Шкала для підсумкового оцінювання знань студентів з дисципліни «Сучасні методи ідентифікації та визначення фальсифікованих товарів» та відповідність оцінок за національною та європейськими шкалами

Шкала оцінок ХДУХТ та її відповідність		
Національна	Університетська	ЄКТС
5 (відмінно)	90–100 балів	A (відмінно)
4 (добре)	82–89 балів	B (дуже добре)
	74–81 балів	C (добре)
3 (задовільно)	64–73 балів	D (задовільно)
	60–63 балів	E (достатньо)
2 (незадовільно)	35–59 балів	FX (незадовільно) – з можливістю повторного складання блоку змістовних модулів
	0–34 бала	F (незадовільно) – з обов'язковим повторним вивченням блоку змістовних модулів

Критерії оцінки знань по виконанню тестів:

- загальний обсяг тестів для кожного студента налічує 10 запитань;
- оцінка виставляється в залежності від кількості вірних відповідей і отриманих балів;
- оцінка «відмінно» ставиться за умови, якщо студент надав 90–100% правильних відповідей;
- оцінка «добре» ставиться, якщо студент надав 80–89% правильних відповідей;
- оцінка «задовільно» ставиться, якщо студент надав 70–79% правильних відповідей;
- оцінка «незадовільно» ставиться, якщо студент надав менше ніж 70% правильних відповідей.

Критерій оцінки знань по виконанню ситуаційних завдань контрольних завдань:

– оцінка «відмінно» ставиться за безпомилкове виконання кожного завдання, при якісному оформленні висновків;

– оцінка «добре» ставиться за вимогами до оцінки «відмінно», але при значних помилках, що частково впливає на кінцевий результат, або при недостатньо обґрунтованих висновках;

– оцінка «задовільно» ставиться при умові, що завдання виконане методично правильно, але допущені помилки в проведенні розрахунків, відхилень в послідовності виконання завдань, а висновки носять поверхневий вигляд, або зовсім відсутні;

– оцінка «незадовільно» ставиться за невірне виконання завдання, проведення розрахунків, а також неправильні висновки, які зроблені по підсумках виконання завдання.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

ХАРКІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧУВАННЯ ТА ТОРГІВЛІ

Кафедра товарознавства та експерти товарів

**Комплексна контрольна робота
з дисципліни «Сучасні методи ідентифікації
та визначення фальсифікованих товарів»****до акредитації спеціальності**

Студент _____

Курс _____

Група _____

Початок роботи _____ год. _____ х3)

Завершення роботи _____ год. _____ х3)

Питання контрольного завдання:

1. Тести
2. Ситуаційне завдання

Оцінка	Викладачі		Експерти	
	Прізвище	Підпис	Прізвище	Підпис

Харків 20__

РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА

Базова література

1. Методи визначення фальсифікації товарів : підручник. / А. А. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова, С. О. Дубініна, Т. М. Летуца, М. О. Науменко. – К. : Професіонал; Центр учбової літератури, 2010. – 272 с.
2. Методи визначення фальсифікації товарів. Лабораторний практикум: навчальний посібник. / А. А. Дубініна, Т. М. Летуца, С. О. Дубініна, І. Ф. Овчиннікова. – К. : Професіонал, 2009. – 336 с.

Допоміжна література

1. Притульська Н. В. Ідентифікація продовольчих товарів: теорія та практика : монографія / Н. В. Притульська. – К. : Київ нац. торг.-економ. ун-т, 2007. – 193 с.
2. Назаренко Л. О. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів: слайд-курс : навч. посіб. / Л. О. Назаренко. – К. : Центр учбової літератури, 2014. – 248 с.
3. Ідентифікація та фальсифікація продовольчих товарів : навчальний посібник. / В. А. Павлова, Л. Д. Титаренко, В. Д. Малигіна. – К. : Центр навчальної літератури, 2006. – 192 с.
4. Николаева М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебное пособие. / М. А. Николаева, М. А. Положишникова. – М. : Форум; ИНФРА – М, 2011. – 466 с.
5. Чепурной И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. / И. П. Чепурной. – М. : Дашков и К, 2002. – 459 с.
6. Експертиза товарів / Д. І. Козьміч, А. І. Кобищан, Л. О. Назаренко. – Полтава : РВВ ПУЕТ, 2011. – 374 с.
7. Експертиза товарів / Т. М. Коломієць, Н. В. Притульська, О. Л. Романенко. – К. : КНТЕУ, 2001. – 274 с.
8. Полікарпов І. С. Ідентифікація товарів / І. С. Полікарпов, А. П. Закусілов. – К. : Центр навчальної літератури, 2005. – 394 с.
9. Основи стандартизації, сертифікації та ідентифікації товарів / В. І. Павлов, О. В. Мишко, І. В. Опаньова, Н. В. Павліха. – К. : Кондор, 2009. – 230 с.
10. Павлюченко Ю. П. Методи визначення фальсифікації товарів : навч. посібник / Ю. П. Павлюченко. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2005. – 303 с.

11. Продовольчі товари (лабораторний практикум) : навч. посіб. / Н. В. Притульська, Г. Б. Рудавська, В. А. Колтунов та ін. – К. : Київ. нац. торг.-екон. ун-т, 2007. – 505 с.
12. Дудла І. О. Захист прав споживачів : навч. посібник / І. О. Дудла. – К. : Центр учбової літератури, 2007. – 448 с.

Законодавча література

1. Про безпечність та якість харчових продуктів : Закон України від 23.12.1997 № 771/97-ВР / зі змін. та доповн. від 06.07.2010 № 2436-VI ([2436-17](#)). – К. : ВВР, 2010. – 60 с.
2. Про захист прав споживачів : Закон України від 12.05.1991 № 1023-XII / із змінами, внесеними згідно із Законом № 1779-VI (1779-17) від 17.12.2009. – К. : ВВР, 2010, № 9 . – 84 с.
3. Про затвердження переліку харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах : Кабінет Міністрів України ; Постанова / Перелік від 04.01.1999 № 12 / із змінами, внесеними згідно з Постановою КМ № 143 (143-2004-п) від 11.02.2004.
4. Безпека харчових продуктів. Нормативні документи : довідник : укр. мовою / за заг. ред. В. Л. Іванова. – Львів : Леонорм, 2000. – 158 с.
5. Санітарні правила та норми по використанню харчових добавок. Наказ КМ України від 23.07.96 р. №222/Бізнес, №7 (214), лютий 1997 р.
6. Про захист прав споживачів : Закон України - ст. 26 (у ред. Закону від 15.12.93 // ВВР України. — 1994. — № 1) (із змін., внесеними згідно із законами від 02.03.95 № 82/95-ВР).
7. Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції : Закон України / Ветеринарно-санітарна експертиза харчових продуктів в Україні. Нормативні документи. Т. 1. – Львів : Леонорм, 2000. – С. 38–43.
8. Про торгово-промислові палати в Україні : Закон України [Електронний ресурс] / Відомості Верховної Ради (ВВР). – 2002. – № 16, ст. 114). – Режим доступу : zakon.rada.gov.ua
9. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення : Закон України [Електронний ресурс] / Відомості Верховної Ради (ВВР). – 1994. – № 27, ст. 218). – Режим доступу : mediline.lviv.ua
10. Про охорону прав на знаки для товарів і послуг : Закон України [Електронний ресурс] / Відомості Верховної Ради (ВВР). – 1994. – № 7, ст. 36. – Режим доступу : consumer.in.ua

ЗМІСТ

ВСТУП.....	3
ПОЯСНЮВАЛЬНА	5
ЗАПИСКА.....	
КОНТРОЛЬНІ ЗАВДАННЯ	6
КРИТЕРІЇ ОЦІНЮВАННЯ ЗНАНЬ.....	43
ДОДАТОК А.....	45
РЕКОМЕНДОВАНА ЛІТЕРАТУРА.....	46

Навчальне електронне видання
комбінованого використання
Можна використовувати в локальному та мережному режимах

СУЧАСНІ МЕТОДИ ІДЕНТИФІКАЦІЇ ТА ВИЗНАЧЕННЯ ФАЛЬСИФІКОВАНИХ ТОВАРІВ

ПАКЕТ КОМПЛЕКСНИХ КОНТРОЛЬНИХ ЗАВДАНЬ

для перевірки знань студентів

Укладачі:
ДУБІНІНА Антоніна Анатоліївна
ПОПОВА Тетяна Миколаївна

Відповідальна за випуск завідувач кафедри товарознавства та експертизи
товарів д-р техн. наук, проф. А. А. Дубініна

Техн. редактор А. О. Гончарова

План 2018 р., поз. 79

Підп. до друку 05.06.2018 р. Один електронний оптичний диск (CD-ROM); супровідна
документація. Об'єм даних 300 кб. Тираж 10 прим.

Видавець-виготівник
Харківський державний університет харчування та торгівлі
вул. Клочківська, 333, Харків, 61051
Свідоцтво суб'єкта видавничої справи ДК № 4417 від 10.10.2012 р.