

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 04.07.2024 07:57:21

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

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

**Факультет ветеринарной медицины**

-----  
**ОПОП по направлению подготовки  
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА  
дисциплины**

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

**Направленность (профиль) «Государственный ветеринарный надзор»**


**Омск 2024**

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

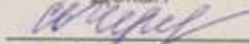
Факультет ветеринарной медицины

ОПОП по направлению подготовки  
36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

СОГЛАСОВАНО  
Руководитель ОПОП

  
М.В. Заболотных  
«26» июня 2024 г.

УТВЕРЖДАЮ  
Декан

  
С.В. Чернигова  
«26» июня 2024 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
дисциплины

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

Направленность (профиль) «Государственный ветеринарный надзор»

Обеспечивающая преподавание дисциплины  
кафедра – ветеринарно-санитарной экспертизы  
продуктов животноводства и гигиены с.-х.  
животных

Разработчик (и) РП:

канд.ветеринар.наук, доцент


Внутренние эксперты:

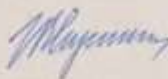
Председатель МК,  
канд.ветеринар. наук, доцент


Начальник управления информационных  
технологий


Заведующий методическим отделом УМУ

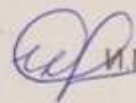
Директор НСХБ

  
Н.Б. Довгань

  
И.В. Якушкин

  
П.И. Ревякин

  
Г.А. Горелкина

  
И.М. Демчукова

Омск 2024

# 1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ ВВЕДЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ, ЕЕ СТАТУС

## 1.1 Основания для введения дисциплины в учебный план:

- Федеральный государственный образовательный стандарт высшего образования по направлению подготовки магистра 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза (квалификация (степень) «магистр»), утверждённый приказом Министерства образования и науки от 28 сентября 2017 г. № 982;
- Основная профессиональная образовательная программа подготовки магистра 36.04.01 – Ветеринарно-санитарная экспертиза Направленность (профиль) «Государственный ветеринарный надзор»

## 1.2 Статус дисциплины в учебном плане:

- относится к части, формируемой участниками образовательных отношений блока 1 «Дисциплины» ОПОП.
- является обязательной для изучения.

1.3 В рабочую программу дисциплины в установленном порядке могут быть внесены изменения и дополнения, осуществляемые в рамках планового ежегодного и ситуативного совершенствования, которые отражаются в п.9 рабочей программы.

## 2. ЦЕЛЕВАЯ НАПРАВЛЕННОСТЬ И ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ОБУЧЕНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ. ЛОГИЧЕСКИЕ И СОДЕРЖАТЕЛЬНО-МЕТОДИЧЕСКИЕ ВЗАИМОСВЯЗИ ДИСЦИПЛИНЫ С ДРУГИМИ ДИСЦИПЛИНАМИ И ПРАКТИКАМИ В СОСТАВЕ ОП

2.1 Процесс изучения дисциплины в целом направлен на подготовку обучающегося к решению задач профессиональной деятельности следующих типов: производственному, технологическому, организационно-управленческому типам деятельности, предусмотренных федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования (ФГОС ВО) по направлению подготовки, а также ОПОП ВО университета, в рамках которой преподаётся данная дисциплина.

**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.

### 2.1 Перечень компетенций формируемых в результате освоения учебной дисциплины:

В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

В результате освоения дисциплины магистрант должен обладать следующими компетенциями:

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 <sub>ПК-1</sub> Проводит исследование, 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-	ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Проводит эксперименты и анализирует	Знает методы получения актуальной научно-технической	Умеет использовать полученную научно-техническую и	Имеет навыки использования собственных экспериментальных данных

	техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	полученные результаты опытов и использует их в практической деятельности.	и нормативно-правовой информации в области производства и переработки сырья животного и растительного происхождения и его ветеринарно-санитарной экспертизы	нормативно-правовую информацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы для проведения научных экспериментов и опытов	и результатов в практической деятельности по осуществлению идентификационной экспертизы сырья и продукции
ПК-4	Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	Знает принципы верификации, валидации, интерпретации в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	Умеет использовать существующие методы инструментального и без инструментального подтверждения соответствия сырья или продукта	Имеет навыки доказательства соответствия требованиям качества и безопасности
		ИД-2 <sub>ПК-4</sub> 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

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

Индекс и название компетенции	Код индикатора достижения 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 целом достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ПК-1 Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Проводит исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья	Полнота <b>знаний</b>	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 <b>умений</b>	Умеет проводить идентификационную экспертизу и анализ полученных	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	

профессиональную деятельность			результатов					
		Наличие <b>навыков</b> (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, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок	ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Проводит эксперименты и анализирует полученные результаты опытов и использует их в практической деятельности.	Полнота знаний	Знает методы получения актуальной научной и нормативно-правовой информации в области производства и переработки сырья животного и растительного происхождения и его ветеринарно-санитарной экспертизы	Не знает методы получения актуальной научно-технической и нормативно-правовой информации	Поверхностно знает некоторые методы получения актуальной научно-технической и нормативно-правовой информации	Знает многие методы получения научно-технической и нормативно-правовой информации в области производства и переработки сырья	Превосходно знает эффективные методы получения актуальной научно-технической и нормативно-правовой информации в области производства и переработки сырья животного и растительного происхождения и его ветеринарно-санитарной экспертизы	Вопросы текущего и рубежного контроля (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 эксперимен-	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	

			тов 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, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	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 использовать существующие методы инструментального и безинструментального подтверждения соответствия сырья или продукта	Не умеет использовать существующие методы подтверждения соответствия сырья или продукта	Умеет использовать некоторые существующие методы инструментального подтверждения соответствия сырья или продукта	Умеет использовать большинство существующих методов инструментального и безинструментального подтверждения соответствия сырья или продукта	Умеет успешно использовать 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-2 <sub>ПК-4</sub> 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		



## 2.4 Логические и содержательные взаимосвязи дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

Дисциплины, практики*, на которые опирается содержание данной дисциплины		Индекс и наименование дисциплин, практик, для которых содержание данной дисциплины выступает основой	Индекс и наименование дисциплин, практик, с которыми данная дисциплина осваивается параллельно в ходе одного семестра
Индекс и наименование	Перечень требований, сформированным в ходе изучения предшествующих (в модальности «знать и понимать», «уметь делать», «владеть навыками»)		
Современные проблемы ветеринарно-санитарной экспертизы	знать и уметь применять на практике действующую нормативную документацию, регламентирующую качество и безопасность сырья, продуктов животного и растительного происхождения	Государственный ветеринарный надзор на объектах Россельхознадзора	Ветеринарная санитария на предприятиях
		Ксенобиотики в продуктах питания	Биологическая безопасность сырья и продуктов животного и растительного происхождения

\* - для некоторых дисциплин первого года обучения целесообразно указать на взаимосвязь с предшествующей подготовкой обучающихся в старшей школе

## 2.5 Формы методических взаимосвязей дисциплины с другими дисциплинами и практиками в составе ОПОП

В рамках методической работы применяются следующие формы методических взаимосвязей:

- учёт содержания предшествующих дисциплин при формировании рабочей программы последующей дисциплины,
- согласование рабочей программы предшествующей дисциплины ведущим преподавателем последующей дисциплины;
- совместное обсуждение ведущими преподавателями предшествующей и последующей дисциплин результатов входного тестирования по последующей дисциплине;
- участие ведущего преподавателя последующей дисциплины в процедуре приёма зачета/экзамена по предыдущей.

## 2.6 Социально-воспитательный компонент дисциплины

В условиях созданной вузом социокультурной среды в результате изучения дисциплины: формируются мировоззрение и ценностные ориентации обучающихся; интеллектуальные умения, научное мышление; способность использовать полученные ранее знания, умения, навыки, развитие творческих начал.

Воспитательные задачи реализуются в процессе общения преподавателя с обучающимися, в использовании активных методов обучения, побуждающих обучающихся проявить себя в совместной деятельности, принять оценочное решение. Коллективные виды деятельности способствуют приобретению навыков работы в коллективе, умения управления коллективом. Самостоятельная работа способствует выработке у обучающихся способности принимать решение и навыков самоконтроля.

Через связь с НИРС, осуществляемой во внеучебное время, социально-воспитательный компонент ориентирован на:

- 1) адаптацию и встраивание обучающихся в общественную жизнь ВУЗа, укрепление межличностных связей и уверенности в правильности выбранной профессии;
- 2) проведение систематической и целенаправленной профориентационной работы, формирование творческого, сознательного отношения к труду;
- 3) формирование общекультурных компетенций, укрепление личных и групповых ценностей, общественных ценностей, ценности непрерывного образования;
- 4) гражданско-правовое воспитание личности;
- 5) патриотическое воспитание обучающихся, формирование модели профессиональной этики, культуры экономического мышления, делового общения.

Объединение элементов образовательной и воспитательной составляющей дисциплины способствует формированию общекультурных компетенций выпускников, компетенций социального взаимодействия, самоорганизации и самоуправления, системно-деятельностного характера, создает условия, необходимые для всестороннего развития личности.

### 3. СТРУКТУРА И ТРУДОЕМКОСТЬ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Дисциплина изучается на 3 семестре 2 курса.

Продолжительность семестра 11 2/6 недели (очная форма)

Продолжительность семестра 30 1/6 недели (заочная форма).

Вид учебной работы	Трудоёмкость, час			
	семестр, курс*			
	очная форма		заочная форма	
	3 семестр	-	-	2 курс/2 сессия
<b>1. Контактная работа</b>	-	-	-	-
<b>1.1 Аудиторные занятия, всего</b>	36	-	-	6
- лекции	12	-	-	2
- практические занятия (включая семинары)	24	-	-	4
- лабораторные работы		-	-	
<b>1.2 Консультации</b> (в соответствии с учебным планом)				
<b>2. Внеаудиторная академическая работа обучающихся</b>	72	-	-	129
<b>2.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ:</b>		-	-	
Выполнение и сдача/защита индивидуального/группового задания в виде**		--	-	
- реферата	24	-	-	36
<b>2.2 Самостоятельное изучение тем/вопросов программы</b>	20	-	-	70
<b>2.3 Самоподготовка к аудиторным занятиям</b>	16	-	-	11
<b>2.4 Самоподготовка к участию и участие в контрольно-оценочных мероприятиях</b> , проводимых в рамках текущего контроля освоения дисциплины (за исключением учтённых в пп. 2.1 – 2.2):	12	-	-	12
<b>3. Подготовка и сдача экзамена по итогам освоения дисциплины</b>	36	-	-	9
<b>ОБЩАЯ трудоёмкость дисциплины:</b>	<b>Часы</b>	144		144
	<b>Зачётные единицы</b>	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.;

### 4. СОДЕРЖАТЕЛЬНАЯ СТРУКТУРА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Номер и наименование раздела дисциплины. Укрупненные темы раздела	общая	Трудоёмкость раздела и ее распределение по видам учебной работы, час.								Форма рубежного контроля	№№ компетенций, на формирование которых ориентирован раздел
		Контактная работа						ВАРС			
		Аудиторная работа				Консультации (в соответствии с	всего	Фиксированные виды			
		всего	лекции	занятия							
(всё)	практические (форм)			лабораторные	с	7	8				
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10		
<b>Очная форма обучения</b>											

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	14	6	8			72	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 2.1 Идентификационная экспертиза отдельных продуктов животного и растительного происхождения 2.2 Соответствие 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	×	×	×	×		×	×	Экзамен	
Итого по дисциплине		144		12	24	-		72	36		
Доля лекций в аудиторных занятиях, 17,4%											
<b>Заочная форма обучения</b>											
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				129	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 2.1 Идентификационная экспертиза отдельных продуктов животного и растительного происхождения 2.2 Соответствие методов идентификационной экспертизы поставленным задачам. 2.3 Виды фальсификации и ее последствия 2.4 Оформление и заполнения идентификационной экспертизы	4	4	4						тест	
Промежуточная аттестация		9	×	×	×	×		×	×	Экзамен	
Итого по дисциплине		144	6	2	4	-		129	36		
Доля лекций в аудиторных занятиях, 20%											

**4.2 Лекционный курс.  
Примерный тематический план чтения лекций по разделам дисциплины**

№		Тема лекции. Основные вопросы темы	Трудоемкость по разделу, час.		Применяемые интерактивные формы обучения
раздела	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. Место и роль идентификационной экспертизы при оценке качества и безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения.			
2	2	Тема: Идентификационная экспертиза и фальсификация в производстве	2		Лекция - беседа
		1. Виды, способы и методы проведения идентификационной экспертизы.			
		2. Виды, способы фальсификации и методы ее обнаружения.			
	3	3. Последствия фальсификации.	4		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			
	4	3. Идентификационная экспертиза рыбы, икорных и рыбных продуктов.	4		Лекция - беседа
		4. Способы и методы обнаружения фальсификации рыбы, икорных и рыбных продуктов			
		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.				
Общая трудоемкость лекционного курса			12	2	x
Всего лекций по дисциплине:		час.	Из них в интерактивной форме:		час.
- очная форма обучения		12	- очная форма обучения		12
- заочная форма обучения		2	- заочная форма обучения		2
<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.					

**4.3 Примерный тематический план практических занятий  
по разделам 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	1-3	Особенности проведения идентификационной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения	6	4	Работа в малых группах, решение ситуационных задач	ОСП
		1. проведения идентификационной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения				
		2. оформление результатов				
	4-6	Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации субпродуктов	6			
		1. проведения идентификационной экспертизы субпродуктов				
		2. методы обнаружения фальсификации субпродуктов;				
	7-9	Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации мясных полуфабрикатов	6			
		1. проведения идентификационной экспертизы полуфабрикатов;				
		2. методы обнаружения фальсификации полуфабрикатов;				
	10-12	Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации экспертизы молока	6			
		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		24	- очная форма обучения		16	
- заочная форма обучения		4	- заочная форма обучения		4	
В том числе в форме семинарских занятий						
- очная форма обучения		16				
- заочная форма обучения		4				
* Условные обозначения: <b>ОСП</b> – предусмотрена обязательная самоподготовка к занятию; <b>УЗ СРС</b> – на занятии выдается задание на конкретную ВАРС; <b>ПР СРС</b> – 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.						

#### 4.4 Лабораторный практикум.

Примерный тематический план лабораторных занятий по разделам дисциплины

Не предусмотрен

### 5. ПРОГРАММА

ВНЕАУДИТОРНОЙ АКАДЕМИЧЕСКОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

#### 5.1 Фиксированные виды внеаудиторных самостоятельных работ

5.1.1 Выполнение и защита (сдача) курсового проекта (работы) по учебной дисциплине

Не предусмотрено

5.2 Выполнение и сдача реферата

5.2.1 Место реферата в структуре учебной дисциплины

Разделы учебной дисциплины, усвоение которых студентами сопровождается или завершается подготовкой реферата:

Разделы дисциплины, освоение которых обучающимися сопровождается или завершается выполнением реферата		Компетенции, формирование/развитие которых обеспечивается в ходе выполнения реферата
№	Наименование	
1	Общие вопросы организации идентификационной экспертизы продуктов животного и растительного происхождения	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> ИД-2 <sub>ПК-3</sub> ИД-1 <sub>ПК-4</sub> ИД-2 <sub>ПК-4</sub>
2	Виды, способы и методы проведения идентификационной экспертизы и обнаружения фальсификации	

5.2.2 Перечень примерных тем 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

**ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ выполнения реферата**

- «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.

**5.2.3 Информационно-методическое и материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата**

- 1) Материально-техническое обеспечение процесса выполнения реферата – см. Приложение 6.
- 2) Обеспечение процесса выполнения реферата учебной, учебно-методической литературой и иными библиотечно-информационными ресурсами и средствами обеспечения образовательного процесса – см. Приложение 1, 2, 3.

**5.2.4 Типовые контрольные задания**

Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений и навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы; методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования ком-

петенций представлены в приложениях в Приложении 9. Фонд оценочных средств по дисциплине (полная версия)

### 5.3 Самостоятельное изучение тем

Номер раздела дисциплины	Тема в составе раздела/вопрос в составе темы раздела, вынесенные на самостоятельное изучение	Расчетная трудоемкость, час	Форма текущего контроля по теме
1	2	3	4
<b>Очная форма обучения</b>			
2	1. Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации экспертизы молока 2. Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации сычужных сыров 3. Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации рыбы и икорных продуктов 4. Актуальные проблемы идентификации продуктов и сырья животного и растительного происхождения	20	Собеседование
<b>Заочная форма обучения</b>			
2	1. Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации экспертизы молока 2. Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации сычужных сыров 3. Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации рыбы и икорных продуктов 4. Актуальные проблемы идентификации продуктов и сырья животного и растительного происхождения	70	Собеседование
<i>Примечание:</i> - учебная, учебно-методическая литература и иные библиотечно-информационные ресурсы и средства обеспечения самостоятельного изучения тем – см. Приложения 1-4.			

### 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 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.

По желанию обучающегося в результате самостоятельного изучения тем возможно предоставление конспекта в произвольной форме. Критерии и шкала оценивания аналогична таковой при собеседовании.

#### 5.4 Самоподготовка к аудиторным занятиям (кроме контрольных занятий)

Занятий, по которым предусмотрена самоподготовка	Характер (содержание) самоподготовки	Организационная основа самоподготовки	Общий алгоритм самоподготовки	Расчетная трудоемкость, час
<b>Очная форма обучения</b>				
Семинарские занятия	Подготовка по темам семинарских занятий	План семинарских занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	1. Рассмотрение вопросов семинара 2. Изучение литературы по вопросам семинара 3. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	16
<b>Заочная форма обучения</b>				
Семинарские занятия	Подготовка по темам семинарских занятий	План семинарских занятий; Задания преподавателя, выдаваемые в конце предыдущего занятия	3. Рассмотрение вопросов семинара 4. Изучение литературы по вопросам семинара 3. Подготовка ответов на вопросы, написание конспекта	11

#### 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 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.

#### 5.6 Самоподготовка и участие в контрольно-оценочных учебных мероприятиях (работах)

Наименование оценочного средства	Охват обучающихся	Содержательная характеристика (тематическая направленность)	Расчетная трудоемкость, час
1	2	3	4
<b>Очная форма обучения</b>			
Терминологический диктант	Фронтальный	Входной контроль	1
Собеседование / опрос	Фронтальный	Текущий в процессе изучения тем разделов	5
Собеседование / опрос / тест	Фронтальный	Рубежный По результатам изучения раздела №1,2	5
Заключительное тестирование	Фронтальный	Выходной контроль по результатам изучения дисциплины	1
<b>Заочная форма обучения</b>			



Терминологический диктант	Фронтальный	Входной контроль	0,1
Собеседование / опрос	Фронтальный	Текущий в процессе изучения тем разделов	5,9
Собеседование / опрос / тест	Фронтальный	Рубежный По результатам изучения раздела №1,2	5
Заключительное тестирование	Фронтальный	Выходной контроль по результатам изучения дисциплины	1

**6 ПРОМЕЖУТОЧНАЯ АТТЕСТАЦИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

<b>6.1 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>6.2. Основные характеристики промежуточной аттестации обучающихся по итогам изучения дисциплины</b>	
<b>Цель промежуточной аттестации -</b>	установление уровня достижения каждым обучающимся целей обучения по данной дисциплине, изложенных в п.2.2 настоящей программы
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	экзамен
<b>Место экзамена в графике учебного процесса:</b>	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
<b>Форма экзамена -</b>	<i>Письменный</i>
<b>Процедура проведения экзамена -</b>	представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)
<b>Экзаменационная программа по учебной дисциплине:</b>	1) представлена в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9) 2) охватывает разделы в соответствии с п. 4.1 настоящего документа)
<b>Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков:</b>	представлены в фонде оценочных средств по дисциплине (см. Приложение 9)

## **7 ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

### **7.1 Библиотечное, 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 (УМК), соответствующий данной рабочей программе. При разработке УМК кафедра руководствуется установленными университетом требованиями к его структуре, содержанию и оформлению.

Организационно-методическим ядром УМК являются:

- полная версии рабочей программы учебной дисциплины с внутренними приложениями №№ 1-3, 5, 6, 8;
- фонд оценочных средств по ней ФОС (Приложение 9);
- методические рекомендации для обучающихся по изучению дисциплины и прохождению контрольно-оценочных мероприятий (Приложение 4);
- методические рекомендации преподавателям по дисциплине (Приложение 7).

В состав учебно-методического комплекса в обязательном порядке также входят перечисленные в Приложениях 1 и 2 источники учебной и учебно-методической информации, учебные ресурсы и средства наглядности.

Приложения 1 и 2 к настоящему учебно-программному документу в обязательном порядке актуализируется на начало каждого учебного года

Электронная версия актуального УМКД, адаптированная для обучающихся, выставляется в информационно-образовательной среде университета.

### **7.2 Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине; соответствующая им информационно-технологическая и компьютерная база**

Применение средств ИКТ в процессе реализации дисциплины:

- использование интернет-браузеров для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование облачных сервисов для просмотра, поиска, фильтрации, организации, хранения, извлечения и анализа данных, информации и цифрового контента;
- использование офисных приложений;
- подготовка отчетов в цифровом или бумажном формате, в том числе подготовка презентаций;
- использование digital-инструментов по формированию электронного образовательного контента в ЭИОС университета (<https://do.omgau.ru/>), проверке знаний, общения, совместной (командной) работы и самоподготовки студентов, сохранению цифровых следов результатов обучения и пр.

Цифровые и информационные технологии, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине и сведения об информационно-технологической и компьютерной базе, необходимой для преподавания и изучения дисциплины, представлены в Приложении 5.

### **7.3 Материально-техническое обеспечение учебного процесса по дисциплине**

Сведения о материально-технической базе, необходимой для реализации программы дисциплины, представлены в Приложении 6.

### **7.4. Организационное обеспечение учебного процесса и специальные требования к нему с учетом характера учебной работы по дисциплине**

Аудиторные учебные занятия по дисциплине ведутся в соответствии с расписанием, внеаудиторная академическая работа организуется в соответствии с семестровым графиком ВАР и графиками сдачи/приёма/защиты выполненных работ. Консультирование обучающихся, изучающих данную дисциплину, осуществляется в соответствии с графиком консультаций.

### **7.5 Кадровое обеспечение учебного процесса по дисциплине**

Сведения о кадровом обеспечении учебного процесса по дисциплине размещены на официальном сайте университета в разделе «Сведения об образовательной организации» с учетом требований ФГОС, представленных в Приложении 8.

### **7.6. Обеспечение учебного процесса по дисциплине для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья**

Организационно-педагогическое, психолого-педагогическое сопровождение обучающихся инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья осуществляется на основании соответствующей рекомендации в заключении психолого-медико-педагогической комиссии или индивидуальной программе реабилитации инвалида.

Обучающимся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов в случае необходимости:

- предоставляются печатные и (или) электронные образовательные ресурсы в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья;
- учебно-методические материалы для самостоятельной работы, оценочные средства выбираются с учетом их индивидуальных психофизических особенностей;
- разрешается использование технических средств, необходимых им в связи с их индивидуальными особенностями (эти средства могут быть предоставлены университетом или могут использоваться собственные технические средства).
- проведение процедуры оценивания результатов обучения возможно с учетом особенностей нозологий (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) при использовании доступной формы предоставления заданий оценочных средств и ответов на задания (в печатной форме увеличенным шрифтом, в форме аудиозаписи, в форме электронного документа, задания зачитываются ассистентом, задания предоставляются с использованием сурдоперевода) с использованием дополнительного времени для подготовки ответа.

Во время проведения занятий в группах, где обучаются инвалиды и обучающиеся с ОВЗ, возможно применение мультимедийных средств, оргтехники, слайд-проекторов и иных средств для повышения уровня восприятия учебной информации обучающимися с различными нарушениями. Для разъяснения отдельных вопросов изучаемой дисциплины преподавателями дополнительно проводятся индивидуальные консультации, в том числе с использованием сети Интернет.

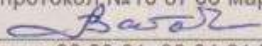

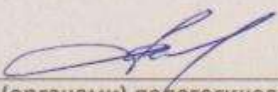
### **7.7 Обеспечение образовательных программ с частичным применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий**

При реализации программы дисциплины могут применяться электронное обучение и дистанционные образовательные технологии.

В случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий в информационно-образовательной среде университета в рамках дисциплин создается электронный обучающий курс, содержащий учебно-методические, теоретические материалы, информационные материалы для организации работы в синхронном и асинхронном режимах. Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ представлено в приложении 5.

**8 ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ  
рабочей программы дисциплины**

**Б1.В.02 Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения в составе  
ОПОП**

<b>1. Рассмотрена и одобрена:</b>
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с.-х. животных; протокол №10 от 06 марта 2024г. Зав. кафедрой, д-р биол. наук, проф.  Заболотных М.В.
б) На заседании методической комиссии по направлению 36.03.01, 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза; протокол №7 от 28 марта 2024 г. Председатель МКН – 36.03.01, 36.04.01, канд. ветеринар. наук, доцент  Якушкин И.В.
<b>2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОПОП:</b>
Директор БУ Омской области «Омский областной центр по профилактике, экспертизе и лечению животных»  Гардер А.Г.
<b>3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:</b>



<b>ПЕРЕЧЕНЬ</b> <b>литературы, рекомендуемой</b> <b>для изучения дисциплины Б1.В.02 Идентификация сырья и продуктов животного и раститель-</b> <b>ного происхождения</b>	
Автор, наименование, выходные данные	Доступ

**9. ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ**  
**к рабочей программе дисциплины**  
**представлены в приложении 10.**

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 // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/102701">https://e.lanbook.com/book/102701</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a>
Чернигова, С. В. Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения : учебное пособие / С. В. Чернигова, И. В. Якушкин, Н. Б. Довгань. — Омск : Омский ГАУ, 2015. — 82 с. — ISBN 978-5-89764-539-8. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/90743">https://e.lanbook.com/book/90743</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
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 // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/134333">https://e.lanbook.com/book/134333</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания : учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130155">https://e.lanbook.com/book/130155</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей.	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
Маюрникова, Л. А. ХАССП на предприятиях общественного питания : учебное пособие / Л. А. Маюрникова, Г. А. Губаненко, А. А. Кокшаров. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2020. — 196 с. — ISBN 978-5-8114-4987-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <a href="https://e.lanbook.com/book/130189">https://e.lanbook.com/book/130189</a> — Режим доступа: для авториз. пользователей	<a href="http://e.lanbook.com/">http://e.lanbook.com/</a>
О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения [Электронный ресурс] : федер. закон от 30 марта 1999 г. № 52-ФЗ : с изм. и доп.	СПС Консультант Плюс
О ветеринарии [Электронный ресурс] : закон Рос. Федерации от 14 мая 1993 г. N 4979-1 (с изм. и доп.).	СПС Консультант Плюс
Ветеринария. — Москва : Ветеринария, 1921. — Выходит ежемесячно. — ISSN 0042-4846. — Текст : непосредственный.	НСХБ
Контроль качества продукции. — Москва : Стандарты и Качество, 1999. — . — Выходит ежемесячно. — ISSN 1990-7850. — Текст : электронный. — URL: <a href="https://eivis.ru/browse/publication/80347">https://eivis.ru/browse/publication/80347</a> .	<a href="https://eivis.ru/">https://eivis.ru/</a>

## ПРИЛОЖЕНИЕ 1

## ПРИЛОЖЕНИЕ 2

### ПЕРЕЧЕНЬ РЕСУРСОВ ИНФОРМАЦИОННО-ТЕЛЕКОММУНИКАЦИОННОЙ СЕТИ «ИНТЕРНЕТ» И ЛОКАЛЬНЫХ СЕТЕЙ УНИВЕРСИТЕТА,

**необходимых для освоения дисциплины**

<b>1. Удаленные электронные сетевые учебные ресурсы временного доступа, сформированные на основании прямых договоров с правообладателями (электронные библиотечные системы - ЭБС)</b>		
Наименование		Доступ
Электронно-библиотечная система издательства «Лань»		<a href="http://e.lanbook.com">http://e.lanbook.com</a>
Электронно-библиотечная система «Znanium.com»		<a href="http://znanium.com">http://znanium.com</a>
Электронно-библиотечная система «Консультант студента»		<a href="http://studentlibrary.ru">http://studentlibrary.ru</a>
Универсальная база данных ИВИС		<a href="https://eivis.ru/">https://eivis.ru/</a>
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета
<b>2. Электронные сетевые ресурсы открытого доступа (профессиональные базы данных, массовые открытые онлайн-курсы и пр.):</b>		
Профессиональные базы данных		<a href="https://clck.ru/MC8Aq">https://clck.ru/MC8Aq</a>
<b>3. Электронные учебные и учебно-методические ресурсы, подготовленные в университете:</b>		
Автор(ы)	Наименование	Доступ



**УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
по дисциплине**

<b>1. Учебно-методическая литература</b>			
Автор, наименование, выходные данные			Доступ
<b>2. Учебно-методические разработки на правах рукописи</b>			
Автор(ы)	Наименование		Доступ
<b>3. Учебные ресурсы открытого доступа (МООК)</b>			
Наименование МООК	Платформа	ВУЗ разработчик	Доступ (ссылка на МООК, дата последнего обращения)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
по освоению дисциплины  
представлены отдельным документом**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ТЕХНОЛОГИИ,  
используемые при осуществлении образовательного процесса  
по дисциплине**

<b>1. Программные продукты, необходимые для освоения учебной дисциплины</b>				
Наименование программного продукта (ПП)		Виды учебных занятий и работ, в которых используется данный продукт		
LibreOffice (GNU GPL)		Выполнение текстовых работ и презентаций		
<b>2. Информационные справочные системы, необходимые для реализации учебного процесса</b>				
Наименование справочной системы		Доступ		
Справочная правовая система КонсультантПлюс		Локальная сеть университета		
<b>3. Специализированные помещения и оборудование, используемые в рамках информатизации учебного процесса</b>				
Наименование помещения	Наименование оборудования	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данное помещение		
-	-	-		
<b>4. Информационно-образовательные системы (ЭИОС)</b>				
Наименование ЭИОС	Доступ	Виды учебных занятий и работ, в которых используется данная система		
ЭИОС ОмГАУ-Moodle	<a href="https://do.omgau.ru">https://do.omgau.ru</a>	Самостоятельная работа студента, текущий контроль		
<b>4.1 Соотношение объема занятий, проводимых в форме контактной работы обучающихся с преподавателем и занятий, проводимых с применением ЭО, ДОТ</b>				
Вид учебной работы	Контактная работа, час			
	Всего по УП	Из них:		
		Аудиторные занятия <sup>1</sup>	Электронное обучение <sup>2</sup>	Обучение с ДОТ <sup>3</sup>
Лекции	-	-	-	-
Практические (включая семинары)	-	-	-	-
Лабораторные	-	-	-	-
Итого	-	-	-	-
<b>5. ЦИФРОВЫЕ ТЕХНОЛОГИИ, используемые при осуществлении образовательного процесса по дисциплине</b>				
Наименование цифровой технологии (ЦТ)	Наименование цифровой компетенции, в освоении которой задействованы ЦТ	Материально-техническая база, обеспечивающая освоение цифровой технологии	Наименование специализированного помещения, используемого для реализации освоения ЦТ	
-	-	-	-	

<sup>1</sup> Учебное занятие, проводимое путем непосредственного взаимодействия педагогического работника с обучающимися в аудитории.

<sup>2</sup> Учебное занятие, проводимое посредством ресурсов электронной информационно-образовательной среды и цифровых образовательных сервисов (Лекция-форум, Лекция-тест, Занятие-форум, Занятие-комментарий, Занятие-тренажер), при котором обучающийся изучает материалы и выполняет задания в порядке, определенном педагогическим работником. Учебное занятие с применением ЭО может быть как отложенным во времени, так и проводимым в режиме реального времени.

<sup>3</sup> Учебное занятие, проводимое в формате видеоконференцсвязи (опосредованное взаимодействие педагогического работника с обучающимися (на расстоянии)).

**МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ  
УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Наименование объекта	Оснащенность объекта
Учебные аудитории для проведения занятий лекционного типа	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная.
Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; переносное оборудование: мультимедийный проектор, ноутбук
Учебные аудитории для проведения занятий семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации.	Рабочее место преподавателя, рабочие места обучающихся. Доска аудиторная; переносное оборудование: мультимедийный проектор, ноутбук

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПРЕПОДАВАТЕЛЯМ  
по дисциплине**

**1. ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ТРЕБОВАНИЯ К УЧЕБНОЙ РАБОТЕ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**Формы организации учебной деятельности по дисциплине:** практические занятия, самостоятельная работа студентов, включая реферат, экзамен.

Занятия семинарского типа проводятся в виде: разбор конкретных ситуаций, работа в малых группах.

В ходе изучения дисциплины студенту необходимо выполнить внеаудиторную работу, которая состоит из следующих видов работ: фиксированные виды работ (реферат), самостоятельное изучение тем, подготовка к текущему контролю.

На самостоятельное изучение студентам выносятся несколько тем, по итогам изучения которых студент готовится к устному собеседованию или тестированию (на усмотрение преподавателя).

После изучения каждого из разделов проводится рубежный контроль результатов освоения дисциплины студентами в виде опроса/собеседования. По итогам изучения дисциплины осуществляется аттестация студентов в форме экзамена

Учитывая значимость дисциплины к ее изучению предъявляются следующие организационные требования:

– обязательное посещение студентом всех видов аудиторных занятий; ведение конспекта в ходе лекций; качественная самостоятельная подготовка к практическим занятиям, активная работа на них, выступление на практических занятиях с докладом презентации по теме;

– активная, ритмичная внеаудиторная работа студента; своевременная сдача преподавателю отчетных материалов по аудиторным и внеаудиторным видам работ.

**2. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ЛЕКЦИОННЫХ ЗАНЯТИЙ**

Специфика дисциплины состоит в том, что рассмотрение фундаментальных теоретических вопросов на лекциях тесно связано с их обсуждением только на семинарских (практических) занятиях.

**3. ОРГАНИЗАЦИЯ И ПРОВЕДЕНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

Рабочей программой предусмотрены **занятия практического типа**, которые могут проводиться в следующих формах:

Аудиторные практические занятия служат для осмысления и более глубокого изучения теоретических проблем, а также отработки навыков использования знаний. Аудиторное занятие дает студенту возможность:

– проверить, уточнить, систематизировать знания;

- овладеть терминологией и свободно оперировать ею;
- овладеть практическими навыками по каждой конкретной теме.

Аудиторные занятия призваны укреплять интерес студента к науке и научным исследованиям, научить связывать научно-теоретические положения с практической деятельностью. В процессе подготовки к занятиям происходит развитие умений самостоятельной работы.

**Аудиторные практические занятия** - наиболее распространенный вид. Проводится в форме самостоятельной работы студентов по плану с кратким вступлением и заключением преподавателя, предполагает подготовку к занятиям всех обучающихся по всем вопросам плана занятия, позволяет вовлечь максимум студентов в активное выполнение темы. Достигается это путем заслушивания результатов выполнения нескольких студентов по конкретным вопросам плана, дополнений других, постановки проблемных вопросов.

#### **4. ОРГАНИЗАЦИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

Темы, вынесенные на самостоятельное изучение, обсуждаются на практических занятиях в виде собеседования/опроса. Преподаватель в начале изучения дисциплины выдает студентам все темы для самостоятельного изучения, определяет сроки ВАРС и предоставления отчетных материалов преподавателю.

Преподавателю необходимо пояснить студентам общий алгоритм самостоятельного изучения тем:

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. активно участвовать в собеседовании/опросе

##### **Критерии оценки тем, выносящихся на самостоятельное изучение:**

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.

По желанию обучающегося в результате самостоятельного изучения тем возможно предоставление конспекта в произвольной форме. Критерии и шкала оценивания аналогична таковой при собеседовании.

#### **4.2. Самоподготовка студентов к практическим занятиям по дисциплине**

Самоподготовка студентов к занятиям осуществляется в виде подготовки по заранее известным вопросам изучаемой темы.

##### **4.2. Самоподготовка студентов к занятиям семинарского типа по дисциплине**

Самоподготовка студентов к семинарским занятиям осуществляется в виде подготовки к семинарам и обсуждение по заранее известным темам и вопросам.

##### **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 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.

#### **4.3. Организация выполнения и проверка презентации**

См. п. 5.2.2 Рабочей программы

### **5. КОНТРОЛЬНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕЗУЛЬТАТАМ ИЗУЧЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ**

В течение семестра на семинарских занятиях осуществляется текущий контроль в виде устного опроса по вопросам семинарских занятий, проводится проверка конспектов, презентаций

Входной контроль проводится с целью выявления реальной готовности студентов к освоению данной дисциплины за счет знаний, умений и компетенций, сформированных на предшествующих дисциплинах. Тематическая направленность входного контроля – тематический диктант. Входной контроль проводится в письменном виде

*Критерии оценки 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.

В течение 6 семестра по итогам изучения дисциплины студент должен пройти рубежный контроль успеваемости в виде устного опроса.

*Критерии оценки 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.

#### **РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ С МАЛЫМИ ГРУППАМИ**

Работа в малых группах - это одна из самых популярных стратегий, так как она дает всем учащимся (в том числе и стеснительным) возможность участвовать в работе, практиковать навыки сотрудничества, межличностного общения (в частности, умение активно слушать, вырабатывать общее мнение, разрешать возникающие разногласия). Все это часто бывает невозможно в большом коллективе. Работа в малой группе - неотъемлемая часть многих интерактивных методов, например таких, как мозаика, дебаты, общественные слушания, почти все виды имитаций, судебный процесс и др. Данные ниже рекомендации носят общий характер и применимы к любой форме работы в малой группе.

В то же время работа в малых группах требует много времени, этой стратегией нельзя злоупотреблять. Групповую работу следует использовать, когда нужно решить проблему, которую обучающиеся не могут решить самостоятельно. Если потраченные усилия и время не гарантируют желаемого результата, лучше выбрать метод «один—вдвоем—все вместе» для быстрого взаимодействия.

Рекомендации.

Начинайте групповую работу не торопясь.

Если у Вас или у обучающихся никогда не было опыта работы в малых группах, можно организовать сначала пары.

Уделите особое внимание обучающимся, которые с трудом приспосабливаются к работе в небольшой группе.

Когда обучающиеся научатся работать в паре, переходите к работе в группе, которая состоит из трех обучающихся.

Как только Вы убедитесь, что эта группа способна функционировать самостоятельно, постепенно добавляйте новых обучающихся.

Старайтесь не включать в малую группу более пяти человек.

2. Обучайте работе в группах и контролируйте их работу.

Постоянно обходите аудиторию, помогайте обучающимся решать возникающие в группе проблемы и осознавать, какие умения требуются для работы в небольшой группе.

Не ожидайте, что они сумеют хорошо работать в группе без Вашей помощи.

Одним из способов дать им возможность проанализировать индивидуальное поведение членов группы является назначение «наблюдателей», отмечающих продвижение группы к выполнению поставленного задания. Отчет «наблюдателей» дает членам группы возможность акцентировать внимание на том, как они выполняли задание. «Наблюдатели» должны отмечать признаки определенного поведения, заранее описанного преподавателем, и определять, как члены группы справляются с возникающими по ходу работы проблемами. Отчитываясь перед группой, наблюдатели обязаны представлять свои заметки в максимально описательной и объективной форме.

В ходе работы группы Вам и наблюдателям стоит обращать внимание на следующие аспекты педагогической ситуации, которые обычно становятся проблемными:

Уважение к правам и мнениям других людей. Каждому ли члену группы дается равная возможность высказать свое мнение?

Готовность к компромиссу и сотрудничеству. Есть ли в группе люди с заранее установившимися мнениями, которые не хотят изменять их, а стараются навязать свою точку зрения другим?

Поддержка других людей. Оказывают ли члены группы поддержку тем, чья позиция совпадает с их собственной?

Готовность слушать. Может быть, члены группы предпочитают говорить сами, а не прислушиваться к словам других? Указывают ли их ответы на стремление прояснить слова предыдущего выступавшего?

Конфликт. Если члены группы, придерживаясь разных позиций, вступают в конфликт, пытается ли группа избежать разговора об этом конфликте? Ведут ли себя члены группы так, как если бы они соглашались с противоположной позицией? Выносят ли они вопросы, вызвавшие разногласия, на открытое обсуждение?

- Коммуникативные навыки. Смотрят ли члены группы в глаза собеседнику, выражают ли согласие, задают ли проясняющие и поддерживающие вопросы, повторяют (перефразируют) ли формулировки собеседника (активное слушание), соблюдают ли правила вежливости?

3. Выбирайте размер группы.

По мере увеличения группы диапазон возможностей, опыта и навыков ее участников также расширяется. Повышается вероятность появления участника, чьи знания и навыки окажутся полезными для выполнения группового задания. Но если навыки групповой работы не приобретены, также повышается и вероятность неорганизованного поведения. Чем больше группа, тем больше умения должны проявлять учащиеся, чтобы дать каждому возможность высказаться. Чем меньше времени отпущено на уроке, тем меньшим должно быть количество участников в группе. Маленькие группы более эффективны, поскольку их можно быстрее организовать, они быстрее выполняют задания и предоставляют каждому учащемуся больше возможностей внести в общую работу свой вклад.

Группы из двух человек

В таких группах отмечается высокий уровень обмена информацией и меньше разногласий, но выше и вероятность возникновения эмоциональной напряженности и, очень часто, потенциального тупика. В случае возникновения разногласий ни один из участников не имеет союзника.

Группы из трех человек

При такой организации две более сильные индивидуальности могут подавить более слабого члена группы. Тем не менее, такие группы являются наиболее стабильными структурами, в которых есть возможность для образования временных коалиций. В этом случае легче уладить разногласия.

Группы с нечетным и четным количеством участников

В группах с четным количеством участников разногласия уладить труднее, чем в группах с нечетным количеством. Нечетный состав дает возможность группе выйти из тупика путем голосования.

Группа из пяти человек

Такой размер группы наиболее удобный для учебных целей. Распределение мнений в соотношении 2:3 обеспечивает поддержку меньшинству. Такая группа достаточно велика для продуктивного обмена мнениями и достаточно мала, чтобы у всех была возможность участвовать в работе и внести свой вклад.

#### 4. Грамотно распределяйте обучающихся по группам.

Опытные методисты рекомендуют образовывать группы с разнородным составом учащихся, включая туда сильных, средних и слабых учащихся, юношей и девушек, представителей разных культур, социальных слоев и т.д. В разнородных группах стимулируется творческое мышление и интенсивный обмен идеями. Обучающиеся проводят больше времени, представляя свою точку зрения, могут обсудить проблему более детально и учатся рассматривать вопрос с разных сторон. В таких группах строятся более конструктивные взаимоотношения между участниками.

##### Способы распределения обучающихся по группам

Существует множество способов распределения учащихся по учебным группам. Вот лишь некоторые из них:

Можно заранее составить список групп и вывесить их, указав место сбора каждой группы. В этом случае Вы контролируете состав группы.

Наиболее простой способ произвольного распределения - попросить обучающихся рассчитаться «на первый-второй...» по числу групп (например, если в классе 28 человек, а Вы хотите разбить его на группы примерно по 5 человек, то Вы можете создать 6 групп, причем 2 из них получатся по 4 человека). После расчета первые номера образуют первую группу, вторые - вторую и так далее. Вместо номеров можно использовать цвета, времена года, страны и т.д.

Еще один способ - по позиции (или желанию) обучающихся.

Минимальные затраты времени для деления на группы потребуются, если Вы объедините в четверки две ближайшие пары, попросив повернуть стулья обучающихся, сидящих за нечетной партой. Можно, до начала занятия расставить столы и стулья таким образом, чтобы обучающиеся сразу образовали нужные Вам группы.

Сохранение стабильного состава группы в течение достаточно долгого времени способствует достижению обучающимися мастерства в групповой работе. В то же время смена состава группы позволяет всем обучающимся поработать с разными людьми и узнать их.

#### 5. Распределяйте роли внутри групп.

При работе в малой группе учащиеся могут выполнять следующие роли:

Фасилитатор (посредник-организатор деятельности группы);

Регистратор (записывает результаты работы);

Докладчик (докладывает результаты работы группы всей аудитории);

Журналист (задает уточняющие вопросы, которые помогают группе лучше выполнить задание, например те вопросы, которая могла бы задать другая сторона в дискуссии);

Активный слушатель (старается пересказать своими словами то, о чем только что говорил кто-либо из членов группы, помогая сформулировать мысль);

Наблюдатель (см. роль наблюдателя выше, п. 2; кроме того, наблюдатель может выставлять оценки или баллы каждому участнику группы);

• Хронометрист (следит за временем, отпущенным на выполнение задания). Возможны и другие роли. Распределение ролей позволяет каждому участнику группы активно включиться в работу. Если группа сохраняет стабильный состав на протяжении длительного времени, обучающихся следует поменять ролями.

#### 6. Организуя групповую работу, обращайтесь внимание на следующие ее аспекты:

Убедитесь, что обучающиеся обладают знаниями и умениями, необходимыми для выполнения группового задания. Нехватка знаний очень скоро даст о себе знать - обучающиеся не станут прилагать усилий для выполнения задания.

Старайтесь сделать свои инструкции максимально четкими. Маловероятно, что группа сможет воспринять более одной или двух, даже очень четких, инструкций за один раз. Запишите инструкции на доске и (или) карточках.

Предоставьте группе достаточно времени на выполнение задания. Придумайте те, чем занять группы, которые справятся с заданием раньше остальных.

Групповая работа должна стать правилом, а не радикальным, единичным отступлением от традиционной практики применения пассивных методов обучения. В то же время не следует использовать малые группы в тех случаях, когда выполнение задания требует индивидуальной работы.

Подумайте о том, как Ваш метод поощрения/оценки влияет на использование групповой работы. Обеспечьте групповые награды за групповые усилия.

Будьте внимательны к вопросам внутригруппового управления. Если один из обучающихся должен отчитаться перед аудиторией о работе группы, обеспечьте справедливый выбор докладчика. Старайтесь также обращать внимание на то, как уважаются права каждого члена группы.

Будьте готовы к повышенному рабочему шуму, характерному для методов совместного обучения.

В процессе формирования групп остерегайтесь «навешивания ярлыков» на обучающихся и на группу в целом. Как правило, желательны разнородные группы.



Переходите от группы к группе, наблюдая/оценивая происходящее. Остановившись около определенной группы, не отвлекайте внимание на себя. Подумайте о своей роли в подобной ситуации.

- Убедитесь в том, что все члены группы хорошо видят друг друга, могут общаться и взаимодействовать. Наиболее эффективная «конфигурация» группы: обучающиеся сидят в кружке — «плечом к плечу, глаза в глаза».

Порядок выполнения заданий с использованием метода «работа в малых группах»

При подготовке задания для работы в малых группах продумайте ожидаемые учебные результаты каждой группы, а также общий итоговый результат работы класса (аудитории).

Как правило, стоит сообщить задание всей аудитории до разделения на группы.

Обсудите с обучающимися, понятно ли им задание.

Выработайте (или напомните) правила работы в группах, например:

Уважайте ценности и взгляды каждого участника группы, даже если Вы не согласны с ними.

Сконцентрируйте внимание на идеях, а не на людях, которые их высказывают.

Предоставляйте возможность высказаться каждому участнику группы, если он захочет.

Защищая свою точку зрения, будьте открытыми для восприятия чужих идей, мнений и интересов других участников.

Помогайте создать открытую, конструктивную атмосферу в группе.

Старайтесь, чтобы Ваши замечания были краткими и по существу.

Воздерживайтесь от предсказания ужасных последствий, употребления оценочных суждений и выражения пренебрежения.

Сообщите, какое время Вы даете для выполнения каждого этапа задания (хронометраж).

Разделите учеников на малые группы, раздайте необходимые материалы, информацию и попросите приступить к выполнению задания.

Двигайтесь от группы к группе и помогайте учащимся соблюдать правила работы в группе.

После завершения работы в группах предоставьте слово представителям групп для сообщения результатов выполнения задания. Поощряйте использование плакатов, таблиц, рисунков и других наглядных пособий. Вы сами можете создать таблицу, для того чтобы заносить в нее результаты выполнения задания разными группами.

Обсудите итоги каждой презентации. Спросите, чем обосновано именно такое решение. Есть ли у членов группы особое мнение? Что помешало прийти к согласию? Напомните, что группы могут задавать вопросы друг другу.

Вы можете также рекомендовать обучающимся пользоваться советами при работе в малых группах.

Форма 1. Самооценка работы в малой группе

Эта форма позволяет оценить работу малой группы самими участниками группы. Можно просто ставить значок (например, крестик) в соответствующей графе, отмечая, как работала группа в целом, или вписывать имена участников группы.

Показатели	Всегда	Обычно	Иногда	Никогда
1. Мы проверяли, все ли участники группы понимают, что нужно сделать				
2. Мы отвечали на вопросы, давая объяснения, когда это было необходимо				
3. Мы выясняли то, что было нам непонятно				
4. Мы помогали друг другу, с тем, чтобы все могли понять и применить на практике ту информацию, которую мы получили				

Подписи членов группы:

Форма 2. Оценка обучающимися собственного участия в работе малой группы

Насколько хорошо я работал со своими товарищами?	Всегда	Обычно	Иногда	Никогда
Я сотрудничал с другими, когда мы работали над достижением общих целей				
Я усердно работал над заданием				
Я высказывал новые идеи				
Я вносил конструктивные предложения, когда меня просили о помощи				
Я подбадривал остальных				

**КАДРОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ УЧЕБНОГО ПРОЦЕССА ПО ДИСЦИПЛИНЕ****1. Требование ФГОС**

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна составлять не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок), имеющих ученую степень (в том числе ученую степень, присвоенную за рубежом и признаваемую в Российской Федерации) и (или) ученое звание (в том числе ученое звание, полученное за рубежом и признаваемое в Российской Федерации), в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 60 процентов.

Доля работников (в приведенных к целочисленным значениям ставок) из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью (профилем) реализуемой программы бакалавриата (имеющих стаж работы в данной профессиональной области не менее 3 лет), в общем числе работников, реализующих программу бакалавриата, должна быть не менее 5 процентов.

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

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

**Факультет ветеринарной медицины**

-----  
**ОП по направлению 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ  
по дисциплине**

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

**Направленность (профиль) «Государственный ветеринарный надзор»**

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра	Ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с.-х. животных
Разработчик:	И.В.Якушкин
Доцент, кандидат ветеринарных наук	

## ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе учебной дисциплины.

2. Фонд оценочных средств является составной частью нормативно-методического обеспечения системы оценки качества освоения обучающимися указанной дисциплины.

3. При помощи ФОС осуществляется контроль и управление процессом формирования обучающимися компетенций, из числа предусмотренных ФГОС ВО в качестве результатов освоения учебной дисциплины.

4. Фонд оценочных средств по дисциплине включает в себя: оценочные средства, применяемые для входного контроля; оценочные средства, применяемые в рамках индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС; оценочные средства, применяемые для текущего контроля; оценочные средства, применяемые для рубежного контроля и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с.-х. животных, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа учебной дисциплины.

### 1. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ИЗУЧЕНИЯ учебной дисциплины, персональный уровень достижения которых проверяется с использованием представленных в п. 3 оценочных средств

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 <sub>ПК-1</sub> Проводит исследование, 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, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и участвовать во внедрении результатов исследований	ИД-2 <sub>ПК-3</sub> 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 ветери-	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

	и разработок		нарно-санитарной экспертизы		
ПК-4	Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	Знает принципы верификации, валидации, интерпретации в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	Умеет использовать существующие методы инструментального и безинструментального подтверждения соответствия сырья или продукта	Имеет навыки доказательства соответствия требованиям качества и безопасности
		ИД-2 <sub>ПК-4</sub> 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

## ЧАСТЬ 2. ОБЩАЯ СХЕМА ОЦЕНИВАНИЯ ХОДА И РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗУЧЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

### Общие критерии оценки и реестр применяемых оценочных средств

#### 2.1 Обзорная ведомость-матрица оценивания хода и результатов изучения учебной дисциплины в рамках педагогического контроля

Категория контроля и оценки		Режим контрольно-оценочных мероприятий				Комиссионная оценка
		само-оценка	взаимо-оценка	Оценка со стороны		
				преподавателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
<b>Входной контроль</b>	<b>1</b>			Терминологический диктант		
Индивидуализация выполнения*, <b>контроль фиксированных видов ВАРС:</b>	<b>2</b>					
- реферат	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступлений	Выступление с электронной презентацией реферата на занятии		
- Самостоятельное изучение тем	2.2			Собеседование /тест		
<b>Текущий контроль:</b>	<b>3</b>					
- в рамках семинарских занятий и подготовки к ним	3.1	Темы и вопросы для самоконтроля		Собеседование /тест		

- в рамках обще- университетской системы контроля успеваемости	3.2				
<b>Рубежный контроль:</b>	<b>4</b>				
- По итогам изучения разделов	4.1			Итоговое тестирование	
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	<b>5</b>			экзамен	
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы					

## 2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

<b>1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:</b>	
1.1 Предусмотренная программа изучения дисциплины обучающимся выполнена полностью до начала процесса промежуточной аттестации	1.2 По каждой из предусмотренных программой видов работ по дисциплине обучающийся успешно отчитался перед преподавателем, демонстрируя при этом должный (не ниже минимально приемлемого) уровень сформированности элементов компетенций
<b>2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:</b>	
2.1 Критерии оценки качества хода процесса изучения обучающимся программы дисциплины (текущей успеваемости)	2.2. Критерии оценки качества выполнения конкретных видов ВАРС
2.3 Критерии оценки качественного уровня рубежных результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки* качественного уровня результатов изучения дисциплины
* экзаменационной оценки	

## 2.3 РЕЕСТР элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1	2
<b>1. Средства для входного контроля</b>	Термины и определения для проведения входного контроля (терминологический диктант)
	Критерии оценки входного контроля
<b>2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС</b>	Перечень тем для реферата Процедура выбора темы обучающимся
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения презентации/реферата
<b>3. Средства для текущего контроля</b>	Вопросы для самостоятельного изучения тем
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских занятий
<b>4. Средства для рубежного контроля</b>	Тестовые вопросы для проведения рубежного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы рубежного контроля
<b>5. Средства для промежуточной</b>	Плановая процедура проведения экзамена
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

<b>аттестации магистрантов по итогам изучения дисциплины</b>	
--	--

### 2.3. 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	
				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, позволя-	ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Проводит исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья	Полнота <b>знаний</b>	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 <b>умений</b>	Умеет проводить иденти-	Не умеет проводить идентификационную	С трудом умеет проводить иден-	Умеет успешно проводить иденти-	Превосходно умеет проводить иденти-	



ющих осу- ществ- лять профес- сиональ- ную дея- тельность			фикационную экспертизу и анализ полу- ченных ре- зультатов	экспертизу	тификационную экспертизу	фикационную экс- пертизу	фикационную экс- пертизу и анализ полученных резуль- татов	
		Наличие <b>навыков</b> (вла- дение опытом)	Владеет навыками разработки новых мето- дов иденти- фикационно- го контроля за качеством и безопасно- стью сырья и продукции	Не владеет навыка- ми разработ- ки новых методов иденти- фикационно- го контроля	Поверхностно владеет отдель- ным навыками разработки новых методов иденти- фикационно- го контроля	Владеет большин- ством навыков раз- работки новых ме- тодов иденти- фикационно-го кон- троля за качеством и безопасно- стью сырья и продукции	Владеет устойчи- выми навыками разработки новых методов иденти- фикационно-го кон- троля за качеством и безопасно- стью сырья и продукции	
ПК- 3Готов собирать, обраба- тывать, анализи- ровать, обобщать научно- техниче- скую ин- форма- цию, пе- редовой отече- ственный и зару- бежный опыт в области ветери- нарно- санитар- ной экс- пертизы и	ИД-2 <sub>ПК-3</sub> Проводит экспери- менты и анализи- рует полу- ченные результаты опытов и исполь- зует их в практиче- ской дея- тельности.	Полнота зна- ний	Знает мето- ды получения актуальной научно- технической и норматив- но-правовой информации в области производства и переработ- ки сырья жи- вотного и растительно- го происхож- дения и его ветеринарно- санитарной экспертизы	Не знает методы по- лучения актуальной научно-технической и нормативно- правовой информа- ции	Поверхностно знает некоторые методы получения актуальной науч- но-технической и нормативно- правовой информа- ции	Знает многие мето- ды получения науч- но-технической и нормативно- правовой информа- ции в области про- изводства и пере- работки сырья	Превосходно знает эффективные ме- тоды получения актуальной научно- технической и нор- мативно-правовой информации в об- ласти производства и переработки сы- рья животного и растительного про- исхождения и его ветеринарно- санитарной экспер- тизы	Вопросы текущего и рубежного контроля (собеседо- вание), ре- ферат, предэкза- менацион- ное тести- рование и вопросы экзамена
		Наличие уме- ний	Умеет ис- пользовать полученную научно- техническую и норматив- но-правовую информа- цию в области вете-	Не умеет использо- вать полученную научно-техническую и нормативно- правовую информа- цию в области вете-	С трудом умеет использовать по- лученную научно- техническую и нормативно- правовую инфор-	Хорошо умеет ис- пользовать полу- ченную научно- техническую и нор- мативно-правовую информацию в об-	Отлично умеет ис- пользовать всю по- лученную научно- техническую и нор- мативно-правовую информацию в об-	

участвовать во внедрении результатов исследований и разработок			но-правовую информацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы для проведения научных экспериментов и опытов	ринарно-санитарной экспертизы	мацию	ласти ветеринарно-санитарной экспертизы	ласти 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-1 <sub>ПК-4</sub> Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования научных экспер-	Полнота знаний	Знает принципы верификации, валидации, интерпретации в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санита-	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

производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	римен- тальных данных в практике		рии						
		Наличие умений	Умеет использовать существующие методы инструментального и безинструментального подтверждения соответствия сырья или продукта	Не умеет использовать существующие методы подтверждения соответствия сырья или продукта	Умеет использовать некоторые существующие методы инструментального подтверждения соответствия сырья или продукта	Умеет использовать большинство существующих методов инструментального и безинструментального подтверждения соответствия сырья или продукта	Умеет успешно использовать 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-2 <sub>ПК-4</sub> Знает современные 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	Не имеет навыков модификации существующих методов в	Имеет поверхностные навыки модификации не-	Имеет хорошие навыки модификации существующих	Имеет превосходные навыки модификации большин-				

			<p>ствующих методов в области контроля качества и безопасности продукции</p>	<p>области контроля качества и безопасности продукции</p>	<p>которых существующих методов контроля качества</p>	<p>методов в области контроля качества</p>	<p>ства существующих методов в области контроля качества и безопасности продукции</p>	
--	--	--	--	---	---	--	---	--

### **ЧАСТЬ 3 Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков, характеризующих этапы формирования компетенций**

#### **Часть 3.1. Типовые контрольные задания, необходимые для оценки знаний, умений, навыков**

##### **3.1.1. ВОПРОСЫ для проведения входного контроля Терминологический диктант для входного контроля (пример)**

анализ риска  
аутентичная продукция  
аутентичность  
бренд  
верификация маркировки  
знак товарный  
идентификатор данных  
идентификация ошибочная  
идентификация риска  
идентичность  
изготовитель по контракту  
изделие контрафактное  
испытание неразрушающее  
источник риска  
марка торговая  
оборот продукции  
опасность  
оценка риска  
партия однородная  
последствие  
прослеживаемость  
риск  
идентификация  
продукция  
инструментальный  
органолептический  
визуальный;  
опробование  
испытания  
фальсификация  
подлог  
номенклатура  
наименование  
ассортимент  
состав  
норматив

##### **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.

##### **3.1.2 . Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС**

## Перечень примерных тем 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 допуская 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.

#### **Процедура оценивания**

При аттестации 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 в контрольно-оценочном мероприятии:** способность и умение публичного выступления с докладом; способность грамотно отвечать на вопросы;

#### **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.

### **3.1.3. Средства для текущего контроля**

#### **ВОПРОСЫ для самостоятельного изучения темы**

1. Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации экспертизы молока
  1. Средства и способы фальсификации, методы ее обнаружения.
  2. Товарные подразделения молока.
  3. Экспертиза качества.
  4. Качественная, ассортиментная фальсификация

## 2. Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации сычужных сыров

1. Средства и способы фальсификации, методы ее обнаружения.
2. Товарные подразделения сыров.
3. Экспертиза качества.
4. Качественная, ассортиментная фальсификация

## 3. Особенности проведения идентификационной экспертизы и методы обнаружения фальсификации рыбы и икорных продуктов

1. Средства и способы фальсификации, методы ее обнаружения.
2. Товарные подразделения рыбы.
3. Экспертиза качества мороженой рыбы.
4. Качественная, ассортиментная фальсификация

## 4. Актуальные проблемы идентификации продуктов и сырья животного и растительного происхождения

1. Средства и способы идентификации.
2. Экспертиза качества и безопасности.
3. Нормативно-правовая база идентификационной экспертизы

### **ОБЩИЙ АЛГОРИТМ самостоятельного изучения темы**

1) Ознакомиться с рекомендованной учебной литературой и электронными ресурсами по теме
2) На этой основе составить развёрнутый план изложения темы и составить при желании конспект (план – конспект, текстуальный конспект, свободный конспект, конспект – схема)
3) Провести самоконтроль освоения темы
5) Подготовиться к предусмотренному контрольно-оценочному мероприятию по результатам самостоятельного изучения темы
6) Принять участие в указанном мероприятии, в установленное для внеаудиторной работы время

### **ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ самостоятельного изучения тем**

Контрольно-оценочное мероприятие по результатам самостоятельного изучения тем обучающийся планирует самостоятельно в рамках учебного семестра и установленного на кафедре, графика индивидуальных консультаций преподавателя. Согласуя 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.

### **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.

По желанию обучающегося в результате самостоятельного изучения тем возможно предоставление конспекта в произвольной форме. Критерии и шкала оценивания аналогична таковой при собеседовании.

### **Памятка для студента «КАК ГОТОВИТЬСЯ К СЕМИНАРУ»**

1. Внимательно прочти вопросы к семинару. 2. Не откладывай поиски литературы и подготовку на последний день. 3. Прочти указанную литературу, определи основные источники по каждому вопросу. Делая выписки, не забудь отметить автора, название, год издания, том, страницу. 4. При чтении найди в словарях значение новых слов. 5. Просматривая периодическую печать, делай вырезки по теме семинара. 6. В случае затруднений обратись за помощью-консультацией к преподавателю. Основная форма проведения семинара – беседа.

Семинар имеет свои методические правила:

- добиваться, чтобы каждый студент был активным участником семинара;
- не прерывать выступления репликами, уточнениями;
- приучать говорить по существу вопроса;
- давать оценку выступающему, при этом обращать внимание на последовательность, логичность изложения, умение говорить своими словами, делать аргументированные выводы.

### **ВОПРОСЫ для самоподготовки к семинарским занятиям**

#### **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

### **ПРОЦЕДУРА ОЦЕНИВАНИЯ**

Проводится в процессе опроса (собеседования) на занятии

### **ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ самоподготовки по темам семинарских занятий**

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 систематиче-

ский 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.

### 3.1.4. Средства для рубежного контроля

#### ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения рубежного контроля

Осуществляется с целью определения качества проведения образовательных услуг по дисциплине, для оценки степени достижения студентами состояния, определяемого целевыми установками дисциплины, а также для формирования корректирующих мероприятий. *Рубежный* контроль осуществляется по разделам дисциплины в соответствии с планом.

#### ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ для проведения рубежного контроля

##### 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 рекламация 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, обуславливающей 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
- e)  Да, отрицательное заключение идентификационной экспертизы свидетельствует о фальсификации любого товара

**13. Один из основных способов выявления фальсификации кефира простоквашей.**

- a)  Основан на определении присутствия  $\text{CO}_2$ .
- 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  $\text{NH}_3$ .

**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, пачкающей 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  $-18^\circ\text{C}$  при искусственном замораживании, не выше  $-10^\circ\text{C}$  при естественном и не выше  $-6^\circ\text{C}$  при льдосоляном замораживании.
- d)  Рыба имеет температуру тела от  $-1$  до  $+5^\circ\text{C}$ , 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; замене 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, обуславливающей предъявляемые к нему требования.

### 28. Цель товарно-партионной идентификация

- a)  Установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей 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.

е)  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-вкусию.
- 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 половозрелых 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°С 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.
- c)  Отсутствие отмываемой клейковины; способность клейковины растягиваться; низкое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.
- d)  Наличие хорошо отмываемой клейковины; высокое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.
- e)  Отсутствие отмываемой клейковины; высокое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.

**57. Фальсификация переводится с латинского как ....**

- a)  Ухудшаю
- b)  Подделываю
- c)  Отожествляю
- d)  Обманываю
- e)  Спекулирую

**58. Ассортиментная 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)  Выявление продуктов в принадлежности их к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья.
- c)  Пересортица – действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем замены товаров высших сортов низшими.
- 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 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 ...**

- a)  Бутербродное.
- b)  Топлёное.
- c)  Кислосливочное.
- d)  Любительское.
- e)  Сладкосливочное.

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

- a)  Определения консистенции продукта.
- b)  Добавления в пробирку с 5 мл хорошо перемешанных сметаны и сливок 2–3 каплей раствора генцианвиолета.
- c)  Добавления в пробирку с 5 мл хорошо перемешанных сметаны и сливок 2–3 каплей раствора фенолфталеина.
- d)  Проведения дегустации продукта.
- e)  Добавления в пробирку с 5 мл хорошо перемешанных сметаны и сливок 2–3 каплей люголевого раствора.

### **ответов на тестовые вопросы рубежного контроля**

- оценка «отлично» выставляется обучающемуся, если получено более 85% правильных ответов.
- оценка «хорошо» - получено от 66 до 85% правильных ответов.
- оценка «удовлетворительно» - получено от 51 до 65% правильных ответов.
- оценка «неудовлетворительно» - получено менее 50% правильных ответов.

**ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ**  
**для проведения итогового контроля**  
(предэкзаменационный тест)

**1. 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)  Творог.
- b)  Сметана.
- c)  Сыр.
- d)  Шпик.
- e)  Масло.

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

...

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

**3. Отличия цветочного меда от падевого (убрать неверный ответ)**

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

**4. Специальная идентификация – это ...**

- a)  Установление отношения данного изделия к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения (квотирование, лицензирование и т.п.).
- 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, после проведения ассортиментной идентификации.
- d)  Установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования.
- e)  Установление соответствия продукта товарному сорту (классу), указанному на маркировке или в сопроводительных документах.

**5. Натуральное (цельное) молоко – это**

- a)  Молоко, которое вырабатывают из смеси молока и сливок, подвергая смесь высокотемпературной обработке (при 90°С в течение 3 ч) и нормализации до 4,5 или 6,0% жира.
- b)  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%).
- c)  Молоко, которое получают введением аскорбиновой кислоты (витамина С) или ее солей после его нормализации и пастеризации.
- d)  Пастеризованное молоко, в котором количество и соотношение основных компонентов искусственно не изменялись.
- e)  Сырое или пастеризованное молоко, в котором количество и соотношение основных компонентов искусственно не изменялись.

**6. Идентификация - это ...**

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

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

- a)  Любительское.
- b)  Топлёное.
- c)  Бутербродное.
- d)  Кислосливочное.
- e)  Сладкосливочное.

#### **8. Виды фальсификации продовольственных товаров.**

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

#### **9. К физико-химическим показателям не относятся**

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

#### **10. Сортовая идентификация – это ...**

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

#### **11. Цель оценки (контроля) качества товаров по стандартным показателям с использованием стандартных методов**

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

#### **12. Стоимостная 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)  Действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем замены товаров высших сортов низшими.
- c)  Установление продуктов в принадлежности их к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья.
- 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 за счет значительных отклонений параметров продукта от предельно допустимых норм.

#### **13. Признаки фальсификации (убрать лишнее)**

- a)  Ухудшение в продукте показателей безопасности.
- b)  Ухудшение тех или иных потребительских свойств продукта.
- c)  Производство "подделок-заменителей" (суррогатов, имитаторов) получаемых из-за несовершенства технологии или низкой квалификации рабочих.

d) [ ] Придание продукту отдельных наиболее типичных признаков (внешнего вида, цвета, консистенции) при общем ухудшении или полной утрате отдельных наиболее значимых свойств пищевой ценности.

e) [ ] Уменьшение количества продукта при сохранении наиболее характерных показателей.

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

a) [ ] Ассортиментной фальсификацией.

b) [ ] Информационной фальсификацией.

c) [ ] Стоимостной фальсификацией.

d) [ ] Количественной фальсификацией.

e) [ ] Качественной фальсификацией.

**15. Фальсификацию сметаны и сливок путем добавления крахмала можно определить путем ...**

a) [ ] Определения консистенции продукта.

b) [ ] Добавления в пробирку с 5 мл хорошо перемешанных сметаны и сливок 2–3 капель люголевого раствора.

c) [ ] Проведения дегустации продукта.

d) [ ] Добавления в пробирку с 5 мл хорошо перемешанных сметаны и сливок 2–3 капель раствора фенолфталеина.

e) [ ] Добавления в пробирку с 5 мл хорошо перемешанных сметаны и сливок 2–3 капель раствора генцианвиолета.

**16. Способы фальсификации.**

a) [ ] Пересортица; замена высококачественного продукта низкоценным заменителем, имеющим сходные признаки; нарушение упаковки продукта.

b) [ ] Нет правильного ответа

c) [ ] Пересортица; замена низкокачественного продукта высокоценным заменителем, имеющим сходные признаки; подмена натурального продукта имитатором.

d) [ ] Пересортица; замена высококачественного продукта низкоценным заменителем, имеющим сходные признаки; подмена натурального продукта имитатором.

e) [ ] Все ответы правильные

**17. На каждую полутушу говядины I категории наносят ...**

a) [ ] Три клейма: на лопатку, на бедренную и грудную части справа.

b) [ ] Два клейма: одно на лопаточную, другое – на бедренную части.

c) [ ] Одно клеймо на лопаточную часть.

d) [ ] Пять клейм: на лопаточную, спинную, поясничную, бедренную и грудную части.

e) [ ] Четыре клейма: на лопаточную, спинную, бедренную и грудную части.

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

a) [ ] Рыбные консервы в маринаде.

b) [ ] Рыбные консервы в желе.

c) [ ] Рыбные консервы в бульоне.

d) [ ] Рыбные консервы в масле.

e) [ ] Натуральные рыбные консервы.

**19. Идентификационные признаки пшеничной муки.**

a) [ ] Наличие хорошо отмываемой клейковины; высокое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.

b) [ ] Наличие хорошо отмываемой клейковины; способность клейковины растягиваться; высокое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.

c) [ ] Наличие хорошо отмываемой клейковины; способность клейковины растягиваться; низкое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.

d) [ ] Отсутствие отмываемой клейковины; высокое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.

e) [ ] Отсутствие отмываемой клейковины; способность клейковины растягиваться; низкое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.

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

a) [ ] По телу проходит боковая линия, светлая или окрашенная.

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

**21. 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)  Температуру изделия, плотность, упругость, консистенцию, размерность частиц, кристаллов и т.п.
- c)  Тактильные ощущения – терпкость и после-вкусие.
- d)  4 вкуса: кислое, соленое, сладкое, горькое.
- e)  Соотношение питательных веществ в продукте

**22. Один из основных способов выявления фальсификации кефира простоквашей.**

- a)  Основан на определении присутствия CO<sub>2</sub>.
- b)  Основан на определении консистенции продукта.
- c)  Основан на определении присутствия NH<sub>3</sub>.
- d)  Основан на определении присутствия солей аммония.
- e)  Основан на органолептических исследованиях специалистов лаборатории.

**23. Характерные признаки зерна.**

- a)  Разнообразная окраска, внешний вид, размер и аромат.
- 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 и размеры. При этом размеры для того или иного вида зерна не являются специфичными.

**24. 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, пачкающей 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

**25. Цель потребительской идентификации**

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

**26. Отличия экспертизы качества от контроля качества товаров**

- a)  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.
- b)  Отличаются только тем, какие контролирующие органы проводят экспертизу
- 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)  Принципиального отличия нет

е)  Отличаются только составом экспертной комиссии

**27. Методы идентификации.**

- а)  Микробиологические, токсикологические и физико-химические.
- б)  Органолептические, физико-химические и микробиологические.
- в)  Химико-физические, органолептические и лабораторные
- г)  Органолептические, измерительные и тестовые.
- е)  Органолептические, гистологические и микробиологические.

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

- а)  Только 0
- б)  0 или 1
- в)  5 или 10
- г)  2 или 0
- е)  Только 100

**29. Качественная 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)  Действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем замены товаров высших сортов низшими.
- в)  Установление продуктов в принадлежности их к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья.
- г)  Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров продукта от предельно допустимых норм.
- е)  Подделка подлинных товаров с помощью различного рода пищевых или непищевых добавок или нарушений рецептур для изменения качественных показателей органолептических и других свойств продуктов.

**30. Виды съедобных плодов согласно товароведческой классификации.**

- а)  Выявление продовольственных товаров безопасных для человека и животных
- б)  Семечковые, косточковые, ягоды, субтропические и тропические плоды, орехоплодные.
- в)  Выявление продовольственных товаров безопасных для человека и животных

**31. Средняя масса 1000 зерен пшеницы составляет**

- а)  10-20 г
- б)  40-50 г
- в)  15-25 г
- г)  20-30 г
- е)  30-40 г

**32. Ассортиментная (видовая) идентификация - это ...**

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

**33. Объектами идентификации являются**

- а)  Только товары, выпущенные согласно ГОСТ и ТУ
- б)  Только сырье и продукты животного происхождения
- в)  Только продовольственная и непродовольственная группа товаров
- г)  Только группа товаров на которую появилась рекламация со стороны потребителя
- е)  Товары, услуги, ценные бумаги (деньги, акции, векселя и др.), информация, рабочая сила и другие объекты коммерческой деятельности.

**34. Основные группы рисков для потребителя в результате фальсификации продуктов**

- а)  Экономические, причинение физиологического и морального вреда.
- б)  Причинение морального вреда, экономические, международные
- в)  Причинение морального вреда, экологические, государственные



- d)  Экономические, экологические и причинение физиологического вреда здоровью
- e)  Причинение физического вреда здоровью, экономические, межрегиональные.

**35. Количественная фальсификация - это**

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

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

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

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

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

**38. Фальсификация переводится с латинского как ....**

- a)  Отожествляю
- b)  Подделываю
- c)  Ухудшаю
- d)  Спекулирую
- e)  Обманываю

**39. Белковое молоко - это ...**

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

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

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

**41. Результатом сертификационных испытаний является ...**

- a)  Выдача ветеринарной справки формы 1
- b)  Выдача ветеринарного свидетельства
- c)  Выдача временных наставлений по использованию товара
- d)  Выдача свидетельства о безопасности продукта

е)  Выдача сертификата соответствия производителю товара на право выпускать ту или иную продукцию

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

- а)  По составу свободных аминокислот.
- б)  По составу ароматических веществ.
- в)  По содержанию доминирующей пыльцы.
- г)  По потенциометрическим и спектрофотометрическим показателям.
- е)  По консистенции.

**43. К костянковым орехам не относятся**

- а)  Каштаны
- б)  Миндаль
- в)  Грецкие орехи
- г)  Фундук
- е)  Фисташки

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

- а)  От неполовозрелых животных.
- б)  От некастрированных баранов.
- в)  Больных животных.
- г)  От животных с положительной реакцией на бруцеллёз.
- е)  Быков.

**45. В зависимости от места формирования фальсификата комплексная фальсификация бывает:**

- а)  Комплексная и предреализационная.
- б)  Ассортиментная и технологическая
- в)  Сортовая и предреализационная.
- г)  Технологическая и качественная.
- е)  Технологическая и предреализационная.

**46. 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 ...**

- а)  Мясные деликатесы.
- б)  Мясные полуфабрикаты.
- в)  Мясорастворительные консервы.
- г)  Мясные консервы.
- е)  Колбасные изделия.

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

- а)  Говядина II категории .
- б)  Субпродукты.
- в)  Буйволятина.
- г)  Говядина I категории .
- е)  Телятина.

**48. Подделка, выполненная с корыстной целью, классифицируется фальсификацией.**

- а)  Верного ответа нет
- б)  Нет
- в)  Не знаю
- г)  В зависимости от конкретной ситуации
- е)  Да

**49. Субъектами, осуществляющими идентификацию товаров, являются ...**

- а)  Экспертная комиссия
- б)  Только потребитель
- в)  Все участники рыночных отношений: производитель, торговая организация, потребитель
- г)  Только производитель
- е)  Только торговая организация

**50. К способам идентификации не относятся**

- а)  Физико-химические
- б)  Микробиологические
- в)  Органолептические

- d)  Микробиологические
- e)  Радиобиологические

**51. Икра соленая деликатесная изготавливается ...**

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

**52. Цель проведения качественной идентификации**

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

**53. Цель товарно-партионной идентификация**

- a)  Установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования.
- b)  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.
- c)  Установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара.
- d)  Установление некоторых продуктов в принадлежности их к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья.
- e)  Установление принадлежности представленной части товара (объединенной пробы, среднего образца, единичных экземпляров) конкретной товарной партии.

**54. Классификация подделок (убрать лишнее)**

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

**55. Срок годности у настоящей сметаны не должен превышать ...**

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

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

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

**57. 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)  Микробиологические – для определения степени обсемененности микроорганизмами, наличия некоторых загрязняющих пищевые продукты веществ и т.п. при специальной идентификации на безопасность товара.

- с) [ ] 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.).
- д) [ ] Химические и биохимические методы – для определения химических показателей с помощью стандартных веществ, образцов, измерительных приборов и установок при различных целях идентификационной экспертизы.
- е) [ ] Физические методы – для определения физических и химических показателей качества с помощью средств измерения (мер, физических приборов, измерительных установок и др.).

**58. Микробиологическими показателями являются**

- а) [ ] Обсемененность продукта микроорганизмами и наличие вырабатываемых ими токсинов
- б) [ ] Количество жиров и углеводов в продукте
- с) [ ] На сегодняшний день нет однозначного ответа на этот вопрос
- д) [ ] Количество витаминов, микро- и макроэлементов в продукте
- е) [ ] Количество влаги в продукте

**59. Ассортиментная фальсификация - это**

- а) [ ] Выявление продуктов в принадлежности их к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья.
- б) [ ] Пересортица – действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем замены товаров высших сортов низшими.
- с) [ ] Обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров с меньшими количественными характеристиками по цене товаров с большими количественными показателями.
- 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.

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

- а) [ ] На усмотрение экспертной комиссии
- б) [ ] Ответ на этот вопрос может быть дан, только после решения Суда РФ
- с) [ ] Да, отрицательное заключение идентификационной экспертизы свидетельствует о фальсификации любого товара
- д) [ ] На сегодняшний день нет однозначного ответа на этот вопрос
- е) [ ] 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

ответы к тесту

1	a	b	c	d	e	21	a	b	c	d	e	41	a	b	c	d	e
2	a	b	c	d	e	22	a	b	c	d	e	42	a	b	c	d	e
3	a	b	c	d	e	23	a	b	c	d	e	43	a	b	c	d	e
4	a	b	c	d	e	24	a	b	c	d	e	44	a	b	c	d	e
5	a	b	c	d	e	25	a	b	c	d	e	45	a	b	c	d	e
6	a	b	c	d	e	26	a	b	c	d	e	46	a	b	c	d	e
7	a	b	c	d	e	27	a	b	c	d	e	47	a	b	c	d	e
8	a	b	c	d	e	28	a	b	c	d	e	48	a	b	c	d	e
9	a	b	c	d	e	29	a	b	c	d	e	49	a	b	c	d	e
10	a	b	c	d	e	30	a	b	c	d	e	50	a	b	c	d	e
11	a	b	c	d	e	31	a	b	c	d	e	51	a	b	c	d	e
12	a	b	c	d	e	32	a	b	c	d	e	52	a	b	c	d	e
13	a	b	c	d	e	33	a	b	c	d	e	53	a	b	c	d	e
14	a	b	c	d	e	34	a	b	c	d	e	54	a	b	c	d	e
15	a	b	c	d	e	35	a	b	c	d	e	55	a	b	c	d	e
16	a	b	c	d	e	36	a	b	c	d	e	56	a	b	c	d	e
17	a	b	c	d	e	37	a	b	c	d	e	57	a	b	c	d	e
18	a	b	c	d	e	38	a	b	c	d	e	58	a	b	c	d	e
19	a	b	c	d	e	39	a	b	c	d	e	59	a	b	c	d	e
20	a	b	c	d	e	40	a	b	c	d	e	60	a	b	c	d	e

по итогам изучения дисциплины

**ЭКЗАМЕНАЦИОННАЯ ПРОГРАММА  
по учебной дисциплине**

вопросы к экзамену

1. Какие основные концепции современной науки вам известны?
2. В чем назначение основных функций науки?
3. Расскажите об организационной структуре науки в России.
4. Какой Федеральный закон РФ регулирует отношения между субъектами научной деятельности, органами власти и потребителями научной продукции?
5. Какие научные степени и научные звания введены в РФ?
6. Дайте классификацию наук.
7. Раскройте содержание проблемы, гипотезы и теории как структурных компонентов теоретического познания.
8. Раскройте содержание понятия, категории, закона, концепции, аксиомы, принципов как структурных компонентов теории познания.
9. Перечислите этапы научно-исследовательской работы и дайте общую характеристику каждому из них.
10. Дайте определение терминов «метод» и «методология».
11. Какова методология научного познания?
12. Перечислите общенаучные методы научных исследований и дайте общую характеристику каждому из них.
13. Назовите специальные методы научного исследования, определите их значимость и необходимость.
14. Что такое «биостатистика»? Сформулируйте ее задачи.
15. Дайте определение термина «корреляция». Какие корреляционные связи вам известны?
16. Расскажите о роли планирования в научном исследовании.
17. Что вы понимаете под научным направлением?
18. Дайте понятие научной проблеме.
19. Перечислите основные требования, предъявляемые к выбору темы научного исследования.
20. Как производится оценка экономической эффективности научной темы?
21. Перечислите основные методы прогнозирования и изложите в общих чертах их характеристики.

**ПРИМЕР ЭКЗАМЕНАЦИОННОГО БИЛЕТА**

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение  
высшего образования  
«Омский государственный аграрный университет имени П.А.Столыпина»  
Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и гигиены с.-х. жи-  
вотных

---

**ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1  
по дисциплине**

« \_\_\_\_\_ »

- 1.
- 2.
- 3.

Рассмотрено на заседании кафедры \_\_\_\_\_  
(протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.)

Зав. кафедрой \_\_\_\_\_

И.О.Ф.

**ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА  
проведения экзамена**

Нормативная база проведения

<b>промежуточной аттестации обучающихся по результатам изучения дисциплины:</b>	
1) действующее «Положение о текущем контроле успеваемости, промежуточной аттестации обучающихся по программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры 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 обучения по данной дисциплине
<b>Форма промежуточной аттестации -</b>	Экзамен
<b>Место экзамена в графике учебного процесса:</b>	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 проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым приказом ректора
<b>Форма экзамена -</b>	Письменный
<b>Время проведения экзамена</b>	Время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета
<b>Основные условия допуска аспиранта к экзамену:</b>	<b>Обучающийся</b> выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
<b>Экзаменатор</b>	Ведущий преподаватель дисциплины
<b>Время проведения экзамена</b>	Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета
<b>Форма проведения экзамена</b>	письменно
<b>Время ответа на вопросы экзаменационного билета</b>	1 час

#### **4. ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА сформированности компетенции**

<b>ПК-1 Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность</b>
ИД-1 <sub>ПК-1</sub> Проводит исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья
<b>Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов</b>
<p>1. Средства идентификации: (НЕ МЕНЕЕ 4 ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ)  +нормативные документы (стандарты, ТУ, правила и др.),  +регламентирующие показатели качества;  +технические документы, в т.ч. товаросопроводительные (накладные, сертификаты, качественные: удостоверения, руководства по эксплуатации, паспорта и т.п.);  +маркировка, которая содержит информацию, пригодную для целей идентификации;  социологический опрос</p> <p>2 Методы идентификации.  Микробиологические, токсикологические и физико-химические.  Органолептические, физико-химические и микробиологические.  Химико-физические, органолептические и лабораторные  +Органолептические, измерительные и тестовые.  Органолептические, гистологические и микробиологические.</p> <p>3. Достоинство органолептических методов идентификации  Субъективизм оценки  Отсутствие сопоставимых результатов  Описательный характер результатов измерений  +доступность</p> <p>4. Высокие материальные и временные затраты на измерение (необходимость использования технических средств измерений и продолжительность испытаний) являются недостатком ..... методов  Органолептических  +змерительных  тестовых</p>
<b>Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов</b>
1. Преимущества и недостатки методов идентификации

органолептические	субъективные
измерительные	объективные
тестовые	описательные
	екповторимые

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

1.Совокупность приемов и методов для изучения сложных объектов – систем, представляющих собой сложную совокупность взаимодействующих между собой элементов – это анализ...  
**ОТВЕТ ВВЕДИТЕ В ФОРМЕ ПРИЛАГАТЕЛЬНОГО В ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ ИМЕНТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ**  
+системный

2.Образование сине - зеленой окраски в реакции на пероксидазу указывает на то, что мясо получено от .... ивотного  
+здорового

3.Метод, основанный на определении качества товара при помощи органов чувств – зрительных, вкусовых, обонятельных, осязательных, а иногда и слуховых.  
**ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ ПРИЛАГАТЕЛЬНОГО ЕДИНСТВЕННОГО ЧИСЛА**  
+органолептический

4.Метод исследования степени загрязнения сырья, пищевых продуктов радионуклидами  
+радиологический

5.PSE-свинина – это результат ..  
+стресса

**ПК-3 Готов собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок**

ИД-2<sub>ПК-3</sub> Проводит эксперименты и анализирует полученные результаты опытов и использует их в практической деятельности

**Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

1.Лабораторную посуду при исполнении делают на:  
**УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА**  
+стеклянная  
+фарфоровая  
одноразовая  
многоразовая  
чистая

2 Множество изучаемых объектов или явлений, объединенных качественной основой, но отличающихся друг от друга отдельными признаками - ....  
+статистическая совокупность  
медиана  
мода  
средняя арифметическая

3.Классификация лабораторной посуды по назначению  
**УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА**  
+посуда общего назначения  
+посуда специального назначения  
корундовая  
глянцевая  
матовая

4.В зависимости от степени чистоты выделяют следующие категории реактивов  
**УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ЧЕТЫРЕХ ВЕРНЫХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТА**  
очень чистые  
не очень чистые  
+ чистые для анализа «Ч.Д.А.»  
+ химически чистые «Х.Ч.»  
+ очищенные «Очищ.»  
+ чистые «Ч»

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**

1.Лабораторные реакции для определения посторонних веществ в молоке  
*Установите соответствие между элементами двух списков*

1. определение примеси воды	1. проба Иохельсона
2. определение примеси соды	2. проба с розоловой кислотой
3. определение крахмала	3. проба с йодом
4. определение перекиси водорода	4. проба с йодистым калием и крахмалом
	5. проба с реактивом Несслера

2.При осмотре живой рыбы в садках выявлена рыба...  
*Установите соответствие между элементами двух списков*

1. активная, подвижная	1. реализуют без ограничений
2. малоподвижная	2. реализуют после исключения болезней
3. с потерей чешуи	3. на промпереработку
4. истощенная	4. утилизация на проварку

5. на корм животным	
3. Условные обозначения в виде букв, обозначающие вид консервов <i>Установите соответствие между элементами двух списков</i>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>1. мясные</li> <li>2. овощные</li> <li>3. молочные</li> <li>4. рыбные</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>1. буква «А»</li> <li>2. буква «К»</li> <li>3. буква «М»</li> <li>4. буква «Р»</li> <li>5. буква «С»</li> <li>6. буква «Э»</li> </ul>
<b>Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)</b>	
1. Твердую консистенцию при комнатной температуре имеют кокосовое, пальмовое .... ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ОДНИМ СЛОВОМ В МН. Ч. ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ +масла	
2. Мясо трансгенных животных отличается от мяса животных, выкормленных естественным путем более ..... окраской ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ОДНИМ СЛОВОМ (ПРИЛАГ) + слабой	
3. Недостатками органолептических методов являются отсутствие сопоставимых .... ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ОДНИМ СЛОВОМ В МН. Ч., РОД. ПАДЕЖЕ +результатов	
4. Вид порчи жира, характеризующийся накоплением в нем предельных оксикислот ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ОДНИМ СЛОВОМ В ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ +осаливание	
5. Путем добавления раствора метиленовой сини проводят определение содержания ... в молоке ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ОДНИМ СЛОВОМ В ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ +соды	
6. Пернатая дичь доставляется для ветеринарно-санитарного осмотра в оперении в целях .... Идентификации ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ОДНИМ СЛОВОМ (ПРИЛАГ) +видовой	
<b>ПК-4 Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии</b>	
ИД-1 <sub>ПК-4</sub> Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	
<b>Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов</b>	
1. Верификация это - +процесс проверки соответствия поведения системы требованиям процесс устранения ошибок процесс взаимодействия направленный на улучшение его понимания принципов работы процесс уточнения требований по результатам обсуждения	
2. В ходе верификации (НЕ МЕНЕЕ 3 ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ) + выявляются несоответствия требованиям устраняются ошибки и дефекты +регистрируются выявленные дефекты +составляются отчеты	
3. Отличия экспертизы качества от контроля качества товаров Отличаются только тем, какие контролирующие органы проводят экспертизу Принципиального отличия нет +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. Отличаются только составом экспертной комиссии	
4. Основные группы рисков для потребителя в результате фальсификации продуктов Причинение морального вреда, экономические, международные +Экономические, причинение физиологического и морального вреда. Экономические, экологические и причинение физиологического вреда здоровью Причинение морального вреда, экологические, государственные Причинение физического вреда здоровью, экономические, межрегиональные.	
5. Можно ли при получении отрицательных результатов идентификационной экспертизы сделать заключение о фальсификации того или иного товара? На усмотрение экспертной комиссии +Ответ на этот вопрос может быть дан, только после решения Суда РФ На сегодняшний день нет однозначного ответа на этот вопрос 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 Да, отрицательное заключение идентификационной экспертизы свидетельствует о фальсификации любого товара	
<b>Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установле-</b>	



**ние соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**

1. Осмотр продуктов убоя диких промысловых животных проводится аналогично соответствующим видам домашних животных

Установите соответствие между элементами двух списков

- |                  |                   |
|------------------|-------------------|
| 1. лось          | 1. крс            |
| 2. дикий кабан   | 2. свинья         |
| 3. заяц          | 3. кролик         |
| 4. пернатая дичь | 4. домашняя птица |
|                  | 5. нутрия         |

2. В зависимости от периода лактации коровы различают следующие виды получаемого секрета молочных желез  
**УСТАНОВИТЕ СООТВЕТСТВИЕ МЕЖДУ ЭЛЕМЕНТАМИ ДВУХ СПИСКОВ**

Первые 7 дней после отела (молозивный период)	Молозиво
Основной период лактации	Нормальное молоко
Последние 7-10 дней лактации	Стародойное молоко
	Молоко с пороками

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

1.... Мясного продукта - пищевой продукт, аналогичный мясному продукту по органолептическим показателям, изготовленный по мясной технологии с использованием не мясных ингредиентов животного, и/или растительного, и/или минерального происхождения с массовой долей мясных ингредиентов не более 5 %.

**ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ ОДНИМ СЛОВОМ В ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ ИМЕНТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ**

+аналог

2. Анализ теоретических решений, формулирование выводов является одним из этапов .... следования

**ОТВЕТ ВВЕДИТЕ В ФОРМЕ ПРИЛАГАТЕЛЬНОГО В ЕДИНСТВЕННОМ ЧИСЛЕ РОДИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ**

+теоретического

3...- совокупность свойств и характеристик продукции или услуги, которые придают им способность удовлетворять обусловленные или предполагаемые потребности.

**ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ФОРМЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ**

+ качество

ИД-2пк-4

Знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК

**Тип заданий: выбор одного варианта правильного ответа из нескольких предложенных / выбор нескольких правильных вариантов из предложенных вариантов ответов**

1. Определение кислотности молока проводят путем титрования его

+0,1 н раствором едкого натрия или калия

0,1 н раствором уксусной кислотой

азотнокислым серебром

перманганатом калия

1% раствором едкого натра

2. Определяя микробную обсемененность молока, используют:

+2,5 % раствор метиленовой сини

10 % раствор едкого натра

формалин

йодистые препараты

0,1 н раствор метиленовой сини

3. Определяя содержание крахмала в молоке, используют

**УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ**

+йода

+раствор Люголя

метиленовой сини

0,1 % раствор щелочи

2,5 % раствор формалина

4. Содержание воды в твороге составляет (в процентах):

+65-80

40-55

81-88

не более 50

55-65

5. Кислотность сметаны (в градусах Тернера):

+60-100

50-52

55-63

61-75

57-65

6. Кислотность творога составляет (в градусах Тернера):

+200-240

50-55

100-110

78-100

57-65

7. Определение соды в молоке проводят путем добавления раствора метиленовой сини  
 1 % спиртовой раствор фенолфталеина  
 +0,2 % раствор бромтимоловый синий  
 0,1 % раствор щелочи  
 2,5 % раствор формалина

**Тип заданий: установление правильной последовательности в предложенных вариантах ответов / установление соответствия между элементами в предложенных вариантах ответов**

1. Определите соответствие видов молока и способы его получения:  
 УКАЖИТЕ СООТВЕТСТВИЕ ДЛЯ КАЖДОГО ЭЛЕМЕНТА ЗАДАНИЯ

Питьевое нормализованное молоко	доводят жирность молока до стандартного уровня
Гомогенизированное молоко	производится путем пропускания молока через узкую щель под большим давлением, в результате чего жировые шарики раздробляются до величины 1-2 мкм.
Витаминизированное молоко	обогащение витаминами
Ионитное, или гуманизированное, молоко	обработка молока для повышения уровня лактозы, и удаления части кальция
	упаковано асептическим способом

2. Порядок исследования мяса больных животных в реакции на пероксидазу  
 УКАЖИТЕ ПОРЯДКОВЫЙ НОМЕР ДЛЯ ВСЕХ ВАРИАНТОВ ОТВЕТОВ  
 приготовления вытяжки из мяса  
 внесение в 2 см<sup>3</sup> экстракта 5 капель 0,2 % раствора бензидина  
 добавления к смеси 2 капель 1% раствора пероксида водорода  
 оценить цвет смеси

**Тип заданий: открытого типа (самостоятельный ввод обучающимся правильного ответа в виде термина, краткого определения, цифрового значения) / Практико-ориентированные задания (кейсы)**

1. Действия, направленные на ухудшение потребительских свойств, товара или уменьшения его количества при сохранении наиболее характерных, но не существенных свойств.

ОТВЕТ В ВИДЕ СУЩ. В ЕД.Ч.  
 +фальсификация

2. Методы идентификации определения значений показателей качества продукции с помощью органов чувств.

ОТВЕТ В ВИДЕ ПРИЛ. МН.Ч  
 +Органолептические

3. Методы определения действительных значений показателей качества с помощью технических устройств.

ОТВЕТ В ВИДЕ ПРИЛ. МН.Ч  
 +Измерительные

4. Методы оценки группой экспертов в условиях неопределенности или риска.

ОТВЕТ В ВИДЕ ПРИЛ. МН.Ч  
 +Экспертные

5. Методы идентификационной оценки с применением математикостатистических методов.

ОТВЕТ В ВИДЕ ПРИЛ. МН.Ч  
 + Расчетные

6. Методы идентификации основаны на социологических опросах населения или какой-либо его части.

ОТВЕТ В ВИДЕ ПРИЛ. МН.Ч  
 +Социологические

7. Методы основаны на наблюдениях и подсчетах числа объектов, выбранных по определенному признаку.

ОТВЕТ В ВИДЕ ПРИЛ. МН.Ч  
 +Регистрационные

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ  
 к фонду оценочных средств учебной дисциплины  
 в составе ОП 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Ведомость изменений**

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений

**ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ  
к рабочей программе дисциплины  
в составе ОПОП 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза**

**Ведомость изменений**

№ п/п	Вид обновлений	Содержание изменений, вносимых в ОПОП	Обоснование изменений
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			
9			
10			
11			