

Документ подписан простой электронной подписью  
Информация о владельце:  
ФИО: Комарова Светлана Юриевна  
Должность: Проректор по образовательной деятельности  
Дата подписания: 04.07.2025 09:51:59  
Уникальный программный ключ:  
43ba42f5deae4116bbfcbba798c79108031227a81add1207bba4140f2098d7c

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»  
Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации**  
-----  
**ОПОП по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**  
**по освоению учебной дисциплины**  
**Б1.В.ДВ.01.02 Идентификация продукции и процессов пищевых производств**  
**Направленность (профиль) «Техническое регулирование и стандартизация в пищевой промышленности»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра - разведения и генетики сельскохозяйственных животных	
Разработчик, канд.техн.наук, доцент	Н.А. Юрк

## СОДЕРЖАНИЕ

### Введение

1. Место учебной дисциплины в подготовке
2. Структура учебной работы, содержание и трудоёмкость основных элементов дисциплины
  - 2.1. Организационная структура, трудоёмкость и план изучения дисциплины
  - 2.2. Содержание дисциплины по разделам
3. Общие организационные требования к учебной работе обучающегося, условия допуска к зачету
  - 3.1. Организация занятий и требования к учебной работе обучающегося
  - 3.2. Условия допуска к экзамену по дисциплине
4. Лекционные занятия
5. Практические занятия по курсу и подготовка обучающегося к ним
6. Общие методические рекомендации по изучению отдельных разделов дисциплины
7. Общие методические рекомендации по оформлению и выполнению отдельных видов ВАРС
  - 7.1. Рекомендации по написанию презентации
    - 7.1.1. Шкала и критерии оценивания
8. Текущий (внутрисеместровый) контроль хода и результатов учебной работы обучающегося
  - 8.1. Вопросы для входного контроля
  - 8.2. Текущий контроль успеваемости
    - 8.2.1. Шкала и критерии оценивания
9. Промежуточная (семестровая) аттестация
  - 9.1. Нормативная база проведения промежуточной аттестации по результатам изучения дисциплины
    - 9.1. Основные характеристики промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины для зачета
    - 9.2. Перечень примерных вопросов к зачету
10. Учебно-информационные источники для изучения дисциплины

## **ВВЕДЕНИЕ**

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

2. Содержательной основой для разработки настоящих методических указаний послужила Рабочая программа дисциплины, утвержденная в установленном порядке.

3. Методические аспекты 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 эти указания, Вы без дополнительных осложнений подойдете к промежуточной 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.

## 1. Место учебной дисциплины в подготовке выпускника

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

**Цель дисциплины:** усвоение теоретических знаний, приобретение умений и навыков определения идентифицирующих признаков продукции и процессов пищевых производств

**В ходе освоения дисциплины обучающийся должен:**

*владеть навыками:* - методами определения и оценки показателей качества;

- применять методы управления качеством в процессах пищевых производств

*знать:* организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств

*уметь:* - работать с нормативными документами и законодательными актами;

- понимать суть и методы проведения различных видов идентификации

### 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)
<b>Профессиональные компетенции</b>					
ПК-6	Способен проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции, организации метрологического обеспечения разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации, планированию работ по стандартизации и сертификации, систематизации и обновлению применяемых на предприятии стандартов, норм и других документов	ИД-1 <sub>ПК-6</sub> владеет терминологией в области качества продукции, знает факторы, обуславливающие качество продукции	знает терминологию в области качества продукции, идентификации факторы, обуславливающие качество продукции	определять факторы, обуславливающие качество продукции	определения качества продукции, и факторов, обуславливающих качество продукции
		ИД-2 <sub>ПК-6</sub> знает методы управления качеством	методы управления качеством в процессах пищевых производств	выбирать методы управления качеством в процессах пищевых производств	применять методы управления качеством в процессах пищевых производств
		ИД-3 <sub>ПК-6</sub> знает организационные формы и методы контроля качества	организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	выбирать организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	применять организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств

ПК-7	Способен участвовать в планировании работ по стандартизации и сертификации, систематически проверять соответствие применяемых на предприятии (в организации) стандартов, норм и других документов действующим правовым актам и передовым тенденциям развития технического регулирования	ИД-1 <sub>ПК-7</sub> способен осуществить планирование работ по разработке документов стандартизации, а также по подготовке продукции/ системы качества/производства к сертификации	основы планирование работ по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции	планировать работы по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции	проведения работы по разработке документов в области идентификации продукции
------	---	---	--	---	--

## 1.2. Описание показателей, критериев и шкал оценивания и этапов формирования компетенций в рамках дисциплины

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	
				Не зачтено		Зачтено		
				Оценки сформированности компетенций				
				Характеристика сформированности компетенции				
			Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.				
Критерии оценивания								
ПК-7	ИД-1 <sub>ПК-7</sub>	Полнота знаний	основы планирование работ по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции	Не знает основы планирование работ по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции	Поверхностно знает основы планирование работ по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции Знает основы планирование работ по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции В совершенстве владеет знаниями основы планирование работ по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции качества			
		Наличие умений	планировать работы по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции	Не умеет планировать работы по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции	Поверхностно умеет планировать работы по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции Умеет планировать работы по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции Глубоко умеет планировать работы по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции		Презентация, тестирование, зачет	
		Наличие навыков (владение опытом)	проведения работы по разработке документов в области идентификации продукции	Не владеет навыками проведения работы по разработке документов в области идентификации продукции	Поверхностно владеет навыками проведения работы по разработке документов в области идентификации продукции Владеет навыками проведения работы по разработке документов в области идентификации продукции Уверенно владеет навыками проведения работы по разработке документов в области идентификации продукции			



		ков (владение опытом)	ционные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	применять организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств Владеет навыками применять организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств Уверенно владеет навыками применять организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	
--	--	-----------------------	--	--	---	--

## 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	
	очная форма	заочная форма
	№ 5.	№ 5
<b>1. Аудиторные занятия, всего</b>	42	20
- лекции	18	6
- практические занятия (включая семинары)	24	14
- лабораторные работы		
<b>2. Внеаудиторная академическая работа</b>	66	84
<b>2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:</b>		
Презентация	20	20
<b>2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы</b>	-	18
<b>2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям</b>	24	24
<b>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):</b>	22	22
<b>3. Получение зачета по итогам освоения дисциплины</b>	+	4
<b>ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:</b>	<b>Часы</b>	<b>108</b>
	<b>Зачетные единицы</b>	<b>3</b>

*Примечание:*  
\* – **семестр** – для очной и очно-заочной 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 учебной дисциплины. Укрупнённые темы раздела		Трудоёмкость раздела и её распределение по видам учебной работы, час.						Форма рубежного контроля по разделу	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел	
		Общая	Аудиторная работа				ВАРС			
			всего	лекции	занятия		всего			В т.ч. фиксированные виды
				практические (всех форм)	лабораторные					
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	
1	Идентификация продукции	53	21	9	12			Презентация, тестирование, опрос	ПК-6 ПК-7	
2	Идентификация процессов пищевых производств	55	21	9	12		20		ПК-6 ПК-7	
Итого по учебной дисциплине		108	42	18	24	x	66	20		
<b>Заочная форма обучения</b>										
1	Идентификация продукции	48	8	2	6		40	Презентация, тестирование, опрос	ПК-6 ПК-7	
2	Идентификация процессов пищевых производств	56	12	4	8		44		ПК-6 ПК-7	
	Итоговая аттестация: зачет	4								
Итого по учебной дисциплине		108		6	14	x	84	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 взаимосвязанная цепочка учебных работ: лекция – самостоятельная работа обучающихся (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 лекционных занятий;
- качественная самостоятельная подготовка к лабораторным занятиям, активная работа на них;
- активная, ритмичная самостоятельная аудиторная и внеаудиторная работа обучающегося в соответствии с планом-графиком; 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.

### 4. Лекционные занятия

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

Таблица 3 - Лекционный курс.

Номер		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	
раздела	лекции		Очная форма	Заочная форма		
1	1	Тема: Идентификация продукции Идентификация продукции в системе технического регулирования	4			
	2	Теория матрицы маркеров для классификации фальсифицированных пищевых продуктов и промышленных товаров.				
2	3	Тема: Идентификация процессов пищевых производств Идентификационная экспертиза в целях экспортного контроля	4	2	Лекция-визуализация	
	4	Идентификация процессов в молочной, мясной, рыбной промышленности				
	Общая трудоёмкость лекционного курса			18	6	
Всего лекций по учебной дисциплине:		час	Из них в интерактивной форме:		час	
		- очная форма обучения	18	- очная форма обучения		9
		-заочная форма обучения	6	-заочная форма обучения		4
<b>Примечания:</b>						
- 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 к ним

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

Таблица 4 - Примерный тематический план практические занятия по разделам учебной дисциплины

Номер		Тема занятия/ Примерные вопросы на обсуждение (для занятий в формате семинарских)	Трудоёмкость по разделу, час.		Используемые интерактивные формы	Связь занятия с ВАРС*
раздела (модуля)	занятия		очная форма	заочная форма		
1	2	3	4	5	6	7
1	1-2	Построение матрицы маркеров для классификации фальсифицированного товара на основе опреде-	4	2	Практическое занятие	УЗ СРС

		ляющих индивидуальных и групповых признаков				
	3-4	Комплексная идентификация товара	4	2	Практическое занятие	ОПС
	5-6	Идентификация мясной, молочной, рыбной продукции	4	2	Работа в малых группах	ОПС
2	7-9	Идентификация продукции в системе менеджмента качества на предприятии	6	4	Практическое занятие	ОПС
	10-12	Комплексная идентификация процессов пищевых производств	6	4	Семинар	ОПС
Всего практических занятий по учебной дисциплине:			час	Из них в интерактивной форме:		час
- очная форма обучения			24	- очно форма обучения		10
- заочная форма обучения			14	- заочная форма обучения		2
В том числе в формате семинарских занятий:						
- очная форма обучения			6	-заочная форма обучения		4
<i>* Условные обозначения:</i>						
<b>ОСП</b> - предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; <b>УЗ СРС</b> - на занятии выдаётся задание на конкретную ВАРС; <b>ПР СРС</b> - занятие содержательно базируется на результатах выполнения обучающимися конкретной ВАРС; ...						
<i>Примечания:</i>						
- 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 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. Следует обратить внимание на то, что в любой теории есть либо неубедительные, либо чересчур абстрактные, либо сомнительные положения. Поэтому 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. Такими журналами являются: Методы менеджмента качества, Пищевая промышленность и др. Выбор статьи, относящейся к теме, лучше делать по последним в году номерам, где приводится перечень статей, опубликованных за год.

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

### **7.1. Рекомендации по написанию презентации**

Учебные цели, на достижение которых ориентирована подготовка доклада, сопровождаемого электронной презентацией: получить представление об основных российских и зарубежных научных школах, о вкладе ученых в управление качеством.

Учебные задачи, которые должны быть решены обучающимся в рамках подготовки доклада, сопровождаемого электронной презентацией:

- поиск информации по полученному заданию, сбор, анализ данных, необходимых для решения поставленных задач;
- структурирование и использование соответствующей информации об опыте российских и зарубежных школ управления качеством;
- детальное рассмотрение наиболее актуальных проблем управления качеством;
- совершенствование в изложении своих мыслей, критики, самостоятельного построения структуры работы, постановки задач, раскрытие основных вопросов, умение сформулировать логические выводы и предложения.

## Примерный перечень тем презентаций

Презентации в рамках обобщённой темы: Идентификация продукции и процессов пищевых производств

Для выполнения необходимо выбрать производство определенной группы продукции либо определенную группу продукции

Общие требования к презентации

- Презентация не должна быть меньше 10 слайдов.
- Первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: тема; фамилия, имя, отчество автора; место учебы автора презентации.
- Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы презентации. Желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание.
- Дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста.
- В презентации необходимы импортированные объекты из существующих цифровых образовательных ресурсов.
- Последними слайдами презентации должны быть глоссарий и список литературы.

При аттестации студента по итогам его работы над электронной презентацией руководителем используются следующие критерии: содержание и дизайн.

Критерии оценки содержания:

- содержание является строго научным;
- иллюстрации (графические, музыкальные, видео) усиливают эффект восприятия текстовой части информации;
- орфографические, пунктуационные, стилистические ошибки отсутствуют;
- наборы числовых данных проиллюстрированы графиками и диаграммами;
- информация является актуальной и современной;
- ключевые слова в тексте выделены.

Критерии оценки дизайна:

- цвет фона гармонирует с цветом текста, всё отлично читается;
- использовано несколько цветов шрифта;
- все слайды выдержаны в едином стиле и представлены в логической последовательности;
- использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, графики). Анимация присутствует только в тех местах, где она уместна и усиливает эффект восприятия текстовой части информации;
- размер шрифта оптимальный;
- имеется титульный слайд с заголовком;
- минимальное количество – 10 слайдов;
- имеется слайд с библиографией.

### ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

- оценка «зачтено» выставляется, если студент оформил отчетный материал в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

- оценка «не зачтено» выставляется, если студент неаккуратно оформил отчетный материал в виде электронной презентации на основе самостоятельного изученного материала, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы.

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

### 8.1 Вопросы для входного контроля

1. Первые источники, содержащие морально-этические нормы против фальсификации.
2. Составьте этапы и хронологию мероприятий по борьбе с фальсификацией в России.
3. Дайте определение термина «идентификация продукции». В каких нормативных документах дается это определение?
4. Идентификация продукции: цель, задачи, структура.
5. Классификация идентификации.
6. Назовите группы показателей, пригодных для целей идентификации, и дайте обоснование возможности их применения.
7. Укажите виды фальсификации, дайте им характеристику.
8. Назовите основные средства и способы разных видов фальсификации.

9. Что такое «контрафактные товары», этикетки, упаковки? К какому виду фальсификации относятся контрафактные товары?
10. Что такое собственная торговая марка (СТМ) и каковы достоинства товаров с СТМ?
11. Укажите классификацию методов идентификации согласно ГОСТ Р 51293-99. В чем недостатки этой классификации?

### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля**

- «зачтено» выставляется обучающемуся, если он ясно, четко, логично и грамотно излагает тему: дает определение основным понятиям с позиции разных авторов, приводит практические примеры, четко излагает выводы, соблюдает заданную форму изложения;

- «не зачтено» выставляется обучающемуся, если он не соблюдает требуемую форму изложения, не выделяет основные понятия.

### **8.2. 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 занятиях, общее выполнение графика учебной работы являются основанием для получения положительной оценки по текущему контролю.

В качестве текущего контроля могут быть использованы: тестовый контроль, контрольная работа. Тест состоит из небольшого количества вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

### **8.3. Самоподготовка к занятиям**

Самостоятельная подготовка к занятиям направлена на закрепление и углубление материала, который изучался на аудиторных занятиях; самостоятельное изучение отдельных тем и разделов дисциплин; подготовка к следующим аудиторным занятиям.

### **Раздел 1. Идентификация продукции Вопросы для контроля**

1. Дайте классификацию и краткую характеристику методам, заменяющим органы чувств.
2. Укажите важнейшие идентифицирующие признаки крахмала и виды его фальсификации.
3. Какие виды идентификации наиболее часто применяют для зерна, муки и крупы?
4. Перечислите средства фальсификации зерна, муки, крупы и методы их определения.
5. Укажите идентифицирующие признаки ассортиментной и квалитетической идентификации макаронных изделий.
6. Назовите общие идентифицирующие признаки ассортиментной и квалитетической характеристик свежих плодов и овощей.
7. Укажите средства и способы разных видов фальсификации переработанных плодов и овощей.
8. Укажите идентифицирующие признаки общие и специфичные для кофе зеленого, натурального в зернах и молотого, растворимого.

### **Раздел 2. Идентификация процессов пищевых производств Вопросы для контроля**

1. В чем отличие идентификации продукции и идентификации процессов пищевых производств
2. Производственная идентификация молочной продукции
3. Производственная идентификация мясной продукции
4. Производственная идентификация рыбной продукции

### **Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам лабораторных занятий**

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками при решении практических задач.

- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Затрудняется решать практические задачи.

## 9. Промежуточная (семестровая) аттестация по курсу

<b>Нормативная база проведения промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</b>	
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»	
<b>Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b>	
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей и задач обучения по данной дисциплине, изложенным в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	зачет
<b>Место процедуры получения зачёта в графике учебного процесса</b>	1) участие обучающегося в процедуре получения зачёта осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на изучение дисциплины
	2) процедура проводится в рамках ВАРС, на последней неделе семестра
<b>Основные условия получения студентом зачёта:</b>	1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине; 2) прошёл заключительное тестирование; 3) подготовил полнокомплектное учебное портфолио.
<b>Процедура получения зачёта - Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	Представлены в Фонде оценочных средств по данной учебной дисциплине (см. – Приложение 9)

### 9.1 Перечень примерных вопросов к зачету

1. Понятия: фальсификации, фальсификат, нелегитимный товар, контрафакт, заменитель и др. Нормативная база, регламентирующая «фальсификацию»
2. Причины и последствия, реализации фальсифицированных товаров. Нормативная база, регламентирующая «контрафакцию»
3. Мероприятия по борьбе и предупреждению фальсификаций товаров
4. Технические средства защиты товаров от фальсификации
5. Понятие о матрице маркеров
6. Виды фальсификации товаров
7. Фальсификация товаросопроводительных документов
8. Исторический и современный опыт зарубежных стран по борьбе и предотвращению выпуска и обращения фальсифицированной продукции
9. Идентификация как теория познания. Структура идентификации
10. Идентификация как форма познания. Теория идентификации
11. Идентификация и прослеживаемость товаров
12. Идентификация в системе технического регулирования
13. Средства идентификации товаров
14. Методы идентификации товаров
15. Идентификации и способы обнаружения фальсификации фальсификации трикотажных изделий.
16. Объективные методы идентификации: содержание методов, преимущества и недостатки, примеры применения
17. Необходимость защиты от недобросовестной конкуренции в условии современного рынка.
18. Контрафакция интеллектуальной собственности : сущность контрафакции, меры борьбы против контрафакции.
19. Квалиметрическая фальсификация
20. Идентификации и способы обнаружения фальсификации полимерных упаковочных материалов.
21. Количественная фальсификация
22. Меры по предупреждению и борьбе с фальсификацией потребительских товаров.
23. Место и содержание идентификации в экспертной деятельности.
24. Идентифицирующая функция маркировки потребительских товаров и тары
25. Печатные технологии защиты
26. Признаки и разновидности ассортиментной фальсификации.
27. Контрафакция интеллектуальной собственности: сущность контрафакции, меры борьбы против контрафакции.
28. Идентификации и способы обнаружения фальсификации колбасных изделий.
29. Способы и средства радиочастотной идентификации товаров
30. Идентификации и способы обнаружения фальсификации торговых марок

## ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения итогового контроля по дисциплине

1 Объектами идентификации могут быть:

- 1) только фальсифицированные продовольственные товары
- 2) документы, действия, нарушения
- 3) изменение сырьевого состава и пищевых технологий
- 4) события, факты, информация, продукция, услуги

2 Идентификация — это..... (продолжите понятие)

- 1) установление соответствия всем требованиям нормативных документов, в том числе по несущественным признакам
- 2) установление не соответствия конкретной продукции образцу и/или ее описанию
- 3) установление тождественности продукции ее существенным признакам
- 4) соответствие испытуемых товаров аналогам, с не характерной совокупностью потребительских свойств, или описанию товара на маркировке, в товаросопроводительных и нормативных документах

3 Критериями идентификации являются:

- 1) комплексные и/или единичные показатели качества
- 2) обобщенные существенные признаки, предназначенные для установления тождественности и/или подлинности товаров
- 3) органолептические, анатомо-морфологические показатели
- 4) микробиологические показатели и показатели безопасности

4 К общим органолептическим показателям идентификации относятся:

- 1) внешний вид, вкус и запах, консистенция
- 2) внешний вид, консистенция, внутренне строение
- 3) вкус и запах, консистенция, поверхность, вид на разрезе
- 4) проба варкой, вкус и запах, консистенция, форма, размер и внутренне строение

5 К специфичным показателям идентификации относятся:

- 1) соотношение составных частей, проба варкой, консистенция
- 2) соотношение твердой и жидкой фракций, массовая доля влаги, кислотность
- 3) внутреннее строение, прозрачность, соотношение твердой и жидкой фракций
- 4) внешний вид, запах, прозрачность

6 Документальный метод идентификации основан на анализе товарной информации, содержащейся в:

- 1) товаросопроводительных документах
- 2) НТД
- 3) маркировке
- 4) ТН ВЭД

7 Идентификационная экспертиза товара проводится с целью установления:

- 1) принадлежности данного изделия к той или иной однородной группе или определённому перечню на основании характеристик индивидуальных признаков, приведённых в НТД и других документах
- 2) соответствия данного изделия качественным характеристикам и техническому описанию на него
- 3) маркировки данного изделия требованиям, предъявляемым нормативно-технической документацией, Законом «О защите прав потребителей» и другими документам
- 4) характерных показателей отличающих натуральный продукт от его подделки

8 Экспертиза подлинности товара проводится с целью установления:

- 1) соответствия данного изделия качественным характеристикам и техническому описанию на него
- 2) соответствия маркировки данного изделия требованиям, предъявляемым нормативно-технической документацией, Законом «О защите прав потребителей» и другими документам
- 3) принадлежности данного изделия к той или иной однородной группе
- 4) характерных показателей отличающих натуральный продукт от его подделки

9 Фальсификация - это..... (продолжите понятие)

- 1) принадлежность изделия к той или иной однородной группе или определённому перечню на основании характеристик индивидуальных признаков, приведённых в НТД и других документах
- 2) действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью
- 3) установление характерных показателей отличающих натуральный продукт от его подделки
- 4) установление тождественности продукции ее существенным признакам

10 В зависимости от характеристик товара, которые подвергаются фальсификации, выделяют виды фальсификации: (5 из 8)

- 1) ассортиментную
- 2) квалитетическую
- 3) технологическую
- 4) количественную
- 5) предреализационную
- 6) стоимостную
- 7) информационную
- 8) товарно-партионную

11 В зависимости от места проведения выделяют ..... фальсификации: (2 из 7)

- 1) ассортиментную (видовую)
- 2) квалитетическую (качественную)
- 3) технологическую
- 4) количественную
- 5) предреализационную
- 6) стоимостную
- 7) информационную

12 Ассортиментная фальсификация осуществляется путем.....

- 1) полной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного признака
- 2) подделки товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств, при сохранении или утрате других потребительских свойств или замена товара высшей градации качества низшей
- 3) полной или частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков
- 4) частичной замены товара его заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков

13 Все заменители, применяемые при ассортиментной фальсификации, подразделяют на группы:

- 1) пищевые и непищевые
- 2) пищевые и искусственные
- 3) натуральные и ненатуральные
- 4) непищевые и искусственные

14 К пищевым заменителям НЕ относятся:

- 1) вода
- 2) мел
- 3) крахмал
- 4) соя

15 Контрафакция – это..... (дайте понятие)

- 1) подделка
- 2) замена
- 3) подмена
- 4) оригинал

16 Квалитетическая фальсификация - это подделка товаров с помощью .....добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств

- 1) химических или органических
- 2) пищевых или непищевых
- 3) биологических или неорганических
- 4) минеральных или химических

17 В зависимости от степени вреда, наносимого фальсифицированным продуктом, различают следующие разновидности квалитетической фальсификации: (2 из 6)

- 1) безопасная для жизни и здоровья потребителя – потребителю наносится материальный и моральный ущерб
- 2) тяжелая – кроме морального и материального ещё наносится вред жизни и здоровью
- 3) социальная – потребителю наносится моральный ущерб
- 4) легкая - потребителю наносится материальный ущерб
- 5) опасная – кроме морального и материального ещё наносится вред жизни и здоровью
- 6) вредная - потребителю наносится вред жизни и здоровью

18 Пересортица – это..... (дайте понятие)

- 1) действия, направленные на обман получателя или потребителя путём замены товаров высших сортов низшими
- 2) использование пищевых добавок, имитирующих улучшение качества
- 3) частичная замена продукта водой
- 4) подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств, при сохранении или утрате других потребительских свойств

19 Количественная фальсификация товаров – это .....

- 1) обман потребителя за счёт значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
- 2) действия, направленные на обман получателя или потребителя путём замены товаров высших сортов низшими
- 3) установление характерных показателей отличающих натуральный продукт от его подделки
- 4) установление тождественности продукции ее существенным признакам

20 Стоимостная фальсификация – это .....(дайте понятие):

- 1) обман потребителя за счёт значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
- 2) действия, направленные на обман получателя или потребителя путём замены товаров высших сортов низшими
- 3) установление тождественности продукции ее существенным признакам
- 4) обман потребителя путём реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров меньших размерных характеристик по цене товаров больших размеров

21 К разновидностям стоимостной фальсификации НЕ относится:

- 1) реализация фальсифицированных товаров по ценам аналогичным для натурального продукта
- 2) реализация фальсифицированных товаров по пониженным ценам, по сравнению с натуральным аналогом
- 3) неточные или фальсифицированные средства измерений
- 4) реализация фальсифицированных товаров по ценам, превышающим цены на натуральные аналоги

22 К разновидности информационной фальсификации относятся: (2 из 6)

- 1) фальсификация с помощью упаковки, маркировки
- 2) реализация фальсифицированных товаров по пониженным ценам, по сравнению с натуральным аналогом
- 3) реализация фальсифицированных товаров по ценам аналогичным для натурального продукта
- 4) фальсификация товарно-сопроводительных документов – накладных и сертификатов
- 5) неточные или фальсифицированные средства измерений.
- 6) реализация фальсифицированных товаров по ценам, превышающим цены на натуральные аналоги

23 Документальная идентификация - это.....

- 1) экспертиза продукции по сопроводительным документам
- 2) идентификация, проводимая экспертами с выдачей мотивированного заключения
- 3) документы, устанавливающие требования к товару
- 4) экспертиза, направленная на определение соответствия (несоответствия) товарных характеристик продукции установленным требованиям и обоснование причин выявленных несоответствий

24 Идентификацию молока и молочных продуктов проводят в соответствии со статьей и главой:

- 1) Федерального закона Российской Федерации № 88 - «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
- 2) ГОСТ Р 52738-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения
- 3) Санитарных норм и правил 2.3.2.10.78.01 (СанПиН)
- 4) Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД)

25 При фальсификации молока водой изменяются...

- 1) кислотность
- 2) плотность
- 3) содержание жира
- 4) чистота молока

26 К общим органолептическим показателям ассортиментной идентификации молока и молочных товаров относят:

- 1) внешний вид, консистенцию, вкус и запах
- 2) внешний вид, форму, вкус и запах, поверхность
- 3) консистенцию, вкус, внутреннее строение

4) внешний вид, вязкость, рисунок на разрезе, запах

27 К общим физико-химическим показателям ассортиментной идентификации молока и молочных товаров относят :

- 1) массовую долю жира и его жирно-кислотный состав
- 2) массовую долю воды, триглицеридный состав
- 3) плотность и кислотность
- 4) жирно - кислотный состав, группу чистоты

28 К специфичному показателю ассортиментной идентификации молока относится:

- 1) температура плавления жира
- 2) относительная плотность
- 3) внутреннее строение
- 4) кислотность

29 К специфичному показателю ассортиментной идентификации коровьего масла относятся:

- 1) кислотность
- 2) внутреннее строение
- 3) относительная плотность
- 4) температура плавления жира

30 Наличие болгарской палочки характерно для:

- 1) сыворотки
- 2) биойогуртов
- 3) ряженки
- 4) ацидофилина

31 Ассортиментная фальсификация молока осуществляется путем .....

- 1) замены одного вида молока другим
- 2) разбавления простоквашей или кефиром
- 3) замены молока водой
- 4) добавлением крахмала

32 К квалитетической фальсификации молочных товаров относится замена ....

- 1) одного вида молока другим
- 2) высокожирного продукта на продукт того же вида, но с пониженной жирностью
- 3) обезжиренного продукта на продукт того же вида, но высокой жирностью
- 4) имитаторами

33 Квалитетическая фальсификация молочных товаров производится за счет: (2 из 5)

- 1) выпуска и реализации молочных товаров, отвечающих установленным требованиям
- 2) пересортицы
- 3) выпуска и реализации молочных товаров, не отвечающих установленным требованиям
- 4) замены одного вида продукта другим
- 5) недовеса (недолива) или обмера нефасованных и фасованных товаров

34 Количественная фальсификация молочных товаров достигается: (2 из 6)

- 1) за счет недовеса (недолива) или обмера нефасованных и фасованных товаров
- 2) несоблюдением рецептуры и технологического режима производства
- 3) заменой высокожирного продукта на продукт того же вида, но с пониженной жирностью
- 4) при отпуске масла со штаффом, сыров с неудаленной полимерной пленкой
- 5) использованием близких к натуральным продуктам терминов
- 6) введением или попаданием с сырьем антибиотиков

35 Идентификацию мяса в тушах, полутушах и четвертинах проводят по: (2 из 6)

- 1) оттискам клейм (ветеринарных и товароведных)
- 2) по маркировке на банках
- 3) по маркировке батонов (при отсутствии маркированной оболочки – по товарной отметке – форме вязки)
- 4) органолептическим показателям
- 5) вкладышам, биркам
- 6) физико-химическим показателям

36 В качестве общих органолептических показателей для идентификации мясных товаров используют:

- 1) форму, цвет, вкус, запах, консистенцию, внутреннее строение

- 2) анатомо-морфологические показатели, цвет, вкус, запах
- 3) консистенцию, строение внутренних органов, запах, пробу варкой
- 4) внешний вид, вкус, запах, консистенцию, внутреннее строение

37 К специфичным идентификационным признакам для определения ассортиментных характеристик мясных консервов относятся (-ится): (2 из 6)

- 1) анатомо-морфологические признаки туши животных в целом, а также отдельных тканей, костей скелета и органов
- 2) содержание нитритов
- 3) наличие крахмала, если по рецептуре не предусмотрено его добавление
- 4) массовая доля мясных компонентов
- 5) содержание белка и жира
- 6) содержание поваренной соли

38 Идентификация мясных товаров, осуществляемая по органолептическим показателям, регламентированным действующими нормативными документами называется.....

39 В зависимости от количества мышечной ткани колбасные изделия подразделяются на: (1 из 4)

- 1) категории
- 2) сорта
- 3) классы
- 4) степени

40 К специфичным признакам квалитетической идентификации полуфабрикатов в тесте относятся: (2 из 6)

- 1) толщина тестовой оболочки
- 2) массовая доля нитритов
- 3) равномерная прокопченность
- 4) массовая доля фарша
- 5) массовая доля мякоти
- 6) отсутствие посторонних включений

41 Замена одного вида мяса другим, менее ценным в пищевом отношении видом, а также частичной подмены мяса субпродуктами или молочными продуктами (в основном сухим молоком) или растительным сырьем (крахмалом, мукой, крупами, овощами) называется ..... фальсификацией.

42 В рубленых полуфабрикатах фальсификация чаще всего проводится путем замены части мясной мякоти менее ценным сырьем: (3 из 6)

- 1) мелом
- 2) субпродуктами, костной мукой
- 3) глиной
- 4) соевым белком
- 5) хлебом, крупой, пшеничной мукой
- 6) алебастром

43 Фальсификацию полуфабрикатов субпродуктами можно обнаружить по: (2 из 6)

- 1) более темному цвету частиц, вкусу
- 2) йод-крахмальной пробе
- 3) гистологическому методу определения структурных компонентов состава
- 4) наличию пластинок однородного цвета, без волокнистости
- 5) определению массовой доли составных частей
- 6) характерному хрусту на зубах

44 Наличие в мясных полуфабрикатах пластинок однородного цвета, не имеющих волокнистости, характерной для мышечных тканей, свидетельствует о добавке \_\_\_\_\_ (текстурата).

45 Уменьшение массы порционных полуфабрикатов или мясных консервов сверх установленных допускаемых отклонений является \_\_\_\_\_ фальсификацией

46 Пищевой продукт, состоящий почти целиком из сахарозы с небольшим количеством редуцирующих сахаров (глюкозы и фруктозы), а также примесями минеральных веществ - это .....

47 Общими признаками для групповой ассортиментной, а также квалитетической идентификации сахара являются:

- 1) цвет, вкус, массовая доля сахарозы и воды, а также растворимость в воде

- 2) цвет, вкус, массовая доля сахарозы и глюкозы
- 3) цвет, консистенция, массовая доля воды, а также растворимость в воде
- 4) внешний вид, запах, вкус, цвет

48 К специфичным идентифицирующим показателям ассортиментной характеристики сахара-рафинада относится:

- 1) размер частиц кусочков или кристаллов
- 2) цветность
- 3) форма кусочков
- 4) структура и консистенция

49 Высокосахаристый пищевой продукт, произведенный пчелами или искусственным путем — это .....

50 В зависимости от происхождения бывает мед: (3 из 6)

- 1) натуральный
- 2) ненастоящий
- 3) искусственный
- 4) ненатуральный
- 5) настоящий
- 6) синтетический

## 9.2 ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ итогового контроля по дисциплине

### Бланк теста

Образец

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования

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

**Тестирование по итогам освоения дисциплины**

**Б1.В.ДВ.01.02 Идентификация продукции и процессов пищевых производств  
Для обучающихся по направлению подготовки 27.03.01 – Стандартизация и метрология**

**ФИО** \_\_\_\_\_ **группа** \_\_\_\_\_

**Дата** \_\_\_\_\_

### Вариант

Наличие болгарской палочки характерно для:

- 1) сыворожки
- 2) биойогуртов
- 3) ряженки
- 4) ацидофилина

Ассортиментная фальсификация молока осуществляется путем .....

- 1) замены одного вида молока другим
- 2) разбавления простоквашей или кефиром
- 3) замены молока водой
- 4) добавлением крахмала

К квалитметрической фальсификации молочных товаров относится замена ....

- 1) одного вида молока другим
- 2) высокожирного продукта на продукт того же вида, но с пониженной жирностью
- 3) обезжиренного продукта на продукт того же вида, но высокой жирностью
- 4) имитаторами

Квалитметрическая фальсификация молочных товаров производится за счет: (2 из 5)

- 1) выпуска и реализации молочных товаров, отвечающих установленным требованиям
- 2) пересортицы
- 3) выпуска и реализации молочных товаров, не отвечающих установленным требованиям
- 4) замены одного вида продукта другим
- 5) недовеса (недолива) или обмера нефасованных и фасованных товаров

Количественная фальсификация молочных товаров достигается: (2 из 6)

- 1) за счет недовеса (недолива) или обмера нефасованных и фасованных товаров
- 2) несоблюдением рецептуры и технологического режима производства
- 3) заменой высокожирного продукта на продукт того же вида, но с пониженной жирностью
- 4) при отпуске масла со штаффом, сыров с неудаленной полимерной пленкой
- 5) использованием близких к натуральным продуктам терминов
- 6) введением или попаданием с сырьем антибиотиков

Идентификацию мяса в тушах, полутушах и четвертинах проводят по: (2 из 6)

- 1) оттискам клейм (ветеринарных и товароведных)
- 2) по маркировке на банках
- 3) по маркировке батонов (при отсутствии маркированной оболочки – по товарной отметке – форме вязки)
- 4) органолептическим показателям
- 5) вкладышам, биркам
- 6) физико-химическим показателям

В качестве общих органолептических показателей для идентификации мясных товаров используют:

- 1) форму, цвет, вкус, запах, консистенцию, внутреннее строение
- 2) анатомо-морфологические показатели, цвет, вкус, запах
- 3) консистенцию, строение внутренних органов, запах, пробу варкой
- 4) внешний вид, вкус, запах, консистенцию, внутреннее строение

К специфичным идентификационным признакам для определения ассортиментных характеристик мясных консервов относятся (-ится): (2 из 6)

- 1) анатомо-морфологические признаки туши животных в целом, а также отдельных тканей, костей скелета и органов
- 2) содержание нитритов
- 3) наличие крахмала, если по рецептуре не предусмотрено его добавление
- 4) массовая доля мясных компонентов
- 5) содержание белка и жира
- 6) содержание поваренной соли

Идентификация мясных товаров, осуществляемая по органолептическим показателям, регламентированным действующими нормативными документами называется.....

В зависимости от количества мышечной ткани колбасные изделия подразделяются на: (1 из 4)

- 1) категории
- 2) сорта
- 3) классы
- 4) степени

К специфичным признакам квалитетической идентификации полуфабрикатов в тесте относятся: (2 из 6)

- 1) толщина тестовой оболочки
- 2) массовая доля нитритов
- 3) равномерная прокопченность
- 4) массовая доля фарша
- 5) массовая доля мякоти
- 6) отсутствие посторонних включений

Замена одного вида мяса другим, менее ценным в пищевом отношении видом, а также частичной подмены мяса субпродуктами или молочными продуктами (в основном сухим молоком) или растительным сырьем (крахмалом, мукой, крупями, овощами) называется ..... фальсификацией.

В рубленых полуфабрикатах фальсификация чаще всего проводится путем замены части мясной мякоти менее ценным сырьем: (3 из 6)

- 1) мелом
- 2) субпродуктами, костной мукой
- 3) глиной
- 4) соевым белком
- 5) хлебом, крупой, пшеничной мукой
- 6) алебастром

Фальсификацию полуфабрикатов субпродуктами можно обнаружить по: (2 из 6)

- 1) более темному цвету частиц, вкусу
- 2) йод-крахмальной пробе
- 3) гистологическому методу определения структурных компонентов состава
- 4) наличию пластинок однородного цвета, без волокнистости
- 5) определению массовой доли составных частей
- 6) характерному хрусту на зубах

Наличие в мясных полуфабрикатах пластинок однородного цвета, не имеющих волокнистости, характерной для мышечных тканей, свидетельствует о добавке \_\_\_\_\_ (текстурата).

Уменьшение массы порционных полуфабрикатов или мясных консервов сверх установленных допусков является \_\_\_\_\_ фальсификацией

Пищевой продукт, состоящий почти целиком из сахарозы с небольшим количеством редуцирующих сахаров (глюкозы и фруктозы), а также примесями минеральных веществ - это .....

Общими признаками для групповой ассортиментной, а также квалитетической идентификации сахара являются:

- 1) цвет, вкус, массовая доля сахарозы и воды, а также растворимость в воде
- 2) цвет, вкус, массовая доля сахарозы и глюкозы
- 3) цвет, консистенция, массовая доля воды, а также растворимость в воде
- 4) внешний вид, запах, вкус, цвет

К специфичным идентифицирующим показателям ассортиментной характеристикисахара-рафинада относится:

- 1) размер частиц кусочков или кристаллов
- 2) цветность
- 3) форма кусочков
- 4) структура и консистенция

Высокосахаристый пищевой продукт, произведенный пчелами или искусственным путем — это .....

В зависимости от происхождения бывает мед: (3 из 6)

- 1) натуральный
- 2) ненастоящий
- 3) искусственный
- 4) ненатуральный
- 5) настоящий
- 6) синтетический

### **9.2.1 ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на тестовые вопросы по итогам освоения дисциплины**

- оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если получено более 60 % правильных ответов.

- оценка «не зачтено» - получено менее 60% правильных ответов.

### **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/course/>), 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, выполнять тестовые задания с ограничением по времени или без ограничения по времени (получая оценку сразу);

– преподаватель имеет возможность проверять задания и отчёты, оценивать работы, давать рекомендации, отвечать на вопросы (обратная связь), вести мониторинг выполнения заданий (освое-

ния изучаемых разделов) по конкретному студенту и группе в целом, корректировать (в случае необходимости) учебно-методические материалы.

<b>ПЕРЕЧЕНЬ литературы, рекомендуемой для изучения дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Идентификация продукции и процессов пищевых производств</b>	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ
1	2
Михеева, Е. Н. Управление качеством: Учебник / Михеева Е.Н., Сероштан М.В., - 2-е изд., испр. и доп. - Москва :Дашков и К, 2017. - 532 с.ISBN 978-5-394-01078-1. - Текст : электронный.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Дунченко, Н. И. Управление качеством продукции. Пищевая промышленность. Для аспирантов : учебник / Н. И. Дунченко, М. П. Щетинин, В. С. Янковская. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 236 с. — ISBN 978-5-8114-3334-6. — Текст : электронный	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
Джум, Т. А. Санитария и гигиена питания : учебник / Т.А. Джум, М.Ю. Тамова, М.В. Букалова. — Москва : Магистр : ИНФРА-М, 2021. — 544 с. - (Бакалавриат). - ISBN 978-5-9776-0475-8. - Текст : электронный.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Самсонова, М. В. Основы обеспечения качества : учебное пособие / М. В. Самсонова. — Москва : ИНФРА-М, 2020. — 303 с. — (Высшее образование: Бакалавриат). - ISBN 978-5-16-011981-6. - Текст : электронный.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Управление качеством на предприятиях пищевой, перерабатывающей промышленности, торговли и общественного питания : учебник / под общ. ред. проф. В.М. Позняковского. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва : ИНФРА-М, 2018. — 336 с. + Доп. материалы [Электронный ресурс]. - ISBN 978-5-16-006184-9. - Текст : электронный.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Дунченко, Н. И. Управление качеством в отраслях пищевой промышленности : учеб. пособие / Н. И. Дунченко, М. Д. Магомедов, А. В. Рыбин. - 4-е изд. - Москва : Дашков и К, 2017. - 212 с. - ISBN 978-5-394-01921-0. - Текст : электронный.	<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Николаева, М. А. Идентификация и фальсификация пищевых продуктов : товарный справ. / М. А. Николаева, Д. Лычников, А. Н. Неверов. - Москва : Экономика, 1990. - 108 с.	НСХБ
Управление качеством в современной инновационной среде : монография / Т. Е. Старцева, Н. П. Асташева, Т. Н. Антипова [и др.]. — Королёв : МГОТУ, 2018. — 338 с. — ISBN 978-5-907084-05-6. — Текст : электронный	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
Пузыня, Т. А. Инновационное обеспечение развития пищевой промышленности : монография / Т. А. Пузыня. — Великие Луки : ВЛГАФК, 2014. — 204 с. — ISBN 5-9532-0081-1. — Текст : электронный	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
О техническом регулировании [Электронный ресурс] : федеральный закон от 27 декабря 2002 г. № 184-ФЗ ( с изменениями и дополнениями).	СПС «Консультант-плюс»
Методы менеджмента качества : ежемесячный научно-технический журнал - Москва, 1969 -	НСХБ
Пищевая промышленность : научно-технический журнал. - Москва : Пищевая промышленность, 1930 -	НСХБ