

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юлиевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 27.11.2023 09:23:32

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4110f0c019c08c781289312337e81e1120716e4149369476

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего профессионального образования**

«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»

Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по освоению учебной дисциплины

Б1.В.02 Идентификация сырья продуктов животного и растительного происхождения

**Направленность (профиль) «Ветеринарно-санитарный контроль качества
и безопасности продукции АПК»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -

Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов
животноводства и гигиены сельскохозяйствен-
ных животных

Разработчик,
канд. ветеринар. наук, доцент

И.В.Якушкин

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
Место учебной дисциплины в подготовке	4
Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины	8
Общие организационные требования к учебной работе обучающегося	9
Лекционные занятия	9
Практические занятия по дисциплине и подготовка к ним	10
Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины	11
Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС	14
Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы	24
Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу	35
Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине	37
Учебно-информационные источники для изучения дисциплины	41

ВВЕДЕНИЕ

1. Настоящее издание является основным организационно-методическим документом учебно-методического комплекса по дисциплине в составе основной образовательной программы высшего образования (ОП ВО). Оно предназначено стать для них методической основой по освоению данной дисциплины.

2. Содержательной основой для разработки настоящего издания послужила Рабочая программа учебной дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты настоящего издания развиты в учебно-методической литературе и других разработках, входящих в состав УМК по данной дисциплине.

4. Доступ обучающихся к электронной версии Методических указаний по изучению дисциплины, обеспечен в информационно-образовательной среде университета.

При этом в электронную версию могут быть внесены текущие изменения и дополнения, направленные на повышение качества настоящих методических указаний.

Уважаемые обучающиеся!

Приступая к изучению новой для Вас учебной дисциплины, начните с вдумчивого прочтения разработанных для Вас кафедрой специальных методических указаний. Это поможет Вам вовремя понять и правильно оценить ее роль в Вашем образовании.

Ознакомившись с организационными требованиями кафедры по этой дисциплине и соизмерив с ними свои силы, Вы сможете сделать осознанный выбор собственной тактики и стратегии учебной деятельности, уберечь самих себя от неразумных решений по отношению к ней в начале семестра, а не тогда, когда уже станет поздно. Используя это издание, Вы без дополнительных осложнений подойдете к семестровой аттестации по этой дисциплине. Успешность аттестации зависит, прежде всего, от Вас. Ее залог – ритмичная, целенаправленная, вдумчивая учебная работа, в целях обеспечения которой и разработаны эти методические указания.

Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

Учебная дисциплина относится к дисциплинам ОП университета, состав которых определяется вузом и требованиями ФГОС.

Цель дисциплины: изучение основополагающих критериев, пригодных для целей идентификации однородных групп, конкретных видов и наименований продуктов животного происхождения и сырья, оценки качества, контроля их качества.

В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:

иметь целостное представление о процессах и явлениях, происходящих в стране, в мире, их влияние на первичные хозяйственные звенья;

владеть: категориальным аппаратом идентификационной экспертизы на уровне понимания и свободного воспроизведения; методикой расчета наиболее важных коэффициентов и показателей; важнейшими методами анализа идентификации;

знать: основные теоретические положения и ключевые концепции всех разделов дисциплины; понимать основные проблемы фальсификации, видеть их многообразие и взаимосвязь;

уметь: использовать методы идентификационной экспертизы в своей профессиональной и организационно-социальной деятельности; выявлять проблемы идентификации при анализе конкретных ситуаций на макроуровнях; предлагать способы их решения и оценивать ожидаемые результаты; приобрести навыки: в письменной и в устной форме логично оформлять результаты своих исследований, отстаивать свою точку зрения.

1.1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в результате освоения учебной дисциплины:

Компетенции, в формировании которых задействована дисциплина		Код и наименование индикатора достижений компетенции	Компоненты компетенций, формируемые в рамках данной дисциплины (как ожидаемый результат ее освоения)		
код	наименование		знать и понимать	уметь делать (действовать)	владеть навыками (иметь навыки)
1			2	3	4
ПК-1	Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность	ИД-1 _{ПК-1} Проводит исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья	Знает основные цели и задачи идентификационной экспертизы сырья и продуктов в контексте обеспечения их качества и безопасности потребления	Умеет проводить идентификационную экспертизу и анализ полученных результатов	Владеет навыками разработки новых методов идентификационного контроля за качеством и безопасностью сырья и продукции
ПК-3	Готов собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, переводить отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	ИД-2 _{ПК-3} Проводит эксперименты и анализирует полученные результаты опытов и использует их в практической деятельности.	Знает методы получения актуальной научно-технической и нормативно-правовой информации в области производства и переработки сырья животного и растительного происхождения и его ветеринарно-санитарной экспертизы	Умеет использовать полученную научно-техническую и нормативно-правовую информацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы для проведения научных экспериментов и опытов	Имеет навыки использования собственных экспериментальных данных и результатов в практической деятельности по осуществлению идентификационной экспертизы сырья и продукции
ПК-4	Способен усовершенствовать научные методики и	ИД-1 _{ПК-4} Владеет навыками верификации	Знает принципы верификации, валида-	Умеет использовать существующие методы ин-	Имеет навыки доказательства соответствия требованиям

	разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	ции, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	ции, интерпретации в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	струментального и безинструментального подтверждения соответствия сырья или продукта	качества и безопасности
		ИД-2ПК-4 Знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	Знает современные проблемы в области соблюдения качества и безопасности продукции АПК	Умеет применять современные научные методики в целях идентификации сырья и продукции	Имеет навыки модификации существующих методов в области контроля качества и безопасности продукции

1.2 Описание показателей, критериев и шкал оценивания компетенций по дисциплине

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижений компетенции	Индикаторы компетенции	Показатель оценивания – знания, умения, навыки (владения)	Уровни сформированности компетенций				Формы и средства контроля формирования компетенций
				компетенция не сформирована	минимальный	средний	высокий	
				Оценки сформированности компетенций				
				2	3	4	5	
				Оценка «неудовлетворительно»	Оценка «удовлетворительно»	Оценка «хорошо»	Оценка «отлично»	
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач	Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач	
Критерии оценивания								
ПК-1 Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность	ИД-1 _{ПК-1} Проводит исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья	Полнота знаний	Знает основные цели и задачи идентификационной экспертизы сырья и продуктов в контексте обеспечения их качества и безопасности потребления	Не знает цели и задачи идентификационной экспертизы сырья и продуктов	Поверхностно знает цели и задачи идентификационной экспертизы сырья и продуктов	Хорошо знает основные цели и задачи идентификационной экспертизы сырья и продуктов	Превосходно знает основные цели и задачи идентификационной экспертизы сырья и продуктов в контексте обеспечения их качества и безопасности потребления	Вопросы текущего и рубежного контроля (собеседование), реферат, предэкзаменационное тестирование и вопросы экзамена
		Наличие умений	Умеет проводить идентификационную экспертизу и анализ полученных результатов	Не умеет проводить идентификационную экспертизу	С трудом умеет проводить идентификационную экспертизу	Умеет успешно проводить идентификационную экспертизу	Превосходно умеет проводить идентификационную экспертизу и анализ полученных результатов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками разработки новых методов идентификационного контроля за качеством и безопасностью сырья и продукции	Не владеет навыками разработки новых методов идентификационного контроля	Поверхностно владеет отдельными навыками разработки новых методов идентификационного контроля	Владеет большинством навыков разработки новых методов идентификационного контроля за качеством и безопасностью сырья и продукции	Владеет устойчивыми навыками разработки новых методов идентификационного контроля за качеством и безопасностью сырья и продукции	
ПК-3 Готов собирать, обрабатывать	ИД-2 _{ПК-3} Проводит эксперимен-	Полнота знаний	Знает методы получения актуальной научно-	Не знает методы получения актуальной научно-	Поверхностно знает некоторые методы получения	Знает многие методы получения научно-технической и	Превосходно знает эффективные методы получения актуальной	Вопросы текущего и рубежного контроля

вать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	ты и анализирует полученные результаты опытов и использует их в практической деятельности.		технической и нормативно-правовой информации в области производства и переработки сырья животного и растительного происхождения и его ветеринарно-санитарной экспертизы	технической и нормативно-правовой информации	актуальной научно-технической и нормативно-правовой информации	нормативно-правовой информации в области производства и переработки сырья	научно-технической и нормативно-правовой информации в области производства и переработки сырья животного и растительного происхождения и его ветеринарно-санитарной экспертизы	(собеседование), реферат, предэкзаменационное тестирование и вопросы экзамена
		Наличие умений	Умеет использовать полученную научно-техническую и нормативно-правовую информацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы для проведения научных экспериментов и опытов	Не умеет использовать полученную научно-техническую и нормативно-правовую информацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы	С трудом умеет использовать полученную научно-техническую и нормативно-правовую информацию	Хорошо умеет использовать полученную научно-техническую и нормативно-правовую информацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Отлично умеет использовать всю полученную научно-техническую и нормативно-правовую информацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы для успешных проведения научных экспериментов и опытов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки использования собственных экспериментальных данных и результатов в практической деятельности по осуществлению идентификационной экспертизы сырья и продукции	Не имеет навыков использования экспериментальных данных в практической деятельности	Имеет поверхностные навыки использования экспериментальных данных в практической деятельности	Имеет навыки использования экспериментальных данных и результатов в практической деятельности по осуществлению идентификационной экспертизы сырья и продукции	Имеет превосходные навыки использования собственных экспериментальных данных и результатов в успешной практической деятельности по осуществлению идентификационной экспертизы сырья и продукции	
ПК-4 Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы,	ИД-1ПК-4 Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых	Полнота знаний	Знает принципы верификации, валидации, интерпретации в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	Не знает принципы верификации, валидации, интерпретации	Знает некоторые принципы верификации, валидации	Знает принципы верификации, валидации, интерпретации в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	Превосходно знает все принципы верификации, валидации, интерпретации в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	Вопросы текущего и рубежного контроля (собеседование), реферат, предэкзаменационное тестирование и вопросы экзамена
		Наличие умений	Умеет использо-	Не умеет использо-	Умеет использо-	Умеет использовать	Умеет успешно использо-	

производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	экспериментальных данных в практике	ний	вать существующие методы инструментального и безинструментального подтверждения соответствия сырья или продукта	вать существующие методы подтверждения соответствия сырья или продукта	вать некоторые существующие методы инструментального подтверждения соответствия сырья или продукта	большинство существующих методов инструментального и безинструментального подтверждения соответствия сырья или продукта	зовать все существующие методы инструментального и безинструментального подтверждения соответствия сырья или продукта	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки доказательства соответствия требованиям качества и безопасности	Не имеет навыков доказательства соответствия требованиям качества и безопасности	Имеет поверхностные навыки установления соответствия требованиям качества	Имеет хорошие навыки доказательства соответствия требованиям качества и безопасности	Имеет превосходные навыки доказательства соответствия всем современным требованиям качества и безопасности	
	ИД-2ПК-4 Знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	Полнота знаний	Знает современные проблемы в области соблюдения качества и безопасности продукции АПК	Не знает современные проблемы соблюдения качества и безопасности продукции АПК	Знает некоторые проблемы в области соблюдения качества и безопасности продукции АПК	Хорошо знает современные проблемы в области соблюдения качества и безопасности продукции АПК	Превосходно знает все современные проблемы в области соблюдения качества и безопасности продукции АПК	Вопросы текущего и рубежного контроля (собеседование), реферат, предэкзаменационное тестирование и вопросы экзамена
		Наличие умений	Умеет применять современные научные методики в целях идентификации сырья и продукции	Не умеет применять современные научные методики идентификации сырья и продукции	Умеет применять отдельные научные методики в целях идентификации сырья	Умеет применять большинство современных научных методик в целях идентификации сырья и продукции	Превосходно умеет применять все современные научные методики в целях идентификации всех видов сырья и продукции	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки модификации существующих методов в области контроля качества и безопасности продукции	Не имеет навыков модификации существующих методов в области контроля качества и безопасности продукции	Имеет поверхностные навыки модификации некоторых существующих методов контроля качества	Имеет хорошие навыки модификации существующих методов в области контроля качества	Имеет превосходные навыки модификации большинства существующих методов в области контроля качества и безопасности продукции	

2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины

2.1 Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час			
	семестр, курс*			
	очная форма		заочная форма	
	3 семестр	-	-	2 курс/2 сессия
1. Аудиторные занятия, всего	24	-	-	6
- лекции	8	-	-	2
- практические занятия (включая семинары)	16	-	-	4
- лабораторные работы		-	-	
2. Внеаудиторная академическая работа обучающихся	84	-	-	129
2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:		-	-	
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**		--	-	
-реферата	36	-	-	36
2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы	20	-	-	70
2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям	16	-	-	11
2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях , проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	12	-	-	12
3. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины	36	-	-	9
ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:	Часы	144		144
	Зачетные единицы	4		4

Примечание:
 * – **семестр** – для очной формы обучения, **курс** – для заочной формы обучения;
 ** – КР/КП, реферата/эссе/презентации, контрольной работы (для обучающихся заочной формы обучения), расчетно-графической (расчетно-аналитической) работы и др.;

2.2. Укрупнённая содержательная структура учебной дисциплины и общая схема её реализации в учебном процессе

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела		Трудоемкость раздела и ее распределе- ние по видам учебной работы, час.						Форма рубежного контроля	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		общая	Аудиторная работа				ВАРС			
			всего	лекции	занятия		всего			Фиксированные виды
					практические (всех форм)	лабораторные				
1		2	3	4	5	6	7	8	9	10
Очная форма обучения										
1	1.Общие вопросы организации идентификационной экспертизы 1.1 Место и роль идентификационной экспертизы в современном производстве. 1.2 Особенности проведения идентификационной экспертизы 1.3 Оценка результатов идентификационной экспертизы	86	2	2			84	36	тест	ИД- 1пк-1 ИД- 2пк-3 ИД- 1пк-4 ИД- 2пк-4

2	2.Виды, способы и методы проведения идентификационной экспертизы и обнаружения фальсификации 2.1Идентификационная экспертиза отдельных продуктов животного и растительного происхождения 2.2Соответствие методов идентификационной экспертизы поставленным задачам. 2.3 Виды фальсификации и ее последствия 2.4 Оформление и заполнения идентификационной экспертизы	22	22	6	16				тест	
Промежуточная аттестация		36	×	×	×	×	×	×	Эк-за-мен	
Итого по дисциплине		144	24	8	16	-	84	36		
Доля лекций в аудиторных занятиях, 17,4%										
Заочная форма обучения										
1	1.Общие вопросы организации идентификационной экспертизы 1.1 Место и роль идентификационной экспертизы в современном производстве. 1.2 Особенности проведения идентификационной экспертизы 1.3 Оценка результатов идентификационной экспертизы	131	2	2					тест	ИД-1пк-1 ИД-2пк-3 ИД-1пк-4 ИД-2пк-4
2	2.Виды, способы и методы проведения идентификационной экспертизы и обнаружения фальсификации 2.1Идентификационная экспертиза отдельных продуктов животного и растительного происхождения 2.2Соответствие методов идентификационной экспертизы поставленным задачам. 2.3 Виды фальсификации и ее последствия 2.4 Оформление и заполнения идентификационной экспертизы	4	4		4		129	36	тест	
Промежуточная аттестация		9	×	×	×	×	×	×	Эк-за-мен	
Итого по дисциплине		144	6	2	4	-	129	36		
Доля лекций в аудиторных занятиях, 20%										

3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося

3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося

Организация занятий по дисциплине носит циклический характер. По трем разделам предусмотрена взаимоувязанная цепочка учебных работ: самостоятельная работа студентов (аудиторная и внеаудиторная). На занятиях студенческая группа получает задания и рекомендации.

Для своевременной помощи обучающимся при изучении дисциплины кафедрой организуются индивидуальные и групповые консультации, устанавливается время приема выполненных работ.

Учитывая статус дисциплины к её изучению предъявляются следующие организационные требования:

- обязательное посещение обучающимся всех видов аудиторных занятий;
- ведение конспекта в ходе занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком, представленным в таблице 2.4; своевременная сдача преподавателю отчетных документов по аудиторным и внеаудиторным видам работ;
- в случае наличия пропущенных обучающимся занятий, необходимо получить консультацию по подготовке и оформлению отдельных видов заданий.

Для успешного освоения дисциплины, обучающемуся предлагаются учебно-информационные источники в виде учебной, учебно-методической литературы по всем разделам.

3.2 Условия допуска к экзамену

Экзамен является формой контроля, которая выставляется обучающемуся согласно Положения о текущей, промежуточной аттестации студентов и слушателей в ФГБОУ ВО Омский ГАУ, выполнившему в полном объеме все перечисленные в п.2-3 требования к учебной работе, прошедший все виды тестирования, выполнения реферата с положительной оценкой. В случае не полного выполнения указанных условий по уважительной причине, студенту могут быть предложены индивидуальные задания по пропущенному учебному материалу.

4. Лекционные занятия

Для изучающих дисциплину читаются лекции в соответствии с планом, представленным в таблице 3.

Таблица 3 - Лекционный курс.

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
раздел	лекции		очная форма	заочная форма	
1	2	3	4	5	6
1	1	Тема: Общие вопросы идентификационный экспертизы	2	2	Лекция - беседа
		1. Общие положения проведения идентификационной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения. Предмет, цели и задачи.			
		2. Виды, способы и методы проведения идентификационной экспертизы.			
		3. Место и роль идентификационной экспертизы при оценке качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.			
2	2	Тема: Подлинность и фальсификация товаров	2		Лекция - беседа
		1. Подлинность товаров: виды, задачи, методы определения			
		2. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения.			
	3	3. Последствия фальсификации.	2		Лекция - беседа
		Тема: Идентификационная экспертиза мяса и			

		мясных продуктов. 1. Способы и методы обнаружения фальсификации мяса и мясных продуктов. 2. Тема: Идентификационная экспертиза рыбы, икорных и рыбных продуктов 3.Идентификационная экспертиза рыбы, икорных и рыбных продуктов. 4.Способы и методы обнаружения фальсификации рыбы, икорных и рыбных продуктов			
	4	Тема: Идентификационная экспертиза, способы и методы обнаружения фальсификации молока и молочных продуктов. 1. Способы и Идентификационная экспертиза молока и молочных продуктов. 2. Методы обнаружения фальсификации молока и молочных продуктов.	2		Лекция - беседа
Общая трудоемкость лекционного курса			8	2	x
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения		8	- очная форма обучения		8
- заочная форма обучения		2	- заочная форма обучения		2
Примечания: - материально-техническое обеспечение лекционного курса – см. Приложение 6; - обеспечение лекционного курса учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.					

5. Практические занятия по дисциплине и подготовка студента к ним

Практические занятия по курсу проводятся в соответствии с планом, представленным в таблице 4.

Таблица 4 - Примерный тематический план практических занятий по разделам учебной дисциплины

№		Тема занятия / Примерные вопросы на обсуждение (для семинарских занятий)	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь за- нятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
2	1-2	Особенности проведения идентификационной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	4	4	Работа в ма- лых группах, решение ситу- ационных за- дач	ОСП
		1.проведения идентификационной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения				
		2. оформление результатов				
	3-4	Особенности проведения идентификационной экспертизы и ме- тоды обнаружения фальсификации субпродуктов	4			
		1. проведения идентификационной экспертизы субпродуктов				
		2. методы обнаружения фальсифика- ции субпродуктов;				
	5-6	Особенности проведения идентификационной экспертизы и ме- тоды обнаружения фальсификации мясных полуфабрикатов	4			

		1. проведения идентификационной экспертизы полуфабрикатов;					
		2. методы обнаружения фальсификации полуфабрикатов;					
	7-8	Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации экспертизы молока	4				
		1.проведения идентификационной экспертизы молока;					
		2.методы обнаружения фальсификации молока					
		3.результаты идентификационной экспертизы					
Всего практических занятий по дисциплине:			час.	Из них в интерактивной форме:			час.
- очная форма обучения			16	- очная форма обучения			16
- заочная форма обучения			4	- заочная форма обучения			4
В том числе в форме семинарских занятий							
- очная форма обучения							
- заочная форма обучения							
* Условные обозначения: ОСП – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; УЗ СРС – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; ПР СРС – занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимся конкретной ВАРС.							
Примечания: - материально-техническое обеспечение практических занятий – см. Приложение 6; - обеспечение практических занятий учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложения 1 и 2.							

Подготовка обучающихся к практическим занятиям осуществляется с учетом общей структуры учебного процесса. На практических занятиях осуществляется входной и текущий аудиторный контроль в виде опроса, по основным понятиям дисциплины.

Подготовка к практическим занятиям подразумевает выполнение домашнего задания к очередному занятию по заданиям преподавателя, выдаваемым в конце предыдущего занятия.

Для осуществления работы по подготовке к занятиям, необходимо ознакомиться с методическими указаниями по дисциплине, внимательно ознакомиться с литературой и электронными ресурсами, с рекомендациями по подготовке, вопросами для самоконтроля.

6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины

При изучении конкретного раздела дисциплины, из числа вынесенных на лекционные и практические занятия, обучающемуся следует учитывать изложенные ниже рекомендации. Обратите на них особое внимание при подготовке к аттестации.

Работа по теме прежде всего предполагает ее изучение по учебнику или пособию. Необходимо вырабатывать самостоятельные суждения, дополняя их аргументацией, что и следует демонстрировать на семинарах. Для выработки самостоятельного суждения важным является умение работать с научной литературой. Поэтому работа по теме кроме ее изучения по учебнику, пособию предполагает также поиск по теме научных статей в научных журналах. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

Самостоятельная подготовка предполагает использование ряда методов.

1. Конспектирование. Конспектирование позволяет выделить главное в изучаемом материале и выразить свое отношение к рассматриваемой автором проблеме.

Техника записей в конспекте индивидуальна, но есть ряд правил, которые могут принести пользу его составителю: начиная конспект, следует записать автора изучаемого произведения, его название, источник, где оно опубликовано, год издания. Порядок конспектирования:

- а) внимательное чтение текста;
- б) поиск в тексте ответов на поставленные в изучаемой теме вопросы;
- в) краткое, но четкое и понятное изложение текста;
- г) выделение в записи наиболее значимых мест;

д) запись на полях возникающих вопросов, понятий, категорий и своих мыслей.

2. Записи в форме тезисов, планов, аннотаций, формулировок определений. Все перечисленные формы помогают быстрой ориентации в подготовленном материале, подборе аргументов в пользу или против какого-либо утверждения.

3. Словарь понятий и категорий. Составление словаря помогает быстрее осваивать новые понятия и категории, увереннее ими оперировать. Подобный словарь следует вести четко, разборчиво, чтобы удобно было им пользоваться.

Раздел 1 Общие вопросы идентификационной экспертизы

Краткое содержание

Экспертизы товаров проводятся в случаях: 1) разногласий между получателем и поставщиком в определении качества товара; 2) отсутствия поставщика в месте проверки товара по качеству или неявки его представителя по вызову получателя для участия в приемке товара; 3) потери первоначального качества товара при транспортировке, а также бедствиях и авариях; 4) разногласий между покупателями и розничными торговыми предприятиями о качестве товаров, как это предусмотрено правилами обмена некачественных промышленных товаров; 5) поручения государственного и ведомственного арбитражей, судебно-следственных органов, Комитета государственной безопасности и Министерства внутренних дел. Производится экспертиза товаров в бюро товарных экспертиз. Бюро товарных экспертиз проводит экспертизы качества отечественных товаров народного потребления, тары и упаковки этих товаров, торгового оборудования и инвентаря, а также сырья и материалов. В функции бюро товарных экспертиз не входит оценка качества сырья и материалов, поступающих на промышленные предприятия, минуя оптовое звено торговли.

Экспертизами определяются: 1) род, вид, артикул, сортность, комплектность товаров, торгового инвентаря и оборудования, тары и упаковочного материала для них, а также соответствие их качества и маркировки стандартам, техническим условиям, описаниям, утвержденным образцам; 2) наличие, производственной марки и товарного знака на товарах, для которых они являются обязательными;

3) причины снижения первоначального качества товара; 4) вес нетто товара, тары и упаковочного материала и других нереализуемых компонентов в случаях, когда это предусмотрено стандартами, техническими условиями и т.д. Экспертиза производится при получении заявки от руководителей предприятий с указанием реквизитов заказчика экспертизы, наименования товара, его местонахождения, количества и веса предъявленного к экспертизе товара, цели экспертизы, даты вызова эксперта. По принятым заявкам экспертиза должна быть начата в сроки, указанные заказчиком экспертизы, но не позднее сроков, предусмотренных особыми условиями поставки. Они не должны превышать 24 ч по скоропортящимся товарам и по всем остальным — 72 ч для одногородних и 5-10 суток (в зависимости от расстояния) для иногородних заказчиков с момента поступления заявки.

Определяя качество товаров, эксперт производит проверки: 1) сплошные — проверяется весь товар, предъявленный получателем; 2) выборочные — проверяется определенная часть товара с распространением результатов проверки на всю партию, если это обусловлено ГОСТами, техусловиями, особыми условиями поставки или договором.

Одновременно с проверкой товара по качеству производится проверка комплектности, маркировки, соответствия тары и упаковки требованиям ГОСТов, техусловий, образцам и договорам.

Если для определения качества экспортируемого товара требуются лабораторные анализы, образцы (пробы) для исследования должны быть отобраны экспертом.

Количество и метод отбора образцов, способы упаковки и хранения их до производства анализа должны соответствовать условиям договора или другим обязательным для сторон условиям. Все отобранные образцы (пробы) должны быть опломбированы или опечатаны, о чем делается отметка в акте экспертизы.

Экспертиза (от фр. *expertise*, от лат. *espertus* — опытный) — исследование специалистом-экспертом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных знаний в области науки, технологии, экономики, торговли и др.

Экспертиза товара — исследование специалистом-экспертом каких-либо вопросов, решение которых требует специальных познаний в областях науки, техники, экономики, торговли различными видами товаров с последующей выдачей заключения. Различают товарную, судебную, врачебно-трудовую, юридическую, технологическую, бухгалтерскую, экологическую, ветеринарно-санитарную и другие виды экспертиз.

Товарная экспертиза — оценка экспертом основополагающих характеристик товаров: ассортиментной, качественной, количественной, стоимостной, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений, которые служат конечным результатом.

Экспертная оценка — совокупность операций по выбору комплекса или единичных характеристик потребительских товаров или других объектов, определению действительных значений и подтвержде-

нию экспертами соответствия их установленным требованиям и/или товарной информации. При экспертной оценке требования к характеристикам товаров или иных объектов могут устанавливаться не только нормативными документами, но и экспертами. Экспертной оценке могут подвергаться единичные экземпляры, упаковочные единицы товаров, а также товарные партии. Наиболее часто проводится товарная экспертиза именно товарных партий, которые определяются как совокупность единичных экземпляров и/или упаковочных единиц, объединенных общностью признаков: единовременностью выработки, общностью сырья, производства, едиными транспортными средствами.

Цель товарной экспертизы — проведение количественных и качественных оценок основополагающих характеристик товара, а также процессов, которые влияют на них, но зачастую не поддаются непосредственному изменению и основываются на суждениях специалистов-экспертов.

Для достижения указанной цели необходимо решать следующие задачи: осуществлять правильный подход к выбору свойств, показателей ассортимента и качества товаров в соответствии с целью экспертизы; измерять количественные и определять стоимостные характеристики товаров; выявлять соответствие действительных значений показателей установленным требованиям; анализировать и оценивать полученные данные для составления заключений или рекомендаций.

При проведении экспертизы эксперты должны соблюдать следующие принципы: объективность, независимость, компетентность, системный подход, эффективность, безопасность товара для потребителя и окружающей среды.

Объективность — недопущение или устранение субъективизма в экспертных оценках. Соблюдение этого принципа достичь весьма сложно, так как экспертиза проводится человеком (субъектом), а человеку присущи индивидуальные особенности восприятия цвета, вкуса, запаха и других ощущений, что предопределяет определенный субъективизм в экспертных оценках.

Для преодоления субъективизма применяются определенные приемы, такие как введение в состав экспертных комиссий специалистов одного профиля или, наоборот, — разных профилей, взаимно дополняющих друг друга.

Независимость эксперта — важнейший принцип, на котором основывается его объективность. Сущность принципа состоит в том, что эксперт должен быть независим от любых заинтересованных сторон, например отправителя и получателя, производителя и потребителя и др.

Компетентность эксперта определяется документом, подтверждающим его подготовленность в определенной области товароведных знаний и опытом работы с товаром. Для проведения товарной экспертизы необходимо в первую очередь детальное знание товаров, их потребительских свойств, а также физических, физико-химических, химических свойств и их изменений под влиянием различных процессов, таких как хранение, транспортирование и др. Помимо этого, эксперт должен хорошо разбираться в технологических вопросах производства товаров, документирования, товародвижения, организации учета и отчетности, менеджмента и права.

Системный подход заключается в обобщении, группировке и систематизации данных, необходимых для проведения экспертизы. Такой подход необходим эксперту для проведения экспертных оценок. Например, при определении ассортиментной принадлежности товаров.

Эффективность заключается в том, что выводы и результаты товарной экспертизы должны способствовать рациональному использованию товара.

Безопасность товара — один из важнейших принципов, на котором базируется его экспертиза. Как определено в международных стандартах, безопасность — это состояние, при котором риск вреда или ущерб сведены к минимуму или ограничены допустимым уровнем. Эксперты, проводящие товарную экспертизу, обязательно должны учитывать степень вреда (предполагаемую или реальную), который могут наносить или наносят товары здоровью и имуществу потребителей, окружающей среде, а также жизни и здоровью животных и растений.

Товарная экспертиза подразделяется на следующие подгруппы экспертизы: товароведная, санитарно-гигиеническая, ветеринарная, экологическая.

Товароведная экспертиза — оценка потребительских свойств товаров по ряду показателей: по органолептическим, физическим, физико-химическим и микробиологическим. Кроме того, при этой экспертизе определяются количественные характеристики товаров.

Санитарно-эпидемиологическая экспертиза — оценка потребительских свойств товаров, проводимая для определения их санитарно-эпидемиологической безопасности. В зависимости от объектов иссле-

дования различают следующие виды этой экспертизы: эпидемиологическая экспертиза сырья и готовой продукции (товаров), технологическая и медицинская, фитосанитарная.

Эпидемиологическая экспертиза — оценка экспертами соответствия сырья, готовой продукции и упаковки эпидемиологическим требованиям.

Эпидемиологические требования включают показатели физической, химической, микробиологической и радиологической безопасности.

Технологическая и медицинская экспертиза — оценка экспертом соответствия процессов изготовления, упаковки, хранения, транспортирования и реализации товаров установленным санитарно-эпидемиологическим правилам, а также обследование персонала для выявления заболеваний, которые через продукцию могут передаваться контактным путем потребителю.

Этот вид экспертизы очень важен для провизора, менеджера по продажам ветеринарных препаратов, так как от технологии изготовления зависит их безопасность, качество и эффективность.

Фитосанитарная экспертиза — оценка растительной продукции для подтверждения ее карантинной безопасности. Имеет большое значение для фармакологии, так как сырьем для многих препаратов являются сами растения целиком или их части (корни, листья, цветки и т. д.) как произрастающие в Российской Федерации, так и ввозимые из-за рубежа.

Ветеринарно-санитарная экспертиза — оценка экспертами ветеринарно-санитарных показателей безопасности товаров в соответствии с действующими ветеринарно-санитарными правилами.

Поскольку для изготовления некоторых лечебных средств (органопрепаратов, см. далее) используются органы и ткани убитых животных, все сырье, идущее на изготовление таких препаратов, должно согласно правилам ветеринарно-санитарной экспертизы подвергаться ветеринарно-санитарной экспертизе для предотвращения заражения через готовую продукцию животных и человека инфекционными заболеваниями.

Экологическая экспертиза — оценка экологических свойств товаров, проводимая для предотвращения загрязнения окружающей среды самими товарами и отходами их производства при изготовлении, транспортировании, разгрузке, фасовке, хранении, потреблении и утилизации.

В зависимости от области профессиональной деятельности различают следующие важнейшие группы экспертизы: торговая, товароведная, технологическая, судебная, юридическая, врачебно-трудовая, медицинская, бухгалтерская (аудиторская), экологическая и др.

Товарная экспертиза — оценка экспертом основополагающих характеристик товаров, а также их изменений в процессе товародвижения для принятия решений, выдачи независимых и компетентных заключений, которые служат конечным результатом. При проведении экспертизы могут оцениваться все основополагающие характеристики товара: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная или только их части.

Экспертная оценка — совокупность операций по выбору комплекса или единичных характеристик товаров или других объектов, определению их действительных значений и- подтверждению экспертами соответствия их установленным требованиям и/или товарной информации. При экспертной оценке требования к характеристикам товаров или иных объектов могут устанавливаться не только нормативными документами, но и экспертами. При этом под товарной информацией следует понимать сведения, указанные на маркировке, в товарно-сопроводительных документах или других источниках информации (нормативных, технических документах, учебной, научной, справочной литературе и т. п.).

Экспертной оценке могут подвергаться единичные экземпляры, упакованные единицы товаров, а также товарные партии. Наиболее часто проводится товарная экспертиза именно товарных партий, которые определяются как совокупность единичных экземпляров или упаковочных, объединенных общностью признаков: временем выработки, общностью сырья, производства, едиными транспортными средствами.

Товароведная экспертиза — оценка потребительских свойств товаров по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также показателей их количественных характеристик, осуществляемая экспертами путем проведения испытаний (измерений) или опроса и/или на основании информации на маркировке и/или в товарно-сопроводительных документах.

Санитарно-гигиеническая экспертиза — оценка свойств товаров, осуществляемая экспертами для подтверждения их санитарно-гигиенической безопасности.

Ветеринарная экспертиза — оценка ветеринарной безопасности, осуществляемая экспертами для подтверждения соответствия товаров установленным требованиям.

Экологическая экспертиза — оценка экологических свойств товаров; проводится экспертами для установления влияния этих свойств на окружающую среду.

Кроме указанных видов товарной экспертизы иногда выделяют технологическую и документальную экспертизу, однако они являются либо частью товарной экспертизы, либо используют ее результаты для комплексной оценки.

Товароведная экспертиза — один из важнейших и обязательных видов товарной экспертизы. Другие виды экспертизы дополняют ее и не всегда являются обязательными. Так, ветеринарная экспертиза обязательна только для пищевых продуктов животного происхождения, кож и мехового сырья. Обязательность товароведной экспертизы обусловлена тем, что в ее основе лежит оценка органолептических свойств и основных показателей качества, а это приближает товарную экспертизу к оценке товара потребителем. Товароведная экспертиза включает оценку всех основополагающих характеристик товара: ассортиментную, качественную, количественную и стоимостную. В связи с этим различают следующие виды товароведной экспертизы: количественная, качественная экспертиза товаров по договорам, ассортиментная, документальная и комплексная.

Количественная экспертиза в отличие от приемки товаров по качеству проводится независимыми экспертами, что обеспечивает ее большую достоверность; результаты экспертизы должны приниматься как окончательные и поставщиком, и покупателем. Эксперты при проведении этой экспертизы должны руководствоваться Гражданским кодексом РФ (ст. 465, 466, 483, 521). Предварительно эксперт должен ознакомиться со всеми необходимыми документами: договорами на поставку товаров или договорами купли-продажи, товарно-сопроводительными документами и др. При проведении экспертизы упакованных товаров необходимо учитывать, что их количественная характеристика включает массу самого товара (нетто) и упаковки (тары), а также количество упаковочных единиц. Поэтому при количественной экспертизе надо учитывать массу: брутто, нетто и тары.

Для определения различных количественных показателей товаров применяют методы измерений, которые могут быть прямыми и косвенными. К прямым методам относятся перевешивание, обмеривание по длине, объему, измерение плотности и других показателей, учитываемых при приемке товаров по количеству. При этом используют различные средства измерений. Косвенные методы применяют в тех случаях, когда прямые методы не могут быть использованы. Косвенные методы измерений — это методы определения показателей количественной характеристики товаров опосредованно, в основном расчетным путем.

При проведении количественной экспертизы эксперт должен соблюдать ряд правил:

1. Необходимо предварительно ознакомиться с товарно-сопроводительными документами.
2. Количественные показатели товара устанавливаются с помощью средств измерения или пересчета; измерение может быть сплошным или выборочным.
3. Для партии упакованного товара необходимо отметить, производилось ли вскрытие тары или перетаривание.
4. Обнаруженный в товарной партии товар с нарушенной упаковкой следует отделить от основной партии; оценка его количества и качества проводится отдельно.

Результаты количественной экспертизы могут быть обжалованы одной из заинтересованных сторон. В этом случае назначается контрольная экспертиза, которая может подтвердить или опровергнуть результаты первичной экспертизы. В случае опровержения результатов первичной экспертизы новые результаты должны быть аргументированы.

Качественная экспертиза — это оценка качественных характеристик товара экспертами для установления соответствия их требованиям нормативных документов. Проводят эту экспертизу с целью определения качества товара в товарной партии при сдаче-приемке, или после длительного хранения, или при обнаружении скрытых технологических дефектов в процессе хранения, когда обычные сроки предъявления претензий поставщику истекли. Кроме того, экспертиза по качеству применяется при оценке образцов новых товаров перед постановкой их на серийное производство. Для пищевых

продуктов качественная экспертиза только по органолептическим показателям называется дегустацией.

В зависимости от назначения качественная экспертиза бывает: приемочная, по комплектности, новых видов товаров, дегустация пищевых продуктов, по договорам.

Приемочной экспертизой по качеству называется оценка качества товаров экспертами для подтверждения достоверности результатов проверки при приемке. Основанием для проведения такой экспертизы могут служить: разногласия между поставщиком и получателем по результатам приемочного контроля, проведенного получателем в отсутствие поставщика и невозможности его явки на повторную приемку; обнаруженное или предполагаемое несоответствие фактического качества товара указанному в документах; нарушение упаковки (поломка, деформация и др.); наличие значительных качественных потерь в процессе транспортирования или хранения. При проведении качественной экспертизы пользуются стандартами, санитарными и ветеринарными правилами и инструкциями, правилами или кодексами транспортных организаций.

При проведении приемочной экспертизы по качеству эксперты должны придерживаться основных правил, которые включают следующие положения:

1. Перед началом экспертизы необходимо ознакомиться со всеми нормативными документами (стандартами на конкретные виды продукции, упаковку и маркировку, методы испытаний).
2. Качество товаров необходимо определять в соответствии с требованиями действующих стандартов, договоров. При необходимости принимаемые товары могут оцениваться путем сопоставления с образцами или эталонами. Выбор показателей качества определяется целями и условиями проведения экспертизы. Чаще всего эксперты ограничиваются оценкой органолептических показателей и некоторых физико-химических показателей, используя простейшие средства измерений. Проверка микробиологических и сложных физико-химических показателей может быть рекомендована экспертом лишь в отдельных случаях после завершения приемки по качеству.
3. Для оценки качества должна быть отобрана выборка или объединенная проба, размер которой должен быть не менее установленных норм.
4. При неоднородности товарной партии, включающей товары разного качества (стандартные, 1-го или других сортов, нестандартные, брак, отход), эксперт должен выявить процентное содержание каждой фракции. При обнаружении дефектных товаров эксперт должен отобрать образцы товаров с наиболее характерными дефектами и установить причины их возникновения. Целесообразно направить образцы дефектной продукции в испытательную лабораторию для выявления их вида и причин возникновения. В акте экспертизы должно быть отражено процентное содержание продукции с различными дефектами.
5. При выявлении причин несоответствия качества эксперт должен указать в акте состояние тары и упаковочных материалов (их целостность, надежность, достаточность).
6. Эксперт не должен проводить приемочную экспертизу, если нарушена целостность товарной партии или предъявлены обезличенные товары, а также распакованные или без товарно-сопроводительных документов.

Экспертизой товаров по комплектности называется оценка экспертом наличия необходимых элементов комплекта и установление соответствия данным, указанным в технических документах. Правовой базой этой экспертизы является Гражданский кодекс РФ (ч. 2, ст. 478-480). Основанием для ее проведения служат особенности принимаемых товаров, целостность которых обеспечивается наличием в комплекте всех необходимых элементов. Все комплектующие элементы подразделяют на три группы:

- обеспечивающие функциональное назначение товара, его эстетические свойства;
- предназначенные для ремонта товара в процессе эксплуатации;
- определяющие сохранность товаров при перевозке, хранении и реализации.

Экспертизе по комплектности подвергают в основном непродовольственные товары, а продовольственные товары — только при продаже наборов продуктов.

Экспертизой качества новых товаров, называется оценка качества товаров по номенклатуре показателей, характеризующих степень новизны, возможность и целесообразность их выпуска в реализа-

цию. Новый товар — это продукция, предназначенная для реализации и отличающаяся от имеющихся товаров аналогичного назначения измененными потребительскими свойствами. Цель этой экспертизы качества — определение практической полезности и показателей качества, которые могут создать потребительские предпочтения.

Правовая база экспертизы качества новых товаров отсутствует, а нормативная база представлена стандартами, санитарными и иными правилами и в этом совпадает с приемочной экспертизой. При экспертизе качества новых товаров используют различные методы оценки: органолептической, измерительной, социологической, экспертной. Решающее значение имеет экспертная оценка качества, а остальные методы выполняют вспомогательную роль.

Дегустацией пищевых продуктов называется оценка органолептических показателей качества экспертами, проверенными на сенсорную чувствительность. Дегустацию пищевых продуктов проводят при экспертизе новых товаров, при необходимости выявления качественных изменений органолептических показателей, при определении товарного сорта и других градаций качества.

Ассортиментной экспертизой называется оценка экспертом количественных и качественных характеристик товара для установления его ассортиментной принадлежности.

Документальной экспертизой называется оценка экспертом товароведных характеристик товаров, основанная на информации товарно-сопроводительных, технологических и иных документов.

Комплексной экспертизой называется оценка экспертом всех характеристик товара на основе их испытаний и анализа документов. Она может включать не только товароведные, но и стоимостные характеристики.

Составляющие экспертизы: субъект, объект, критерии, методы, процедура и результат.

Субъект экспертизы — это эксперт или группа экспертов. Эксперт (от лат. *expertus* — опытный) — специалист в области науки, техники, искусства и др., приглашаемый для исследования вопросов, решение которых требует специальных знаний. Эксперты товарной экспертизы должны быть специалистами по исследуемым группам товаров. Группа экспертов — группа квалифицированных специалистов, выполняющих исследование.

Для проведения товарной экспертизы экспертная группа может быть создана с целью выполнения отдельных операций оценки качества товаров или выполнения всех оценочных операций, завершающихся получением комплексной оценки качества товаров.

Структура экспертной группы определяется профессиональным составом и числом экспертов.

Объектом экспертизы являются потребительские свойства товаров, проявляющиеся при взаимодействии товара с потребителем в процессе эксплуатации (потребления).

В зависимости от вида товара, целей и глубины исследования некоторые свойства могут быть выделены в самостоятельные группы (например, безопасность, безвредность).

Критерии, используемые в экспертной оценке, могут быть общими и конкретными. Общие критерии — это сложившиеся в обществе ценностные представления, ориентации и нормы.

Конкретные критерии — реальные требования к качеству товаров данного вида. Эти требования определены нормативно-технической документацией. Конкретными критериями могут служить также базовые образцы и базовые показатели, характеризующие качество образцов, принимаемых за исходные.

В качестве базовых показателей могут использоваться товары отечественного и зарубежного производства, основные потребительские свойства которых соответствуют или превосходят лучшие мировые достижения, а также перспективные образцы.

Методы экспертизы. В товарной экспертизе используются разнообразные методы: физико-технические, химические, биологические, математические и др., исследования проводятся с применением сложных современных приборов и технических средств.

Процедура проведения экспертизы — это последовательность определенных операций, выполняемых экспертами.

Количество операций, их последовательность, содержание определяются целями экспертизы и особенностями объекта экспертизы.

Основные операции процедуры экспертизы можно разделить на три этапа: подготовительный (создание экспертной группы и формирование целей экспертизы); основной (исследования, выполняемые экспертами); заключительный (обработка результатов, их анализ, оценка и оформление экспертного заключения).

Результатом экспертизы является оформление в письменном виде заключения, в котором приводится оценка потребительских свойств товаров.

Итоговая оценка экспертной группы базируется на обобщении заключений экспертов, согласовании общей оценки с каждым экспертом и утверждении ее организатором экспертной группы.

Заключение включает вводную часть, исследовательскую часть и вывод; подписывает его эксперт. Экспертиза проводится в основном в специальных учреждениях: Торговой палате, Бюро технических экспертиз, Центре независимой экспертизы, государственных институтах, специальных лабораториях (испытательных лабораториях пищевых продуктов, сырья и материалов).

Внесудебная экспертиза — исследование, проводимое экспертом в условиях неопределенности, с целью принятия обоснованного решения и в других ситуациях, не связанных со спорами и конфликтами.

Выводы экспертизы — завершающая часть заключения, в которой даются ответы на вопросы, поставленные на экспертизу.

Документальная экспертиза — аналитическое исследование экспертом товаросопроводительных документов, проводимое для ответа на вопрос, поставленный на экспертизу.

Досудебная экспертиза — исследование, проводимое экспертом в спорных случаях до обращения спорящих сторон в суд, которое может стать основанием для разрешения спора или последующего обращения в суд. Может быть оформлено в виде документа «Исследования эксперта».

Заключение эксперта — письменный документ, отражающий ход и результаты исследования, проведенного экспертом.

Идентификационная экспертиза — исследование, проводимое товароведом-экспертом, с целью установления основных ассортиментных характеристик товара.

Комиссионная экспертиза — экспертиза, проводимая группой экспертов одной области знаний.

Комплексная экспертиза — экспертиза, проводимая группой экспертов разных областей знаний (товароведы, технологи и др.).

Метод опробования товара — оценка экспертом характеристик товара, полученных на основе использования по применению (эксплуатации) товара по назначению в соответствии с инструкцией по применению или уходу. Относится к экспертным методам.

Показатель согласованности значений экспертных оценок — количественная оценка близости значений экспертных оценок.

Стоимостная экспертиза товара — исследование эксперта, проводимое для определения розничной или оптовой цены товаров, а также товаров, бывших в эксплуатации, имеющих недостатки, морально устаревших и др.

Судебная товароведческая экспертиза — исследование товара и (или) товаросопроводительных документов, проводимое экспертом в порядке, предусмотренном процессуальным законодательством, для установления фактических данных и обстоятельств по материалам гражданского, уголовного или арбитражного дела с целью использования специальных знаний в форме заключения эксперта в судопроизводстве. В классификации судебных экспертиз используют термин «товароведческая».

Суждение эксперта — ответ эксперта на поставленный вопрос, включающий значение экспертной оценки и ее обоснование.

Товароведная (товарная) экспертиза — исследование основополагающих характеристик товара и процессов, при которых они формируются, проводимое товароведом-экспертом (группой экспертов) в условиях неопределенности или конфликтов и оформленное в виде заключения эксперта.

Эксперт — независимый высококвалифицированный специалист, обладающий специальными знаниями и практическим опытом, привлекаемый заинтересованным или назначаемый должностным лицом для выработки суждений по поставленным вопросам в форме заключения эксперта или акта экспертизы.

Экспертиза качества товара (товаров) — исследование товароведом — экспертом качественных характеристик товара в соответствии с вопросом, поставленным на экспертизу. Различают экспертизу партий товаров и отдельных товаров, в том числе бывших в эксплуатации.

Экспертиза количества — исследование эксперта, проводимое с целью независимой оценки количества товара в партии во время ее приемки или объема и массы фасованных товаров.

Экспертная оценка — получение характеристик качества экспертным методом, т. е. с использованием суждений экспертов.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Охарактеризуйте предмет, цель и задачи учебной дисциплины.
2. Дайте определения: «идентификация продукции», «фальсифицированные пищевые продукты», «контрафактная продукция».
3. Объясните, какая существует взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией товаров.
4. Какое место занимает идентификация при оценке и контроле качества товаров? проведении сертификации и товарной экспертизы?
5. Какую роль играет идентификация в системе менеджмента качества продукции?
6. Каковы основные цели и задачи идентификации?
7. На каких принципах базируется идентификация?
8. Какие субъекты осуществляют идентификационную деятельность на различных этапах жизненного цикла продукции.
9. Охарактеризуйте средства идентификации. Какие предъявляют к ним требования?
10. Перечислите виды идентификации. Дайте краткую их характеристику.
11. Каким требованиям должны отвечать показатели идентификации? На какие группы их подразделяют?
12. Что такое «критерии идентификации»?
13. Дайте характеристику видов фальсификации: в зависимости от изменяемых характеристик товара; в зависимости от места фальсификации.
14. Какие пищевые и непищевые заменители используются для фальсификации продовольственных товаров?
15. В чем состоят отличия фальсифицированного товара от товара-заменителя, дефектного товара от фальсифицированного?
16. К каким последствиям для изготовителей, продавцов и потребителей приводит реализация фальсифицированных товаров?
17. Какие меры предотвращения фальсификации товаров Вы знаете?
18. Какие меры ответственности предусмотрены российским законодательством за выпуск и реализацию фальсифицированных пищевых продуктов?
19. Охарактеризуйте преимущества и недостатки использования органолептических и измерительных методов при проведении идентификации.
20. Какие разновидности органолептического метода идентификации Вы знаете? Дайте их краткую характеристику, укажите преимущества и недостатки.
21. Какие современные измерительные методы применяются для идентификации продовольственных товаров? В чем их сущность? Каковы перспективы использования?
22. Укажите стандартизированные методы идентификации продовольственных товаров, используемые в отечественной практике.

Процедура оценивания

Контрольно-оценочное мероприятие по результатам изучения разделов дисциплины обучающийся планирует самостоятельно в рамках установленного на кафедре, графика индивидуальных консультаций преподавателя. Согласно с преподавателем дату и время собеседования, обучающийся проходит процедуру собеседования (опрос или тестирование) о чём преподавателем делается запись в журнале учёта текущей успеваемости (посещаемости).

Шкала и критерии оценивания

опрос

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

Раздел 2. Виды, способы и методы проведения идентификационной экспертизы и обнаружения фальсификации

Краткое содержание

Виды, средства и методы фальсификации продовольственных товаров. Товары фальсифицированные, дефектные и их заменители, отличия и характеристика. Виды фальсификации: ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная, технологическая, предреализационная. Средства для разных видов фальсификации. Способы разных видов фальсификации.

Последствия фальсификации товаров и меры по ее предотвращению. Последствия производства и реализации фальсифицированных товаров для продавцов и изготовителей пищевой продукции: выгоды, риски и убытки. Потери и убытки потребителей от приобретения фальсифицированных товаров.

Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов растительного происхождения. Фальсификация и идентификация зерномучных товаров. Характеристика группы однородной продукции. Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья зерномучных товаров. Идентификация зерномучных товаров и их основных ингредиентов: общие и специфические показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.

Фальсификация и идентификация продукции из фруктов и овощей. Характеристика группы однородной продукции. Наиболее фальсифицируемые подгруппы плодовоовощной продукции. Идентификация продукции из фруктов и овощей: общие и специфические показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.

Фальсификация и идентификация пищевкусовых товаров (чая, кофе, меда). Характеристика группы однородной продукции. Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья пищевкусовых товаров. Идентификация пищевкусовых товаров и их основных ингредиентов: общие и специфические показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.

Фальсификация и идентификация пищевых жиров растительного происхождения. Характеристика группы однородной продукции. Наиболее фальсифицируемые виды растительных масел. Идентификация растительных масел: общие и специфические показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.

Фальсификация и идентификация кондитерских изделий. Характеристика группы однородной продукции. Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья кондитерских изделий. Идентификация кондитерских изделий и их основных ингредиентов: общие и специфические показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.

Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых продуктов животного происхождения. Фальсификация и идентификация продуктов переработки молока. Характеристика группы однородной продукции. Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды молочного сырья. Идентификация молочной продукции и их основных ингредиентов: общие и специфические показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.

Фальсификация и идентификация мясных продуктов и яиц. Характеристика группы однородной продукции. Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья мясных продуктов. Идентификация мясных продуктов и их основных ингредиентов, а также яиц: общие и специфические показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.

Фальсификация и идентификация рыбных и морепродуктов. Характеристика группы однородной продукции. Наиболее фальсифицируемые подгруппы и виды сырья рыбных и морепродуктов. Идентификация рыбных и морепродуктов и их основных ингредиентов: общие и специфические показатели, виды. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения.

Вопросы для самоконтроля по разделу:

1. Перечислите идентифицирующие признаки и показатели, используемые при проведении ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров.
2. Какие методы идентификации зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров используются в отечественной и зарубежной практике?
3. Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Какие методы используют для обнаружения фальсификации и ее предупреждения?
4. Перечислите идентифицирующие признаки и показатели, используемые при проведении ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров.
5. Какие методы идентификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров используются в отечественной и зарубежной практике?
6. Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Какие методы используют для обнаружения фальсификации и ее предупреждения?

Процедура оценивания

После изучения каждого раздела проводится рубежный контроль. Рубежный контроль осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения обучающимися состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. Рубежный контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом. Рубежный контроль состоит из опросов на практических и семинарских занятиях и выполнения тестов по разделам дисциплины.

Шкала и критерии оценивания ответов на вопросы рубежного контроля

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объема учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС

7.1. Рекомендации по написанию рефератов

Учебные цели, на достижение которых ориентировано выполнение реферата: получить целостное представление об основных современных проблемах радиационной гигиены и путей их решения.

Учебные задачи, которые должны быть решены студентом в рамках выполнения реферата:

- детальное рассмотрение наиболее актуальных проблем научных исследований;
- формирование и отработка навыков научных исследований, накопление опыта работы с научной литературой, подбора и анализа фактического материала;
- совершенствование в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

ПРИМЕРНАЯ ТЕМАТИКА

Реферата

1. Особенности идентификационной экспертизы ... (указать объект, согласно темы магистерской диссертации)
2. Осуществление контроля подлинности сырья и продуктов животного и растительного происхождения в условиях Таможенного союза

Этапы работы над рефератом

Выбор темы. Очень важно правильно выбрать тему. Выбор темы не должен носить формальный характер, а иметь практическое и теоретическое обоснование.

Автор реферата должен осознанно выбрать тему с учетом его познавательных интересов или он может увязать ее с темой будущей магистерской работы. В этом случае магистранту предоставляется право самостоятельного (с согласия преподавателя) выбора темы реферата из списка тем, рекомендованных кафедрой по данной дисциплине (см. выше). При этом весьма полезными могут оказаться советы и обсуждение темы с преподавателем, который может оказать помощь в правильном выборе темы и постановке задач.

Если интересующая тема отсутствует в рекомендательном списке, то по согласованию с преподавателем студенту предоставляется право самостоятельно предложить тему реферата, раскрывающую содержание изучаемой дисциплины. Тема не должна быть слишком общей и глобальной, так как небольшой объем работы (до 20 страниц) не позволит раскрыть ее.

При выборе темы необходимо учитывать полноту ее освещения в имеющейся научной литературе. Для этого можно воспользоваться тематическими каталогами библиотек и библиографическими указателями литературы, периодическими изданиями и ежемесячными указателями литературы, либо справочно-библиографическими ссылками изданий посвященных данной теме.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Составление плана. Автор по предварительному согласованию с преподавателем может самостоятельно составить план реферата, с учетом замысла работы, либо взять за основу рекомендуемый план, приведенный в данных методических указаниях по соответствующей теме. Правильно построенный план помогает систематизировать материал и обеспечить последовательность его изложения.

Наиболее традиционной является следующая структура реферата:

Титульный лист.

Оглавление (план, содержание).

Введение.

Глава 1 (полное наименование главы).

1.1. (полное название параграфа, пункта);

1.2. (полное название параграфа, пункта).

Глава 2 (полное наименование главы).

2.1. (полное название параграфа, пункта);

2.2. (полное название параграфа, пункта).

Заключение (или выводы).

Список использованной литературы.

Приложения (по усмотрению автора).

} Основная часть

Титульный лист заполняется по единой форме (Приложение 1).

Оглавление (план, содержание) включает названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

Введение. В этой части реферата обосновывается актуальность выбранной темы, формулируются цели работы и основные вопросы, которые предполагается раскрыть в реферате, указываются используемые материалы и дается их краткая характеристика с точки зрения полноты освещения избранной темы. Объем введения не должен превышать 1-1,5 страницы.

Основная часть реферата может быть представлена одной или несколькими главами, которые могут включать 2-3 параграфа (подпункта, раздела).

Здесь достаточно полно и логично излагаются главные положения в используемых источниках, раскрываются все пункты плана с сохранением связи между ними и последовательности перехода от одного к другому.

Автор должен следить за тем, чтобы изложение материала точно соответствовало цели и названию главы (параграфа). Материал в реферате рекомендуется излагать своими словами, не до-

пуская дословного переписывания из литературных источников. В тексте обязательны ссылки на первоисточники, т.е. на тех авторов, у которых взят данный материал в виде мысли, идеи, вывода, числовых данных, таблиц, графиков, иллюстраций и пр.

Работа должна быть написана грамотным литературным языком. Сокращение слов в тексте не допускается, кроме общеизвестных сокращений и аббревиатуры. Каждый раздел рекомендуется заканчивать кратким выводом.

Заключение (выводы). В этой части обобщается изложенный в основной части материал, формулируются общие выводы, указывается, что нового лично для себя вынес автор реферата из работы над ним. Выводы делаются с учетом опубликованных в литературе различных точек зрения по проблеме рассматриваемой в реферате, сопоставления их и личного мнения автора реферата. Заключение по объему не должно превышать 1,5-2 страниц.

Приложения могут включать графики, таблицы, расчеты. Они должны иметь внутреннюю (собственную) нумерацию страниц.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература, периодические издания и электронные источники информации. Список составляется согласно правилам библиографического описания.

Требования к презентации

- Определение содержания, тематики, целевое и зрительское (читательское) назначение.
 - Определение условий, которые помогут обеспечить работу над презентацией.
 - Разработка модели и структуры. Определение механизма работы над ней.
- Определите, какие цели и задачи вы ставите и решаете в процессе работы: презентация должна помочь в решении профессиональных задач. Тщательно обдумайте и распишите содержание презентации. Решите мультимедийную часть презентации: количество слайдов, графических изображений, диаграмм, сканированных изображений, ссылок на интернет-ресурсы, звуковых файлов, видеороликов и т.д.
- Непосредственно работа на компьютере: выстраивание модели презентации на электронном носителе. Это основная часть работы. Прописать на бумаге ее очень сложно, так как это чисто технический процесс. Теперь необходимо переключиться на работу с компьютером.
 - Подбор элементов, дополняющих содержание презентации.
 - Редакция полученного продукта (презентации).

Элементы, дополняющие содержание презентации

1. Иллюстративный ряд. Иллюстрации типа «картинка», фотоиллюстрации, схемы, картины, графики, таблицы, диаграммы, фильмы, видеоролики.
2. Звуковой ряд. Музыкальное или речевое сопровождение, звуковые эффекты.
3. Анимационный ряд. Это, как правило, картинки с движением: фигурки, «ожившие» схемы и «растущие» диаграммы.
4. Цветовая гамма. Общий тон и цветные заставки, иллюстрации, линии должны сочетаться между собой и не противоречить смыслу и настроению презентации.
5. Шрифтовой ряд. Выбирать шрифты желательно, не увлекаясь их затейливостью и разнообразием. Чем больше разных шрифтов используется, тем труднее воспринимаются слайды. Необходимо продумать шрифтовые выделения, их подчиненность и логику. Стилль основного шрифта тоже важен.
6. Специальные эффекты. Возможности спецэффектов можно увидеть при знакомстве с программой. Важно, чтобы в презентации они не отвлекали внимание на себя, а лишь усиливали главное.
7. Графики, диаграммы, шкалы, таблицы.

Как сделать презентацию без ошибок?

1. Проверка орфографии. Грубые орфографические ошибки могут полностью испортить общее впечатление о проделанной работе.
2. Если использован звук или фильмы в презентации, то необходимо скопировать эти мультимедиа файлы вместе с документом презентации. Не лишним будет взять кодеки, которыми они должны воспроизводиться. Очень часто оказывается, что на другом компьютере отсутствуют данные материалы.
3. Презентация – это не только слайды с картинками, доклад – очень важен.
4. Презентация – это не текст, который полностью скопирован с доклада, а основные мысли и выводы.
5. Не нужно мельчить – с задних рядов увидеть мелкий текст затруднительно.
6. Не нужно использовать блеклых цветов: желтый, светло серый и пр. Лучше замените их на черный, темно-синий, бардовый и пр. Это позволит слушателям более четко видеть материал.

После выбора темы составляется список изданной по теме (проблеме) литературы, опубликованных статей, необходимых справочных источников.

Знакомство с любой научной проблематикой следует начинать с освоения имеющейся основной научной литературы. При этом следует сразу же составлять библиографические выходные данные (автор, название, место и год издания, издательство, страницы) используемых источников. Названия работ иностранных авторов приводятся только на языке оригинала.

Начинать знакомство с избранной темой лучше всего с чтения обобщающих работ по данной проблеме, постепенно переходя к узкоспециальной литературе.

На основе анализа прочитанного и просмотренного материала по данной теме следует составить тезисы по основным смысловым блокам, с пометками, собственными суждениями и оценками. Предварительно подобранный в литературных источниках материал может превышать необходимый объем реферата, но его можно использовать для составления плана реферата.

Процедура оценивания

При аттестации бакалавра по итогам его работы над рефератом, руководителем используются критерии оценки качества **процесса подготовки реферата**, критерии оценки **содержания реферата**, критерии оценки **оформления реферата**, критерии оценки **участия студента в контрольно-оценочном мероприятии**.

1. *Критерии оценки содержания реферата*: степень раскрытия темы; самостоятельность и качество анализа теоретических положений; глубина проработки, обоснованность методологической и методической программы исследования; качество анализа объекта и предмета исследования; проработка литературы при написании реферата.

2. *Критерии оценки оформления реферата*: логика и стиль изложения; структура и содержание введения и заключения; объем и качество выполнения иллюстративного материала; качество ссылок и списка литературы; общий уровень грамотности изложения.

3. *Критерии оценки качества подготовки реферата*: способность работать самостоятельно; способность творчески и инициативно решать задачи; способность рационально планировать этапы и время выполнения реферата, диагностировать и анализировать причины появления проблем при выполнении реферата, находить оптимальные способы их решения; дисциплинированность, соблюдение плана, графика подготовки диссертации; способность вести дискуссию, выстраивать аргументацию с использованием результатов исследований, демонстрация широты кругозора;

4. *Критерии оценки участия бакалавра в контрольно-оценочном мероприятии*: способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

7.1.1. Шкала и критерии оценивания

- «зачтено» выставляется студенту, если он представляет необходимый материал, одобренный и согласованный с его научным руководителем, при этом он ясно, четко, логично и грамотно дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры по изучаемой теме, четко излагает выводы;

- «не зачтено» выставляется студенту, если он не представляет необходимый материал, не ориентируется в основных понятиях, и не представляет проработанную тематику научного исследования.

7.2. Рекомендации по самостоятельному изучению тем

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации экспертизы молока»

- 1) Основные принципы проведения идентификационной экспертизы молока
- 2) Фальсификация молока

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации сычужных сыров»

- 1) Основные принципы проведения идентификационной экспертизы сычужных сыров
- 2) Фальсификация сычужных сыров

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации рыбы и икорных продуктов»

- 1) Основные принципы проведения идентификационной экспертизы рыбы и икорных продуктов
- 2) Фальсификация рыбы и икорных продуктов

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы

«Актуальные проблемы идентификации продуктов и сырья животного и растительного происхождения»

- 1) Разработка метода идентификации сырья и продуктов животного и растительного происхождения
- 2) Совершенствование методов идентификационной экспертизы животного и растительного происхождения

Общий алгоритм самостоятельного изучения темы

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме (ориентируясь на вопросы для самоконтроля).
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы
3) Выбрать форму отчетности конспектов (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
2) Оформить отчётный материал в установленной форме в соответствии методическими рекомендациями
3) Провести самоконтроль освоения темы по вопросам, выданным преподавателем
4) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
5) Принять участие в указанном мероприятии, в установленное для внеаудиторной работы время

Контрольно-оценочное мероприятие по результатам самостоятельного изучения тем обучающийся планирует самостоятельно в рамках учебного семестра и установленного на кафедре, графика индивидуальных консультаций преподавателя. Согласно с преподавателем дату и время собеседования, обучающийся проходит процедуру собеседования (опрос или тестирование) о чём преподавателем делается запись в журнале учёта текущей успеваемости (посещаемости). В течении семестра обучающийся должен пройти процедуру собеседования по всем предложенным темам.

7.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения тем

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объёма учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

8. Входной контроль и текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы студента

8.1 Вопросы для входного контроля

Терминологический диктант для входного контроля (пример)

идентификация
продукция
инструментальный
органолептический
визуальный;
опробование
испытания
фальсификация
подлог
номенклатура
наименование
ассортимент
состав

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если он трактует и записывает верно не менее половины терминов.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся трактует и записывает верно менее половины терминов.

8.1. Текущий контроль успеваемости

В течение семестра, проводится текущий контроль успеваемости по дисциплине, к которому обучающийся должен быть подготовлен.

Отсутствие пропусков аудиторных занятий, активная работа на практических занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля может быть использован тестовый контроль. Тест состоит из небольшого количества элементарных вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

В процессе подготовки к семинарскому занятию обучающийся изучает представленные ниже вопросы по темам. На занятии обучающийся демонстрирует свои знания по изученным вопросам в форме устного ответа.

Тема 1-2 Особенности проведения идентификационной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения

1. проведения идентификационной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения
2. оформление результатов

Тема 3-4 Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации субпродуктов

1. проведения идентификационной экспертизы субпродуктов
2. методы обнаружения фальсификации субпродуктов;

Тема 5-6 Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации мясных полуфабрикатов

1. проведения идентификационной экспертизы полуфабрикатов;
2. методы обнаружения фальсификации полуфабрикатов;

Тема 7-9 Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации экспертизы молока

1. проведения идентификационной экспертизы молока;
2. методы обнаружения фальсификации молока
3. результаты идентификационной экспертизы

Тема 10-11 Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации сливочного масла

1. проведения идентификационной экспертизы сливочного масла;
2. методы обнаружения фальсификации сливочного масла;
3. результаты идентификационной экспертизы

Тема 12-13 Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации сычужных сыров

1. проведения идентификационной экспертизы сычужных сыров;
2. методы обнаружения фальсификации сычужных сыров;
3. результаты идентификационной экспертизы

Тема 14-15 Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации рыбы и икорных продуктов

1. проведения идентификационной экспертизы рыбы и икорных продуктов;
2. методы обнаружения фальсификации рыбы и икорных продуктов;
3. результаты идентификационной экспертизы

Тема 16-17 Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации плодов и овощей

1. проведения идентификационной экспертизы плодов и овощей;
2. методы обнаружения фальсификации плодов и овощей;
3. результаты идентификационной экспертизы

Тема 18-19 Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации меда

1. проведения идентификационной экспертизы меда;
2. методы обнаружения фальсификации меда;
3. результаты идентификационной экспертизы

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

отлично - заслуживает обучающийся, обнаруживший всестороннее, систематическое и глубокое знание темы, глубоко усвоивший основную и дополнительную литературу, рекомендованную для изучения темы, проявивший творческие способности и научный подход в понимании и изложении учебного программного материала, ответ отличается богатством и точностью использованных терминов, материал излагается последовательно и логично.

хорошо - заслуживает обучающийся, обнаруживший достаточно полное знание учебно-программного материала по теме, не допускающий в ответе существенных неточностей, усвоивший основную литературу, рекомендованную для изучения темы, показавший систематический характер знаний по дисциплине.

удовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший знание основного объёма учебно-программного материала по теме, усвоивший основную литературу, рекомендованную программой, однако допустивший некоторые погрешности при их выполнении и в ответе, но обладающий необходимыми знаниями для их самостоятельного устранения.

неудовлетворительно - заслуживает обучающийся, обнаруживший пробелы в знаниях или отсутствие знаний по значительной части темы, допускающий существенные ошибки при ответе, и который не может продолжить обучение или приступить к профессиональной деятельности без дополнительных занятий по дисциплине.

9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования (бакалавриат, специалитет, магистратура) и среднего профессионального образования в ФГБОУ ВО Омский ГАУ»	
Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины	
Цель промежуточной аттестации -	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
Форма промежуточной аттестации -	экзамен
Место экзамена в графике учебного процесса:	1) подготовка к экзамену и сдача экзамена осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету
	2) дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом выпускающего факультета
Форма экзамена -	<i>Письменный</i>
Процедура проведения экзамена -	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
Экзаменационная программа по учебной дисциплине:	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9) 2) охватывает разделы №№ _____ (в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений,	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы экзамена

Результаты экзамена определяют оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» и объявляют в день экзамена.

Оценку «отлично» выставляют студенту, глубоко и прочно освоившему теоретический и практический материал дисциплины. Ответ должен быть логичным, грамотным. Студенту необходимо показать знание не только основного, но и дополнительного материала, быстро ориентироваться, отвечая на дополнительные вопросы. Студент должен свободно справляться с поставленными задачами, правильно обосновывать принятые решения.

Оценку «хорошо» заслуживает студент, твердо знающий программный материал дисциплины, грамотно и по существу излагающий его. Не следует допускать существенных неточностей при ответах на вопросы, необходимо правильно применять теоретические положения при решении практических задач, владеть определенными навыками и приемами их выполнения.

Оценку «удовлетворительно» получает студент, который имеет знания только основного материала, но не усвоил его детали, испытывает затруднения при решении практических задач. В ответах на поставленные вопросы студентом допущены неточности, даны недостаточно правильные формулировки, нарушена последовательность в изложении программного материала.

Оценка «неудовлетворительно» говорит о том, что студент не знает значительной части материала по дисциплине, допускает существенные ошибки в ответах, не может решить практические задачи или решает их с затруднениями.

9.1. Заключительное тестирование по итогам изучения дисциплины

По итогам изучения дисциплины, обучающиеся проходят заключительное тестирование. Тестирование является формой контроля, направленной на проверку владения терминологическим аппаратом, современными информационными технологиями и конкретными знаниями в области фундаментальных и прикладных дисциплин.

9.1.1 Подготовка к заключительному тестированию по итогам изучения дисциплины

Тестирование осуществляется по всем темам и разделам дисциплины, включая темы, выносимые на самостоятельное изучение. Процедура тестирования ограничена во времени и предполагает максимальное сосредоточение студента на выполнении теста, содержащего несколько тестовых заданий. Тестирование проводится в письменной форме (на бумажном носителе). Тест включает в себя 30 вопросов. Время, отводимое на выполнение теста - 30 минут. В каждый вариант теста включаются вопросы в следующем соотношении: закрытые (одиночный выбор) – 25-30%, закрытые (множественный выбор) – 25-30%, открытые – 25-30%, на упорядочение и соответствие – 5-10%

На тестирование выносятся по 10 вопросов из каждого раздела дисциплины.

Бланк теста

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего образования
«Омский государственный аграрный университет имени П.А. Столыпина»

**Тестирование по итогам освоения дисциплины «Санитария и гигиена питания»
Для обучающихся направления подготовки 36.04.01-Ветеринарно-санитарная экспертиза
ФИО _____ группа _____**

Дата _____

Уважаемые студенты!

Прежде чем приступить к выполнению заданий внимательно ознакомьтесь с инструкцией:

1. Отвечая на вопрос с выбором правильного ответа, правильный, на ваш взгляд, ответ (ответы) обведите в кружок.
2. В заданиях открытой формы впишите ответ в пропуск.
3. В заданиях на соответствие заполните таблицу.
4. В заданиях на правильную последовательность впишите порядковый номер в квадрат.
4. Время на выполнение теста – 30 минут

5. За каждый верный ответ Вы получаете 1 балл, за неверный – 0 баллов.
Максимальное количество полученных баллов 30.
Желаем удачи!

Вариант № 1

1. Стоимостная фальсификация - это

- a) ☐ Установление продуктов в принадлежности их к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья.
- b) ☐ Действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем замены товаров высших сортов низшими.
- c) ☐ Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров продукта от предельно допустимых норм.
- d) ☐ Подделка подлинных товаров с помощью различного рода пищевых или непищевых добавок или нарушений рецептур для изменения качественных показателей органолептических и других свойств продуктов.
- e) ☐ Обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров с меньшими количественными характеристиками по цене товаров с большими количественными показателями.

2. Подгруппы методов идентификации (убрать лишнее)

- a) ☐ Товароведно-технологические – для идентификации с целью определения степени пригодности сырья при использовании той или иной технологии и т.п.
- b) ☐ Химические и биохимические методы – для определения химических показателей с помощью стандартных веществ, образцов, измерительных приборов и установок при различных целях идентификационной экспертизы.
- c) ☐ Информационные - для установления соответствия продукта действующим нормативным документам (стандартам, ТУ, правилам и др.), регламентирующим показатели качества, а также техническим документам, в том числе товарно-сопроводительным (накладным, сертификатам, качественным удостоверениям, руководствам по эксплуатации, паспортам и т.п.).
- d) ☐ Микробиологические – для определения степени обсемененности микроорганизмами, наличия некоторых загрязняющих пищевые продукты веществ и т.п. при специальной идентификации на безопасность товара.
- e) ☐ Физические методы – для определения физических и химических показателей качества с помощью средств измерения (мер, физических приборов, измерительных установок и др.).

3. Показатели цветочного меда, по которым он не может быть идентифицирован

- a) ☐ По составу ароматических веществ.
- b) ☐ По потенциометрическим и спектрофотометрическим показателям.
- c) ☐ По содержанию доминирующей пыльцы.
- d) ☐ По составу свободных аминокислот.
- e) ☐ По консистенции.

4. Подделка, выполненная с корыстной целью, классифицируется фальсификацией.

- a) ☐ Нет
- b) ☐ В зависимости от конкретной ситуации
- c) ☐ Верного ответа нет
- d) ☐ Не знаю
- e) ☐ Да

5. Икра соленая деликатесная изготавливается ...

- a) ☐ Из частиковых пород рыб.
- b) ☐ Из осетровых пород рыб.
- c) ☐ Из белкового сырья.
- d) ☐ Из лососевых пород рыб.
- e) ☐ Из рыб океанического промысла.

6. Объектами идентификации являются

- a) ☐ Только товары, выпущенные согласно ГОСТ и ТУ
- b) ☐ Товары, услуги, ценные бумаги (деньги, акции, векселя и др.), информация, рабочая сила и другие объекты коммерческой деятельности.
- c) ☐ Только продовольственная и непродовольственная группа товаров
- d) ☐ Только группа товаров на которую появилась реклама со стороны потребителя
- e) ☐ Только сырье и продукты животного происхождения

7. Количественная фальсификация - это

- a) ☐ Действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем замены товаров высших сортов низшими.
- b) ☐ Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров продукта от предельно допустимых норм.
- c) ☐ Обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров с меньшими количественными характеристиками по цене товаров с большими количественными показателями.
- d) ☐ Установление продуктов в принадлежности их к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья.
- e) ☐ Подделка подлинных товаров с помощью различного рода пищевых или непищевых добавок или нарушений рецептур для изменения качественных показателей органолептических и других свойств продуктов.

8. Качественная фальсификация - это

- a) ☐ Обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров с меньшими количественными характеристиками по цене товаров с большими количественными показателями.
- b) ☐ Установление продуктов в принадлежности их к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья.
- c) ☐ Действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем замены товаров высших сортов низшими.
- d) ☐ Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров продукта от предельно допустимых норм.
- e) ☐ Подделка подлинных товаров с помощью различного рода пищевых или непищевых добавок или нарушений рецептур для изменения качественных показателей органолептических и других свойств продуктов.

9. Специальная идентификация – это ...

- a) ☐ Установление некоторых продуктов в принадлежности их к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья.
- b) ☐ Установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара, после проведения ассортиментной идентификации.
- c) ☐ Установление отношения данного изделия к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения (квотирование, лицензирование и т.п.).
- d) ☐ Установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обусловливающей предъявляемые к нему требования.
- e) ☐ Установление соответствия продукта товарному сорту (классу), указанному на маркировке или в сопроводительных документах.

10. Отличия экспертизы качества от контроля качества товаров

- a) ☐ Отличаются только тем, какие контролирующие органы проводят экспертизу
- b) ☐ Принципиального отличия нет
- c) ☐ По результатам оценки качества могут даваться различные заключения исходя из поставленной цели, а экспертиза качества отвечает только на два вопроса: продукт соответствует требованиям стандарта или продукт не соответствует требованиям стандарта.
- d) ☐ По результатам экспертизы качества могут даваться различные заключения исходя из поставленной цели, а оценка качества отвечает только на два вопроса: продукт соответствует требованиям стандарта или продукт не соответствует требованиям стандарта.
- e) ☐ Отличаются только составом экспертной комиссии

11. Основные группы рисков для потребителя в результате фальсификации продуктов

- a) ☐ Причинение морального вреда, экономические, международные
- b) ☐ Экономические, причинение физиологического и морального вреда.
- c) ☐ Экономические, экологические и причинение физиологического вреда здоровью
- d) ☐ Причинение морального вреда, экологические, государственные
- e) ☐ Причинение физического вреда здоровью, экономические, межрегиональные.

12. Можно ли при получении отрицательных результатов идентификационной экспертизы сделать заключение о фальсификации того или иного товара?

- a) ☐ На усмотрение экспертной комиссии
- b) ☐ Ответ на этот вопрос может быть дан, только после решения Суда РФ
- c) ☐ На сегодняшний день нет однозначного ответа на этот вопрос
- d) ☐ Нет, т.к. это может быть новый товар, еще не включенный в ту или иную нормативно-техническую документацию или перечень, либо изделие выполнено в одном или нескольких экземплярах

е) ☐ Да, отрицательное заключение идентификационной экспертизы свидетельствует о фальсификации любого товара

13. Один из основных способов выявления фальсификации кефира простоквашей.

- a) ☐ Основан на определении присутствия CO₂.
- b) ☐ Основан на определении присутствия солей аммония.
- c) ☐ Основан на определении консистенции продукта.
- d) ☐ Основан на органолептических исследованиях специалистов лаборатории.
- e) ☐ Основан на определении присутствия NH₃.

14. Классификация подделок (убрать лишнее)

- a) ☐ Подделка натурального продукта суррогатами, выполненная из-за отсутствия определенных знаний в данной области и с целью подмены натурального продукта.
- b) ☐ Подделка, выполненная по незнанию либо по недоразумению.
- c) ☐ Подделка, выполненная для отработки квалификационных навыков и умений.
- d) ☐ Подделка, выполненная из-за несовершенства используемой технологии, технологического решения либо низкого уровня инженерно-технического персонала.
- e) ☐ Подделка, выполненная с корыстной целью.

15. Снулая рыба имеет следующие признаки ... (выбрать правильный ответ)

- a) ☐ Рыба проявляет все признаки своей жизнедеятельности, плавает кверху спинкой и осуществляет нормальное движение жаберных крышек.
- b) ☐ Рыба не плавает или плавает на боку или кверху животом, движение жаберных крышек спонтанное, в предсмертных судорогах бьет хвостовым плавником, поверхность покрывается слизью, пахнущей руки.
- c) ☐ Рыба вырабатывается из всех съедобных промысловых рыбных семейств путем замораживания сухим искусственным и естественным способами поштучно, россыпью или блоками, неразделанной или разделанной по специальной технологии. При этом температура в теле рыбы или блоке должна быть не выше –18°C при искусственном замораживании, не выше –10°C при естественном и не выше –6°C при льдосоляном замораживании.
- d) ☐ Рыба имеет температуру тела от –1 до +5°C, и может быть неразделанной или разделанной по специальной технологии

16. Сортная идентификация – это ...

- a) ☐ Подтверждение соответствия товара его наименованию при всех видах оценочной деятельности, но особое значение он имеет при таможенной идентификации для установления кода по ТН ВЭД.
- b) ☐ Установление возможности использования того или иного пищевого продукта для питания человека.
- c) ☐ Установление продуктов в принадлежности их к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья.
- d) ☐ Установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования.
- e) ☐ Установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара,

17. Фальсификация мясных консервов, которая достигается путем повышения содержания воды; нарушения рецептуры; замены свежего мяса несвежим; замене натурального мяса ненормальным; введения различного нетрадиционного сырья; введения чужеродных добавок; нарушения технологических процессов и режимов хранения называется ...

- a) ☐ Стоимостной фальсификацией.
- b) ☐ Количественной фальсификацией.
- c) ☐ Качественной фальсификацией.
- d) ☐ Ассортиментной фальсификацией.
- e) ☐ Информационной фальсификацией.

18. Ассортиментная (видовая) идентификация - это ...

- a) ☐ Установление возможности использования того или иного пищевого продукта для питания человека.
- b) ☐ Выявление наличия допустимых и недопустимых дефектов, а также соответствие товарному сорту (классу), указанному на маркировке и/или в сопроводительных документах.
- c) ☐ Установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара.
- d) ☐ Установление отношения данного изделия к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения (квотирование, лицензирование и т.п.).
- e) ☐ Установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования.

19. Идентификация - это ...

- a) ☐] Выявление признаков фальсификации в испытуемом образце
- b) ☐] Характеристика основных товароведческих свойств испытуемого образца
- c) ☐] Выявления характерных особенностей испытуемого образца
- d) ☐] Установление товароведческой группы испытуемого образца
- e) ☐] Отождествление, установление соответствия испытуемых товаров с аналогом (базовой моделью, образцом)

20. В зависимости от формы, содержания воды и процесса созревания сыры подразделяются на следующие виды.

- a) ☐] Твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленые, кисломолочные.
- b) ☐] Твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, "ноздристые", плавленые.
- c) ☐] Твердые, полутвердые, влажные, сычужные, плавленые, кисломолочные.
- d) ☐] Твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленые, сладкосливочные.
- e) ☐] Твердые, полутвердые, мягкие, сычужные, плавленые, сладкосливочные.

21. Мясо, полученное от КРС в возрасте от двух недель до трех месяцев называется ...

- a) ☐] Говядина II категории .
- b) ☐] Буйволятина.
- c) ☐] Телятина.
- d) ☐] Говядина I категории .
- e) ☐] Субпродукты.

22. Субъектами, осуществляющими идентификацию товаров, являются ...

- a) ☐] Все участники рыночных отношений: производитель, торговая организация, потребитель
- b) ☐] Только торговая организация
- c) ☐] Только потребитель
- d) ☐] Экспертная комиссия
- e) ☐] Только производитель

23. Методы идентификации.

- a) ☐] Химико-физические, органолептические и лабораторные
- b) ☐] Органолептические, измерительные и тестовые.
- c) ☐] Микробиологические, токсикологические и физико-химические.
- d) ☐] Органолептические, гистологические и микробиологические.
- e) ☐] Органолептические, физико-химические и микробиологические.

24. Средняя масса 1000 зерен пшеницы составляет

- a) ☐] 30-40 г
- b) ☐] 40-50 г
- c) ☐] 20-30 г
- d) ☐] 15-25 г
- e) ☐] 10-20 г

25. Белковое молоко - это ...

- a) ☐] Пастеризованное молоко, в котором количество и соотношение основных компонентов искусственно не изменялись.
- b) ☐] Молоко, в котором содержание жира нормализовано и доведено до 3,2, 2,5, 3,5% и т.п.
- c) ☐] Молоко, которое получают путем восстановления водой сухого коровьего молока частично или полностью и нормализованное по жиру.
- d) ☐] Молоко, которое изготавливают путем дополнительного введения сухого обезжиренного молока и нормализации его и по жиру (1%, 2,5%), и по сухому обезжиренному остатку (соответственно 11% и 10,5%).
- e) ☐] Молоко, которое получают введением аскорбиновой кислоты (витамина С) или ее солей после его нормализации и пастеризации.

26. К физико-химическим показателям не относятся

- a) ☐] Наличие консервантов, детергентов, антиокислителей, антибиотиков и гормональных препаратов.
- b) ☐] Наличие микотоксинов, нитритов и нитратов.
- c) ☐] Наличие запаха, аромата, тактильных ощущений и т.п.
- d) ☐] Наличие радионуклидов и тяжелых металлов
- e) ☐] Наличие наркотических веществ, генетически модифицированных белков.

27. Цель потребительской идентификации

- a) ☐ Установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара.
- b) ☐ Цель потребительской идентификации
- c) ☐ Установление принадлежности представленной части товара конкретной товарной партии.
- d) ☐ Установление отношения данного продукта к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения
- e) ☐ Установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обусловливающей предъявляемые к нему требования.

28. Цель товарно-партионной идентификация

- a) ☐ Установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обусловливающей предъявляемые к нему требования.
- b) ☐ Установление некоторых продуктов в принадлежности их к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья.
- c) ☐ Установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара.
- d) ☐ Установление принадлежности представленной части товара (объединенной пробы, среднего образца, единичных экземпляров) конкретной товарной партии.
- e) ☐ Установление возможности использования того или иного пищевого продукта для питания человека, поскольку многие растительные продукты питания выращиваются как для пищевых целей, так и для откорма скота, технической переработки.

29. Характерные признаки зерна.

- a) ☐ Разнообразная окраска, внешний вид и размеры. При этом размеры для того или иного вида зерна не являются специфичными.
- b) ☐ Однообразная окраска, внешний вид, консистенция, размеры, структура, запах.
- c) ☐ Разнообразная окраска, внешний вид и размеры. При этом размеры для того или иного вида зерна являются специфичными.
- d) ☐ Однообразная окраска, внешний вид и размеры. При этом размеры для того или иного вида зерна не являются специфичными.
- e) ☐ Разнообразная окраска, внешний вид, размер и аромат.

30. Виды съедобных плодов согласно товароведческой классификации.

- a) ☐ Выявление продовольственных товаров безопасных для человека и животных
- b) ☐ Семечковые, косточковые, ягоды, субтропические и тропические плоды, орехоплодные.
- c) ☐ Выявление продовольственных товаров безопасных для человека и животных

31. В зависимости от места формирования фальсификата комплексная фальсификация бывает:

- a) ☐ Технологическая и предреализационная.
- b) ☐ Ассортиментная и технологическая
- c) ☐ Сортная и предреализационная.
- d) ☐ Технологическая и качественная.
- e) ☐ Комплексная и предреализационная.

32. Способы фальсификации.

- a) ☐ Пересортица; замена низкокачественного продукта высокоценным заменителем, имеющим сходные признаки; подмена натурального продукта имитатором.
- b) ☐ Нет правильного ответа
- c) ☐ Пересортица; замена высококачественного продукта низкоценным заменителем, имеющим сходные признаки; нарушение упаковки продукта.
- d) ☐ Пересортица; замена высококачественного продукта низкоценным заменителем, имеющим сходные признаки; подмена натурального продукта имитатором.
- e) ☐ Все ответы правильные

33. Условия, необходимые для существования ассортиментной фальсификации (убрать лишнее).

- a) ☐ Наличие в продаже товаров других групп, близких по потребительным свойствам и некоторым показателям качества.
- b) ☐ Производство и реализация имитаторов данной группы товаров.
- c) ☐ Унификация упаковки, используемой для разных групп товаров.
- d) ☐ Отсутствие подразделения качества продукта на сорта.
- e) ☐ Производство и реализация товаров, отличающиеся по показателям качества и наличию дефектов.

34. Масло, выработанное путем горячего прессования жмыха, оставшегося после холодного прессования - это ...

- a) ☐] Прованское масло.
- b) ☐] Пальмоядровое масло.
- c) ☐] Деревянное масло.
- d) ☐] Хлопковое масло.
- e) ☐] Рапсовое масло.

35. К костянковым орехам не относятся

- a) ☐] Фисташки
- b) ☐] Фундук
- c) ☐] Грецкие орехи
- d) ☐] Миндаль
- e) ☐] Каштаны

36. Результатом сертификационных испытаний является ...

- a) ☐] Выдача временных наставлений по использованию товара
- b) ☐] Выдача ветеринарного свидетельства
- c) ☐] Выдача свидетельства о безопасности продукта
- d) ☐] Выдача сертификата соответствия производителю товара на право выпускать ту или иную продукцию
- e) ☐] Выдача ветеринарной справки формы 1

37. Идентификационные признаки представителей семейства лососевых рыб (убрать неверный ответ).

- a) ☐] Грудные плавники расположены у основания головы, брюшные – практически напротив спинного.
- b) ☐] Спинной плавник один, расположен по центру тела.
- c) ☐] Хвостовой плавник неразделенный, прямой или слегка выемчатый.
- d) ☐] По телу проходит боковая линия, светлая или окрашенная.
- e) ☐] Тело продолговатое, сельдеобразное, покрытое плотно сидящей чешуей, на голове чешуи нет.

38. К способам идентификации не относятся

- a) ☐] Микробиологические
- b) ☐] Физико-химические
- c) ☐] Микробиологические
- d) ☐] Радиобиологические
- e) ☐] Органолептические

39. Признаки фальсификации (убрать лишнее)

- a) ☐] Ухудшение тех или иных потребительских свойств продукта.
- b) ☐] Ухудшение в продукте показателей безопасности.
- c) ☐] Уменьшение количества продукта при сохранении наиболее характерных показателей.
- d) ☐] Придание продукту отдельных наиболее типичных признаков (внешнего вида, цвета, консистенции) при общем ухудшении или полной утрате отдельных наиболее значимых свойств пищевой ценности.
- e) ☐] Производство "подделок-заменителей" (суррогатов, имитаторов) получаемых из-за несовершенства технологии или низкой квалификации рабочих.

40. Готовый к употреблению продукт, полученный из мяса, субпродуктов, жира, пряностей и специй, герметически укупоренный в жестяные или стеклянные банки и подвергнутый воздействию высокой температуры для уничтожения микроорганизмов и придания продукту стойкости при хранении - это ...

- a) ☐] Мясорастительные консервы.
- b) ☐] Колбасные изделия.
- c) ☐] Мясные полуфабрикаты.
- d) ☐] Мясные консервы.
- e) ☐] Мясные деликатесы.

41. Согласно ГОСТ Р 52121-2003 яйца куриные пищевые могут быть следующих категорий ...

- a) ☐] Высшая, первая, вторая.
- b) ☐] Высшая, первая, вторая, третья.
- c) ☐] Отборная, первая, вторая, третья.
- d) ☐] Высшая, отборная, первая, вторая.
- e) ☐] Высшая, отборная, первая, вторая, третья.

42. При органолептическом способе идентификации нельзя определить

- a) ☐ Цвет, оттенки тех или иных цветов, внутреннее строение, прозрачность, мутность, опалесценцию, внешние размеры, толщину и т.п.
- b) ☐ Тактильные ощущения – терпкость и после-вкусие.
- c) ☐ Соотношение питательных веществ в продукте
- d) ☐ Температуру изделия, плотность, упругость, консистенцию, размерность частиц, кристаллов и т.п.
- e) ☐ 4 вкуса: кислое, соленое, сладкое, горькое.

43. Рыбные консервы, изготовленные из мяса рыбы без предварительной обработки путем укупоривания в жестяные или алюминиевые банки, подвергнутые воздействию высокой температуры - это ...

- a) ☐ Натуральные рыбные консервы.
- b) ☐ Рыбные консервы в желе.
- c) ☐ Рыбные консервы в бульоне.
- d) ☐ Рыбные консервы в маринаде.
- e) ☐ Рыбные консервы в масле.

44. Срок годности у настоящей сметаны не должен превышать ...

- a) ☐ 6 месяцев.
- b) ☐ 10 суток.
- c) ☐ Одну неделю.
- d) ☐ Один месяц.
- e) ☐ Две недели.

45. Виды фальсификации продовольственных товаров.

- a) ☐ Физико-химическая, ассортиментная, качественная, количественная, потребительская, комплексная.
- b) ☐ Ассортиментная, качественная, сортовая, стоимостная, информационная, специальная.
- c) ☐ Ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная, комплексная.
- d) ☐ Товарно-партионная, качественная, ассортиментная, стоимостная, информационная, органолептическая.
- e) ☐ Ассортиментная, товарно-партионная, количественная, специальная, информационная, комплексная.

46. Чему может быть равен коэффициент соответствия товара требованиям нормативной документации?

- a) ☐ 0 или 1
- b) ☐ Только 0
- c) ☐ Только 100
- d) ☐ 5 или 10
- e) ☐ 2 или 0

47. Цель проведения качественной идентификации

- a) ☐ Установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара, после проведения ассортиментной идентификации.
- b) ☐ Установление возможности использования того или иного пищевого продукта для питания человека, поскольку многие растительные продукты питания выращиваются не только для пищевых целей.
- c) ☐ Один из наиболее сложных видов идентификации, в ходе которой устанавливается принадлежность представленной части товара конкретной товарной партии.
- d) ☐ Установление соответствия продукта товарному сорту (классу), указанному на маркировке или в сопроводительных документах.
- e) ☐ Выявление наличия допустимых и недопустимых дефектов, а также соответствие товарному сорту (классу), указанному на маркировке и/или в сопроводительных документах.

48. Если на говядине стоит штамп буквы «Б» это обозначает, что мясо получено от

- a) ☐ От неполовозрелых животных.
- b) ☐ Быков.
- c) ☐ От некастрированных баранов.
- d) ☐ Больных животных.
- e) ☐ От животных с положительной реакцией на бруцеллёз.

49. Отличия цветочного меда от падевого (убрать неверный ответ)

- a) ☐ Цветочный мед имеет ясно выраженный аромат цветков, с которых он получен.

- b) ☐ Цветочный мед может быть различного цвета: от бесцветного до коричневого (с преобладанием желтых оттенков).
- c) ☐ В падевом меде присутствует пыльца только ветроопыляемых растений.
- d) ☐ В цветочном меде можно установить наличие пыльцевых зерен разных растений, с которых он получен.
- e) ☐ У цветочного меда положительная реакция с уксуснокислым свинцом, известковой водой.

50. Высокобелковый и высокожировой продукт, получаемый путем отделения двух компонентов из молочного сырья (белка и жира), отформованный и подвергнутый процессу созревания (за счет разложения белковых веществ) - это

- a) ☐ Сметана.
- b) ☐ Шпик.
- c) ☐ Творог.
- d) ☐ Масло.
- e) ☐ Сыр.

51. Цель оценки (контроля) качества товаров по стандартным показателям с использованием стандартных методов

- a) ☐ Выявление подделки товаров
- b) ☐ Выявление фальсифицированных товаров
- c) ☐ Выявление продовольственных товаров безопасных для человека и животных
- d) ☐ Выявление соответствия представленного продукта требованиям стандарта, указанного на маркировке, упаковке или в сопроводительных товарно-транспортных документах.
- e) ☐ Выявление продовольственных товаров с истекшим сроком годности

52. Натуральное (цельное) молоко – это

- a) ☐ Молоко, которое вырабатывают из смеси молока и сливок, подвергая смесь высокотемпературной обработке (при 90°C в течение 3 ч) и нормализации до 4,5 или 6,0% жира.
- b) ☐ Пастеризованное молоко, в котором количество и соотношение основных компонентов искусственно не изменялись.
- c) ☐ Сырое или пастеризованное молоко, в котором количество и соотношение основных компонентов искусственно не изменялись.
- d) ☐ Молоко, которое изготавливают путем дополнительного введения сухого обезжиренного молока и нормализации его и по жиру (1%, 2,5%), и по сухому обезжиренному остатку (соответственно 11% и 10,5%).
- e) ☐ Молоко, которое получают введением аскорбиновой кислоты (витамина С) или ее солей после его нормализации и пастеризации.

53. Установление характерных показателей, отличающих натуральный продукт от его подделки - это

- a) ☐ Техническая экспертиза
- b) ☐ Экспертиза подлинности
- c) ☐ Идентификационная экспертиза
- d) ☐ Видовая экспертиза
- e) ☐ Сортная экспертиза

54. На каждую полутушу говядины I категории наносят ...

- a) ☐ Три клейма: на лопатку, на бедренную и грудную части справа.
- b) ☐ Четыре клейма: на лопаточную, спинную, бедренную и грудную части.
- c) ☐ Два клейма: одно на лопаточную, другое – на бедренную части.
- d) ☐ Одно клеймо на лопаточную часть.
- e) ☐ Пять клейм: на лопаточную, спинную, поясничную, бедренную и грудную части.

55. Микробиологическими показателями являются

- a) ☐ На сегодняшний день нет однозначного ответа на этот вопрос
- b) ☐ Количество витаминов, микро- и макроэлементов в продукте
- c) ☐ Количество влаги в продукте
- d) ☐ Обсемененность продукта микроорганизмами и наличие вырабатываемых ими токсинов
- e) ☐ Количество жиров и углеводов в продукте

56. Идентификационные признаки пшеничной муки.

- a) ☐ Наличие хорошо отмываемой клейковины; способность клейковины растягиваться; низкое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.
- b) ☐ Наличие хорошо отмываемой клейковины; способность клейковины растягиваться; высокое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.

- с) ☐ Отсутствие отмываемой клейковины; способность клейковины растягиваться; низкое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.
- д) ☐ Наличие хорошо отмываемой клейковины; высокое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.
- е) ☐ Отсутствие отмываемой клейковины; высокое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.

57. Фальсификация переводится с латинского как

- а) ☐ Ухудшаю
- б) ☐ Подделываю
- с) ☐ Отожествляю
- д) ☐ Обманиваю
- е) ☐ Спекулирую

58. Ассортиментная фальсификация - это

- а) ☐ Обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров с меньшими количественными характеристиками по цене товаров с большими количественными показателями.
- б) ☐ Выявление продуктов в принадлежности их к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья.
- с) ☐ Пересортица – действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем замены товаров высших сортов низшими.
- д) ☐ Подделка подлинных товаров с помощью различного рода пищевых или непищевых добавок или нарушений рецептур для изменения качественных показателей органолептических и других свойств продуктов.
- е) ☐ Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров продукта от предельно допустимых норм.

59. Масло, изготовленное из сквашенных молочных сливок, содержащее молочного жира не менее 81,5 или 82,5%, воды не более 16% называется ...

- а) ☐ Бутербродное.
- б) ☐ Топлёное.
- с) ☐ Кислосливочное.
- д) ☐ Любительское.
- е) ☐ Сладкосливочное.

60. Фальсификацию сметаны и сливок путем добавления крахмала можно определить путем ...

- а) ☐ Определения консистенции продукта.
- б) ☐ Добавления в пробирку с 5 мл хорошо перемешанных сметаны и сливок 2–3 капель раствора генцианвиолета.
- с) ☐ Добавления в пробирку с 5 мл хорошо перемешанных сметаны и сливок 2–3 капель раствора фенолфталеина.
- д) ☐ Проведения дегустации продукта.
- е) ☐ Добавления в пробирку с 5 мл хорошо перемешанных сметаны и сливок 2–3 капель люголевого раствора.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на тестовые вопросы тестирования по итогам освоения дисциплины

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 81% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 71 до 80% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 61 до 70% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 61% правильных ответов.

9.4 Перечень примерных вопросов к экзамену

1. Виды идентификации продуктов животного происхождения
2. Идентификация морепродуктов
3. Фальсификация вареных колбасных изделий и методы ее обнаружения
4. Средства и критерии идентификации продуктов животного происхождения
5. Фальсификация сливочного масла и методы ее обнаружения
6. Современные инструментальные экспресс-методы идентификации продуктов животного происхождения
7. Фальсификация рыбных товаров и методы ее обнаружения
8. Место и роль идентификации при оценке степени соответствия продуктов животного происхождения
9. Идентификация мясных полуфабрикатов

10. Общие положения о подлинности товаров. Последствия и предупреждение фальсификации продуктов животного происхождения
11. Идентификация икорных товаров
12. Способы фальсификации продуктов животного происхождения
13. Методы выявления фальсификации продуктов животного происхождения
14. Методы идентификации продуктов животного происхождения. Их достоинства и недостатки
15. Идентификация питьевого молока и сливок
16. Идентификация кисломолочных продуктов
17. Идентификация сыров
18. Объекты и субъекты идентификации продуктов животного происхождения
19. Идентификация мороженого
20. Идентификация масла из коровьего молока
21. Идентификация мяса убойных животных и птицы
22. Идентификация колбасных изделий
23. Идентификация мясных консервов
24. Виды фальсификации продуктов животного происхождения
25. Идентификация живой, охлажденной, мороженой рыбы
26. Идентификация вяленой, соленой, копченой рыбы
27. Идентификация животных пищевых жиров
28. Идентификация маргариновой и майонезной продукции
29. Идентификация солено-копченых изделий из мяса
30. Идентификация пищевых яиц и яичных товаров
31. Фальсификация молока и методы ее обнаружения
32. Фальсификация сметаны и методы ее обнаружения
33. Идентификация рыбных консервов и пресервов
34. Фальсификация мяса и методы ее обнаружения
35. Фальсификация мясных полуфабрикатов и методы ее обнаружения
36. Фальсификация рыбы и методы ее обнаружения
37. Фальсификация морепродуктов и методы ее обнаружения
38. Фальсификация яиц и яичных товаров и методы ее обнаружения

10. Информационное и методическое обеспечение учебного процесса по дисциплине

В соответствии с действующими государственными требованиями для реализации учебного процесса по дисциплине обеспечивающей кафедрой разрабатывается и постоянно совершенствуется учебно-методический комплекс (УМКД), соответствующий данной рабочей программе и прилагаемый к ней. При разработке УМКД кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению. В состав УМКД входят перечисленные ниже и другие источники учебной и учебно-методической информации, средства наглядности.

Предусмотренная рабочей учебной программой учебная и учебно-методическая литература размещена в фондах НСХБ и/или библиотеке обеспечивающей преподавание кафедры.

Учебно-методические материалы для обеспечения самостоятельной работы обучающихся размещены в электронном виде в ИОС ОмГАУ-Moodle (URL: <http://do.omgau.ru/>), где:

- *обучающийся* имеет возможность работать с изданиями ЭБС и электронными образовательными ресурсами, указанными в рабочей программе дисциплины, отправлять из дома выполненные задания и отчёты, задавать на форуме вопросы преподавателю или сокурсникам;
- *преподаватель* имеет возможность проверять задания и отчёты, оценивать работы, давать рекомендации, отвечать на вопросы (обратная связь), вести мониторинг выполнения заданий (освоения изучаемых разделов) по конкретному студенту и группе в целом, корректировать (в случае необходимости) учебно-методические материалы.

ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.02 Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Голубцова, Ю. В. Теоретические и практические аспекты формирования качества продуктов переработки растительного сырья : монография / Ю. В. Голубцова. — Кемерово: КемГУ, 2017. — 179 с. — ISBN 979-5-89289-107-2. — Текст : электронный .	https://e.lanbook.com
Чернигова, С.В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения [Электронный ресурс] : учебное пособие / С.В. Чернигова, И.В. Якушкин, Н.Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 82 с.	http://e.lanbook.com/
Идентификация подлинности масложировой продукции : монография / И. Ю. Резниченко, А. Л. Верещагин, Г. А. Губаненко, Т. Ф. Киселева. — Кемерово : КемГУ, 2019. — 111 с. — ISBN 978-5-8353-2366-1. — Текст : электронный .	http://e.lanbook.com/
Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания [Электронный ресурс]: учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с.	http://e.lanbook.com/
Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс] : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — Кемерово : КемГУ, 2017. — 115 с.	http://e.lanbook.com/
О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп.	Консультант Плюс
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 (с изм. и доп.).	Консультант Плюс
Ветеринария : ежемес. науч.-практ. журн./ М-во сел. хоз-ва Рос. Федерации. - М. : [б. и.], 1924 -	НСХБ
Контроль качества продукции: науч.-практ. журн.-М.: Стандарты и качество, 1999 -	НСХБ

Форма титульного листа реферата

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение

высшего образования

«Омский государственный аграрный университет

имени П. А. Столыпина»

Институт ветеринарной медицины и биотехнологии

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с.-х.

Направление – (код) «(наименование)»

Реферат

по дисциплине

Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения

на тему: _____

Выполнил(а): ст. ____ группы

ФИО _____

Проверил(а): уч. степень, должность

ФИО _____

Омск – _____ г.