МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА МАРКЕТИНГА И ЛОГИСТИКИ

Рабочая программа дисциплины (модуля)

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ВЫЯВЛЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ТОВАРОВ

Направление и направленность (профиль)
38.03.06 Торговое дело. Международная логистика и управление поставками

Год набора на ОПОП
2026

Форма обучения
очно-заочная

Владивосток 2026

Рабочая программа дисциплины (модуля) «Идентификация и выявление фальсификации товаров» составлена в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению подготовки 38.03.06 Торговое дело (утв. приказом Минобрнауки России от 12.08.2020г. №963) и Порядком организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры (утв. приказом Минобрнауки России от 06.04.2021 г. N245).

Составитель(и):

Масленникова Е.В.

Утверждена на заседании кафедры маркетинга и логистики от 20.05.2026 , протокол № 9

СОГЛАСОВАНО:

Заведующий кафедрой (разработчика)

Юрченко Н.А.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ	
Сертификат	1575639371
Номер транзакции	0000000000F78225
Владелец	Юрченко Н.А.

1 Цель, планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)

Целью освоения учебной дисциплины является: усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков товаров и обнаружения их фальсификации.

Задачи дисциплины заключаются: в формировании у студентов системы знаний в области организации и проведения идентификации и выявления фальсификации товаров, глубокое ознакомление с нормативными документами, с системным подходом к организации идентификации товаров.

Планируемыми результатами обучения по дисциплине (модулю), являются знания, умения, навыки. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине (модулю), соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы, представлен в таблице 1.

Таблица 1 – Компетенции, формируемые в результате изучения дисциплины (модуля)

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции	Результаты обучения по дисциплине	
			Код результата	Формулировка результата
38.03.06 «Торговое дело» (Б-ТД)				

В процессе освоения дисциплины решаются задачи воспитания гармонично развитой, патриотичной и социально ответственной личности на основе традиционных российских духовно-нравственных и культурно-исторических ценностей, представленные в таблице 1.2.

Таблица 1.2 – Целевые ориентиры воспитания

Воспитательные задачи	**Формирование ценностей**	**Целевые ориентиры**
Формирование гражданской позиции и патриотизма		
Формирование толерантности и уважения к представителям различных национальностей и культур, проживающих в России	Достоинство Высокие нравственные идеалы Единство народов России	Жизнелюбие Пунктуальность Осознание ценности профессии Гибкость мышления
Формирование духовно-нравственных ценностей		
Воспитание чувства долга и ответственности перед семьей и обществом	Милосердие Приоритет духовного над материальным Права и свободы человека Взаимопомощь и взаимоуважение	Ответственность Внимательность к деталям Креативное мышление Любознательность
Формирование научного мировоззрения и культуры мышления		
Формирование осознания ценности научного мировоззрения и критического мышления	Коллективизм Гражданственность Приоритет духовного над материальным	Пунктуальность Осознание ценности профессии Самообучение

	Созидательный труд	Любовь к стране
Формирование коммуникативных навыков и культуры общения		
Формирование навыков публичного выступления и презентации своих идей	Достоинство Справедливость Созидательный труд	Ответственность Пунктуальность Внимательность к деталям

2 Место дисциплины (модуля) в структуре ОПОП

Дисциплина «Идентификация и выявление фальсификации товаров» относится к Блоку 1 Б1.В и ее ведение в учебный план определено необходимостью создания фундамента для изучения других дисциплин.

3. Объем дисциплины (модуля)

Объем дисциплины (модуля) в зачетных единицах с указанием количества академических часов, выделенных на контактную работу с обучающимися (по видам учебных занятий) и на самостоятельную работу, приведен в таблице 2.

Таблица 2 – Общая трудоемкость дисциплины

Название ОПОП ВО	Форма обучения	Часть УП	Семестр (ОФО) или курс (ЗФО, ОЗФО)	Трудоемкость	Объем контактной работы (час)						СРС	Форма аттестации
				(З.Е.)	Всего	Аудиторная			Внеаудиторная			
						лек.	прак.	лаб.	ПА	КСР		
38.03.06 Торговое дело	ОЗФО	Б1.В	2	3	6	2	0	0	1	3	102	З

4 Структура и содержание дисциплины (модуля)

4.1 Структура дисциплины (модуля) для ОЗФО

Тематический план, отражающий содержание дисциплины (перечень разделов и тем), структурированное по видам учебных занятий с указанием их объемов в соответствии с учебным планом, приведен в таблице 3.1

Таблица 3.1 – Разделы дисциплины (модуля), виды учебной деятельности и формы текущего контроля для ОЗФО

№	Название темы	Код результата обучения	Кол-во часов, отведенное на				Форма текущего контроля
			Лек	Практ	Лаб	СРС	
1	Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации товаров	РД1, РД3	2	0	4	30	дискуссия, опрос
2	Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации продовольственных товаров	РД1, РД3	1	0	2	30	опрос

3	Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации непродовольственных товаров	РД1, РД3	1	0	2	36	тест
Итого по таблице			**4**	**0**	**8**	**96**	

4.2 Содержание разделов и тем дисциплины (модуля) для ОЗФО

Тема 1 Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации товаров.

Содержание темы: Предмет и задачи дисциплины. Понятие фальсификации. Виды с способы фальсификации. Методы, используемые при проведении идентификационной экспертизы. Средства защиты от фальсификации. Последствия фальсификации.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, лабораторные работы в аудитории.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к дискуссии, опросу.

Тема 2 Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации продовольственных товаров.

Содержание темы: Проведение экспертизы подлинности и идентификации продовольственных товаров. Основные виды фальсификации продовольственных товаров и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации продовольственных товаров.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, лабораторные работы в аудитории.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к опросу.

Тема 3 Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации непродовольственных товаров.

Содержание темы: Проведение экспертизы подлинности и идентификации непродовольственных товаров. Основные виды фальсификации непродовольственных товаров и методы ее обнаружения. Проведение экспертизы подлинности и идентификации непродовольственных товаров.

Формы и методы проведения занятий по теме, применяемые образовательные технологии: презентации, лабораторные работы в аудитории.

Виды самостоятельной подготовки студентов по теме: подготовка к тесту.

5 Методические указания для обучающихся по изучению и реализации дисциплины (модуля)

5.1 Методические рекомендации обучающимся по изучению дисциплины и по обеспечению самостоятельной работы

Цель СРС в процессе обучения заключается, как в усвоении знаний, так и в формировании умений и навыков по их использованию в новых условиях на новом учебном материале. Самостоятельная работа призвана обеспечивать возможность осуществления студентами самостоятельной познавательной деятельности в обучении, и является видом учебного труда, способствующего формированию у студентов самостоятельности.

В рамках подготовки к практическим занятиям студенты сначала прорабатывают лекционный материал, презентации по теме работы, знакомятся с целью, задачами и

информационными источниками. При необходимости подбирают дополнительные информационные материалы, необходимую литературу, нормативные и законодательные документы, знакомятся с ними.

5.2 Особенности организации обучения для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов

При необходимости обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов (по заявлению обучающегося) предоставляется учебная информация в доступных формах с учетом их индивидуальных психофизических особенностей:

- для лиц с нарушениями зрения: в печатной форме увеличенным шрифтом; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением тифлосурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.
- для лиц с нарушениями слуха: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные консультации с привлечением сурдопереводчика; индивидуальные задания, консультации и др.
- для лиц с нарушениями опорно-двигательного аппарата: в печатной форме; в форме электронного документа; индивидуальные задания, консультации и др.

6 Фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю)

В соответствии с требованиями ФГОС ВО для аттестации обучающихся на соответствие их персональных достижений планируемым результатам обучения по дисциплине (модулю) созданы фонды оценочных средств. Типовые контрольные задания, методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений и навыков, а также критерии и показатели, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы, представлены в Приложении 1.

7 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины (модуля)

7.1 Основная литература

1. Дерюшева, О. В. Исследование и идентификация пищевой продукции : учебное пособие / О. В. Дерюшева, О. В. Рогова, С. М. Корпачева. – Москва ; Вологда : Инфра-Инженерия, 2025. - 128 с. – ISBN 978-5-9729-2160-7. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/2226139 (дата обращения: 31.05.2026)
2. Идентификация и фальсификация товаров : учебное пособие / Н. Ю. Рубан, Ю. И. Дымова, Е. О. Ермолаева, Д. Г. Попова. — Кемерово : КемГУ, 2024. — 103 с. — ISBN 978-5-8353-3307-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/457289 (дата обращения: 25.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

7.2 Дополнительная литература

1. Динер, Ю. А. Идентификация сырья и пищевой продукции : учебное пособие / Ю. А. Динер, О. В. Скрябина, Д. С. Рябкова. — Омск : Омский ГАУ, 2023. — 88 с. — ISBN 978-5-907687-22-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. —

URL: https://e.lanbook.com/book/326471 (дата обращения: 25.05.2026). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Зачесова, И. А. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождение : учебное пособие / И. А. Зачесова, Н. Н. Шагаева. — Москва : МГАВМиБ им. К.И. Скрябина, 2023 — Часть 1— 2023. — 76 с. — ISBN 978-5-86341-524-6. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: https://e.lanbook.com/book/392819 (дата обращения: 09.09.2025). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

3. Николаева, М. А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров : учебник / М.А. Николаева, М.А. Положишникова. — Москва : ИНФРА-М, 2022. — 461 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). — DOI 10.12737/1023804. - ISBN 978-5-16-015307-0. - Текст : электронный. - URL: https://znanium.ru/catalog/product/1834748 (дата обращения: 31.05.2026)

7.3 Ресурсы информационно-телекоммуникационной сети "Интернет", включая профессиональные базы данных и информационно-справочные системы (при необходимости):

1. Электронно-библиотечная система "ZNANIUM.COM"
2. Электронно-библиотечная система "ЛАНЬ"
3. Open Academic Journals Index (OAJI). Профессиональная база данных - Режим доступа: http://oaji.net/
4. Президентская библиотека им. Б.Н.Ельцина (база данных различных профессиональных областей) - Режим доступа: https://www.prlib.ru/
5. Информационно-справочная система "Консультант Плюс" - Режим доступа: http://www.consultant.ru/

8 Материально-техническое обеспечение дисциплины (модуля) и перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине (модулю), включая перечень программного обеспечения

Основное оборудование:

- Аквадистиллятор PHS AQUA 4
- Анализатор влажности "ЭВЛАС-2М"
- Баня комбинированная БКЛ
- Весы CAS SCL-150 дискретность 0,005
- Весы KERN 442-43N 400г/0,1
- Жидкостной микроколоночный хроматограф "Милихром-6"
- Иономер И-500 базовый
- Испаритель ротационный UL-1100
- Лабораторная зерновая мельница ЛЗМ-1
- Лабораторный холодильник-морозильник Liebherr LCv 4010
- Мельница лабораторная ЛЗМ
- Микроскоп Биомед 2
- Многоканальный комбинорованный прибор АНИОН-7051
- Мультимедийный комплект №2 в составе:проектор Casio XJ-M146,экран 180*180,крепление потолочное
- Нитрат-тестер СОЭКС
- Прибор для определенияпористости хлебопродуктов УОП-01
- pH-метр pH-211
- Рассев лабораторный У1-ЕРЛ-10-1 для 2-х сит

- Рефрактометр ИРФ-454 Б2М
- Рефрактометр ИРФ-454Б2М с подсветкой и доп шкалой
- Сенсор АСрО2 с комплектом запчастей
- Спектрофотометр ПЭ-5300ВИ
- Термостатирующая баня LOIP
- Ультразвуковой анализатор качества молока "Лактан 1-4" модель 220У
- Устройство для измерения металломагнитной примеси ПИФ-2
- Центрифуга СМ-50
- Цифровой микроскоп USB 500*191316
- Шейкер S-3.20M орбитальный,амплитуда 20 мм
- Шкаф вытяжной ЛАБ-1200 ШВ-Н
- Штатив лабораторный ЛАБ-01 ШЛ
- Экотестер SOEKS
- Электрод "KBN-071
- Электрод XC-CJ3-001
- Электрод XC-Fe3+
- Электрод XC-Mg-001
- Электрод XC-Zn-001

Программное обеспечение:

- ГАРАНТ-Максимум
- КонсультантПлюс

МИНОБРНАУКИ РОССИИ

ВЛАДИВОСТОКСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ

КАФЕДРА МАРКЕТИНГА И ЛОГИСТИКИ

Фонд оценочных средств
для проведения текущего контроля
и промежуточной аттестации по дисциплине (модулю)

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ВЫЯВЛЕНИЕ ФАЛЬСИФИКАЦИИ ТОВАРОВ

Направление и направленность (профиль)
38.03.06 Торговое дело. Международная логистика и управление поставками

Год набора на ОПОП
2026

Форма обучения
очно-заочная

Владивосток 2026

1 Перечень формируемых компетенций

Название ОПОП ВО, сокращенное	Код и формулировка компетенции	Код и формулировка индикатора достижения компетенции
38.03.06 «Торговое дело» (Б-ТД)		

Компетенция считается сформированной на данном этапе в случае, если полученные результаты обучения по дисциплине оценены положительно (диапазон критериев оценивания результатов обучения «зачтено», «удовлетворительно», «хорошо», «отлично»). В случае отсутствия положительной оценки компетенция на данном этапе считается несформированной.

2 Показатели оценивания планируемых результатов обучения

Таблица заполняется в соответствии с разделом 1 Рабочей программы дисциплины (модуля).

3 Перечень оценочных средств

Таблица 3 – Перечень оценочных средств по дисциплине (модулю)

Контролируемые планируемые результаты обучения		Контролируемые темы дисциплины	Наименование оценочного средства и представление его в ФОС	
			Текущий контроль	Промежуточная аттестация
Очно-заочная форма обучения				
РД1	Знание : системы управления запасами предприятия, координирование работы по их формированию, хранению, инвентаризации, своевременной оборачиваемости, утилизации	1.1. Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации товаров	Дискуссия	Тест
			Опрос	Тест
		1.2. Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации продовольственных товаров	Дискуссия	Тест
			Опрос	Тест
		1.3. Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации непродовольственных товаров	Дискуссия	Тест
			Опрос	Тест
РД3	Умение : организовывать систему управления запасами предприятия, координировать работу по их формированию, хранению, инвентаризации, с	1.1. Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации товаров	Дискуссия	Тест
			Опрос	Тест
		1.2. Идентификация, способы и методы обнаруж	Дискуссия	Тест

	воевременной оборачиваемости, утилизации	ения видов фальсификации продовольственных товаров	Опрос	Тест
		1.3. Идентификация, способы и методы обнаружения видов фальсификации непродовольственных товаров	Дискуссия	Тест
			Опрос	Тест

4 Описание процедуры оценивания

Качество сформированности компетенций на данном этапе оценивается по результатам текущих и промежуточных аттестаций при помощи количественной оценки, выраженной в баллах. Максимальная сумма баллов по дисциплине (модулю) равна 100 баллам.

Вид учебной деятельности	Оценочное средство			
	Дискуссия	Опрос	Тестирование	Итого
Лекции		40		40
Практические занятия	40			40
Промежуточная аттестация			20	20
Итого	40	40	20	100

Сумма баллов, набранных студентом по всем видам учебной деятельности в рамках дисциплины, переводится в оценку в соответствии с таблицей.

Сумма баллов по дисциплине	Оценка по промежуточной аттестации	Характеристика качества сформированности компетенции
от 91 до 100	«зачтено» / «отлично»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций, обнаруживает всестороннее, систематическое и глубокое знание учебного материала, усвоил основную литературу и знаком с дополнительной литературой, рекомендованной программой, умеет свободно выполнять практические задания, предусмотренные программой, свободно оперирует приобретенными знаниями, умениями, применяет их в ситуациях повышенной сложности.
от 76 до 90	«зачтено» / «хорошо»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: основные знания, умения освоены, но допускаются незначительные ошибки, неточности, затруднения при аналитических операциях, переносе знаний и умений на новые, нестандартные ситуации.
от 61 до 75	«зачтено» / «удовлетворительно»	Студент демонстрирует сформированность дисциплинарных компетенций: в ходе контрольных мероприятий допускаются значительные ошибки, проявляется отсутствие отдельных знаний, умений, навыков по некоторым дисциплинарным компетенциям, студент испытывает значительные затруднения при оперировании знаниями и умениями при их переносе на новые ситуации.
от 41 до 60	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	У студента не сформированы дисциплинарные компетенции, проявляется недостаточность знаний, умений, навыков.
от 0 до 40	«не зачтено» / «неудовлетворительно»	Дисциплинарные компетенции не сформированы. Проявляется полное или практически полное отсутствие знаний, умений, навыков.

5 Примерные оценочные средства

5.1 Дискуссия

1. Идентификационная и товарная экспертиза хлебобулочных изделий
2. Идентификационная и товарная экспертиза семечковых плодов
3. Идентификационная и товарная экспертиза ликероводочных изделий
4. Идентификационная и товарная экспертиза слабоалкогольных напитков

5. Способы фальсификации меда и методы их обнаружения
6. Идентификационная и товарная экспертиза чая и кофе
7. Идентификационная и товарная экспертиза сахара
8. Идентификационная и товарная экспертиза мясных товаров
9. Способы фальсификации рыбных товаров и методы их обнаружения
10. Способы фальсификации молочных товаров и методы их обнаружения
11. Способы фальсификации вин и методы их обнаружения

Краткие методические указания

Дискуссия проводится как специальная беседа преподавателя со студентом на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний студента по определенному разделу, теме, проблеме и т.п. Уровень усвоения теоретического материала проверяется посредством опроса по одному вопросу из каждого представленного выше раздела.

В рамках дискуссии, сообщений сформировавшиеся знания студентов оцениваются следующим образом: Оценка

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	35–40	выставляется бакалавру, если четко и правильно отвечал на все вопросы, давал развернутый и аргументированный ответ по каждому вопросу, показывая широту и глубину знаний, в ответах умело использовал нормативные и правовые документы
4	25–34	если правильно отвечал на большинство вопросов и подкреплял ответ знаниями нормативных и правовых документов
3	15–24	если хорошо отвечал на вопросы (не менее 40 %) , при ответах на некоторые использовал нормативные и правовые документы
2	5–14	если отвечал на вопросы (менее 10 %)

5.2 Примерные темы для опроса

1. Характеристика ассортимента растительных масел.
2. Дайте сравнительный состав растительных масел, полученных прессованием и экстракцией.
3. Этапы рафинации растительных масел.
4. Что положено в основу деления растительных масел на товарные марки?
5. Дайте определение партии растительных масел.
6. Условия хранения растительных масел.
7. Какие бывают виды фальсификации растительных масел, методы их выявления.
8. Какие требования предъявляют к маркировке растительных масел?
9. Как проводится экспертиза растительных масел?
10. Физико-химические показатели, характеризующие природу жира; сущность методик их определения.
11. Химические показатели, характеризующие свежесть растительного масла, сущность методик их определения.
12. Пороки растительного масла, причины их возникновения?

Краткие методические указания

Ответы должны отличаться достаточным объемом знаний, глубиной и полнотой раскрытия темы раздела практики, логической последовательностью, четкостью выражения мыслей и обоснованностью выводов, характеризующих знание источников, понятийно-терминологического аппарата, нормативно-правовых актов и др., умение ими пользоваться при ответе.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание

5	35–40	выставляется бакалавру, если четко и правильно отвечал на все вопросы, давал развернутый и аргументированный ответ по каждому вопросу, показывая широту и глубину знаний, в ответах умело использовал нормативные и правовые документы
4	25–34	если правильно отвечал на большинство вопросов и подкреплял ответ знаниями нормативных и правовых документов
3	15–24	если хорошо отвечал на вопросы (не менее 40 %) , при ответах на некоторые использовал нормативные и правовые документы
2	5–14	если отвечал на вопросы (менее 10 %)

5.3 Итоговый тест

1. Ассортиментная идентификация молочных продуктов осуществляется по таким органолептическим показателям, как

А) внешний вид

Б) вкус

В) жирнокислотный состав

Г) массовая доля жира

Д) консистенция

2. Жидкая консистенция высокожирной сметаны, это результат фальсификации

А) ассортиментной

Б) качественной

В) квалиметрической

Г) информационной

3. Специфичные показатели ассортиментной идентификации молочных продуктов

А) относительная плотность для молока

Б) относительная плотность для сливок

В) форма частиц сухого молока

Г) рисунок для сыров

Д) температура плавления жира для коровьего масла

4. Повышенная кислотность пастеризованного молока свидетельствует о

А) технологической фальсификации

Б) информационной фальсификации

В) ассортиментной фальсификации

Г) не является фальсификацией

5. Специфичные показатели квалиметрической идентификации молочной продукции

А) относительная плотность (для молока)

Б) криоскопическая температура (для кефира)

В) криоскопическая температура (для молока)

Г) наличие живых молочнокислых бактерий (для кисломолочных продуктов)

Д) массовая доля витаминов в ряженке

6. Разбавление жидких молочных продуктов водой относится к

А) информационной фальсификации

Б) квалиметрической фальсификации

В) ассортиментной фальсификации

Г) количественной фальсификации

7. Используя замену молочного белка соевым осуществляется

А) квалиметрическая фальсификация

Б) ассортиментная фальсификация

В) количественная фальсификация

Г) информационная фальсификация

8. Частичная замена молочного жира растительным маслом осуществляется чаще всего при

А) ассортиментной фальсификации

Б) информационной фальсификации

В) количественной фальсификации

Г) квалиметрической фальсификации

9. Подмена одного вида МП с повышенной конкурентоспособностью другим – с пониженной потребительской ценностью относится к

А) количественной фальсификации

Б) квалиметрической фальсификации

В) информационной фальсификации

Г) ассортиментной фальсификации

10. Замена высокожирного продукта на продукт того же вида, но с пониженной жирностью является

А) количественной фальсификации

Б) ассортиментной фальсификации

В) квалиметрической фальсификации

Г) информационной фальсификации

Краткие методические указания

Тест формируется компьютерной программой, которая случайным образом включает в тест задания из Фонда тестовых заданий. Задания могут быть различного типа: с выбором одного правильного варианта ответа; множественного выбора; открытой формы; на установление соответствия. За правильно выполненное задание начисляется 1 балл, за ошибочный ответ – 0 баллов.

Шкала оценки

Оценка	Баллы	Описание
5	18-20	При правильном выполнении тестовых заданий от 80 до 100%
4	16-17	При правильном выполнении тестовых заданий от 70 до 80%
3	14-15	При правильном выполнении тестовых заданий от 55 до 70%
2	12-13	При правильном выполнении тестовых заданий от 40 до 55%
1	0-11	При правильном выполнении тестовых заданий от 0 до 40%