

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 04.07.2025 06:43:59

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

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

Факультет зоотехнии, товароведения и стандартизации

ОПОП по направлению 27.03.01 – Стандартизация и метрология

**ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ
по дисциплине**

Б1.В.ДВ.02.02 Фальсификация и идентификация продуктов

Направленность (профиль) «Техническое регулирование и стандартизация в пищевой промышленности»

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

ВВЕДЕНИЕ

1. Фонд оценочных средств по дисциплине является обязательным обособленным приложением к Рабочей программе 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 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 и оценочные средства, применяемые при промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины.

5. Разработчиками фонда оценочных средств по дисциплине являются преподаватели кафедры товароведения, стандартизации и управления качеством, обеспечивающей изучение обучающимися дисциплины в университете. Содержательной основой для разработки ФОС послужила Рабочая программа 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)
Профессиональные компетенции					
ПК-6	Способен проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции, организации метрологического обеспечения разработки, производства, испытаний, эксплуатации и утилизации, планированию работ по стандартизации и сертификации, систематизации и обновлению применяемых на предприятии стандартов, норм и других документов	ИД-1 _{ПК-6} владеет терминологией в области качества продукции, знает факторы, обуславливающие качество продукции	терминологию в области идентификации и обнаружения фальсификации	проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции	определения качества продукции, и факторов, обуславливающих качество 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				
		само- оценка	взаимо- оценка	Оценка со стороны		Комис- сионная оценка
				препода- вателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			тестирование		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- презентация				Проверка презентации		
Текущий контроль:	3					
- Самостоятельное изучение тем				проверка конспекта		
- в рамках лабораторных занятий и подготовки к ним	3.1			опрос, тестирование		
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
Промежуточная аттестация* обучающихся по итогам изучения дисциплины	4	Вопросы для подготовки к зачету		Зачет		
* данным знаком помечены индивидуализируемые виды учебной работы						

2.2 Общие критерии оценки хода и результатов изучения учебной дисциплины

1. Формальный критерий получения обучающимися положительной оценки по итогам изучения дисциплины:	
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
2. Группы неформальных критериев качественной оценки работы обучающегося в рамках изучения дисциплины:	
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 итоговых результатов изучения дисциплины	2.4. Критерии аттестационной оценки качественного уровня результатов изучения дисциплины

2.3 РЕЕСТР
элементов фонда оценочных средств по учебной дисциплине

Группа оценочных средств	Оценочное средство или его элемент
	Наименование
1. Средства для входного контроля	Тестовые вопросы для проведения входного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для выполнения презентации
	Критерии оценки электронной презентации
	Вопросы для самостоятельного изучения темы
	Общий алгоритм самостоятельного изучения темы
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самоподготовки по темам занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам занятий
	Тестовые вопросы для проведения текущего контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы текущего контроля
4. Средства для рубежного контроля	Вопросы для подготовки к зачету по дисциплине
	Тестовые вопросы для проведения рубежного контроля
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы рубежного контроля
5. Средства для промежуточной аттестации бакалавра по итогам изучения дисциплины	Фонд вопросов для итогового контроля

2.4 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				
				Не зачтено	Зачтено			
				Характеристика сформированности компетенции				
				Компетенция в полной мере не сформирована. Имеющихся знаний, умений и навыков недостаточно для решения практических (профессиональных) задач	1. Сформированность компетенции соответствует минимальным требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков в целом достаточно для решения практических (профессиональных) задач. 2. Сформированность компетенции в целом соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в целом достаточно для решения стандартных практических (профессиональных) задач. 3. Сформированность компетенции полностью соответствует требованиям. Имеющихся знаний, умений, навыков и мотивации в полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач.			
Критерии оценивания								
ПК-6	ИД-1 _{ПК-6}	Полнота знаний	терминологию области идентификации обнаружения фальсификации	в области идентификации и обнаружения фальсификации	Не знает терминологию в области идентификации и обнаружения фальсификации	Поверхностно знает терминологию в области идентификации и обнаружения фальсификации Знает терминологию в области идентификации и обнаружения фальсификации В совершенстве владеет терминологией в области идентификации и обнаружения фальсификации		Презентация, опрос, тестирование, зачет
		Наличие умений	проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции		Не знает проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции	Поверхностно умеет проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции Умеет проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции Умеет выделять и проводить мероприятия по контролю и повышению качества продукции		
		Наличие навыков (владение опытом)	определения качества продукции, и факторов, обусловливающих качество продукции		Не владеет навыками определения качества продукции, и факторов, обусловливающих качество продукции	Поверхностно владеет навыками определения качества продукции, и факторов, обусловливающих качество продукции Владеет навыками определения качества продукции, и факторов, обусловливающих качество продукции Уверенно владеет навыками определения качества продукции, и факторов, обусловливающих качество продукции		

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 . Средства

для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС

Учебные цели, на достижение которых ориентирована подготовка электронной презентации: получить представление способах фальсификации разных групп пищевых продуктах, идентификационных признаках продукции, современных методах обнаружения фальсификации пищевой продукции

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

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

Примерный перечень тем презентаций

1. Фальсификация мясной продукции
2. Фальсификация колбасных изделий. Методы определения.
3. Фальсификация минеральных вод.
4. Фальсификация соковой продукции
5. Фальсификация кондитерских изделий.
6. Фальсификация шоколада.
7. Фальсификация свежих и переработанных плодов и овощей.
8. Фальсификация сливочного масла.
9. Фальсификация молока и молочных продуктов.
10. Фальсификация сыров.
11. Идентификационные признаки пищевых продуктов.
12. Современные методы обнаружения фальсификации пищевой продукции.

Общие требования к презентации

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

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

Критерии оценки содержания:

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

Критерии оценки дизайна:

- цвет фона гармонирует с цветом текста, всё отлично читается;
- использовано несколько цветов шрифта;
- все слайды выдержаны в едином стиле и представлены в логической последовательности;

- использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, графики). Анимация присутствует только в тех местах, где она уместна и усиливает эффект восприятия текстовой части информации;

- размер шрифта оптимальный;
- имеется титульный слайд с заголовком;
- минимальное количество – 10 слайдов;
- имеется слайд с библиографией.

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

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

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

Рекомендации по самостоятельному изучению тем

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы «Идентификация мясной продукции»

- 1) Подгруппы и виды мясной продукции
- 2) Идентификация сырьевого состава мясной продукции

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы «Идентификация хлебобулочной продукции»

- 1) Ассортиментные характеристики хлебобулочных изделий
- 2) Специфичные идентифицирующие признаки ассортиментных характеристик хлебобулочных изделий

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы «Методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов»

- 1) Инструментальные методы анализа обнаружения фальсификации
- 2) Органолептические методы обнаружения фальсификации
- 3) Химические методы анализа обнаружения фальсификации

ВОПРОСЫ

для самостоятельного изучения темы «Фальсификация продукции из гидробионтов»

- 1) Фальсификации икорной продукции
- 2) Фальсификация живой рыбы
- 3) фальсификация реализаторами рыбной продукции

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

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

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

3.1.2. Тестовые вопросы для проведения входного контроля

1. Наука, изучающая свойства готовых пищевых продуктов, их промежуточных форм и ингредиентов, вызывающих сенсорную реакцию человека
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ органолептика
2. Вещество или электрофизическое воздействие, вызывающее ощущение при взаимодействии с хеморецепторами
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ стимул
3. Комплексное ощущение в полости рта, вызываемое вкусом, запахом и текстурой пищевого продукта
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ флейвор
4. Специалист, профессионально осуществляющий серной анализ
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
+ дегустатор
5. Органолептический анализ пищевых и вкусовых продуктов проводится посредством
+дегустации
сертификации
стандартизации
идентификации
6. Органолептический анализ пищевых и вкусовых продуктов проводится посредством исследований, осуществляемых с помощью химических методов
+ органов чувств
методов математического моделирования
измерительных приборов
7. Используя органы зрения, определяют следующие характеристики пищевого продукта
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
+ прозрачность
форму
запах
вкус
8. Способность продукта отражать большую часть лучей, падающих на поверхность продукта в зависимости от ее гладкости
цвет
+ блеск
прозрачность
энергоемкость
9. Впечатление, вызванное световым импульсом, определенное доминирующей длиной световой волны и интенсивностью
+ цвет
блеск
прозрачность
энергоемкость
10. Свойство жидких продуктов, зависящее от степени пропускания света через слой жидкости определенной толщины
цвет
блеск

+ прозрачность
энергоёмкость

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ ответов на вопросы входного контроля

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

3.1.3 Средства для текущего контроля

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

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

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

Тестовые вопросы для текущего контроля успеваемости

Раздел «Идентификация продукции»

1. Цель идентификации:

установление биологической ценности
выявление дефектной продукции
установление несоответствий
реклама товара

2. Идентификации **НЕ** присуща функция:

указующая
информационная
подтверждающая
управляющая
контролирующая

3. Важнейшим средством идентификации является:

маркировка
вкусовые качества пищевого продукта
консистенция
цена

4. Требование, **НЕ** относящееся к критериям идентификации

сопоставимость
достоверность
проверяемость
трудность фальсификации

5. Особое место в идентификации производителя продукции принадлежит:

нормативным документам
упаковке
товарному знаку
цене

6. Незаконная деятельность, направленная на обман круга лиц путем введения в оборот товаров с нарушением прав интеллектуальной и промышленной собственности

идентификация
фальсификация

подлог
контрафакция

7. Субъектами идентификации являются
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
сырье для изготовления пищевого продукта
производитель
пищевой продукт
продавец

8. Характеристики товаров, позволяющие отождествить наименование представленного товара с наименованием, указанным на маркировке или в товарно-сопроводительных документах, а также с требованиями нормативных документов это – «.....» идентификации:
ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО МНОЖЕСТВЕННОГО ЧИСЛА ИМЕНТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
инструменты
критерии
субъекты
методы

9. Вид идентификации, направленный на установление схожести товара с его описанием, потребительскими свойствами, нормативными документами, образцами и другими требованиями:
квалиметрическая
ассортиментная
партионная

10. Вид идентификации, направленный на определение соответствия разновидности, наименованию, подгруппе, марке
квалиметрическая
ассортиментная
партионная

11. Процедура идентификации включает следующие этапы:
УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ
анализ товаросопроводительных документов
предварительный осмотр партии и анализ маркировки и упаковки продукции
испытания продукции по органолептическим и физико-химическим показателям
контроль процесса реализации продукции
контроль процесса утилизации продукции

12. Метод идентификации, основанный на автоматическом распознавании упакованного продукта с использованием основных средств и других объектов через радиосигнал:
радиочастотный
радиационный
радиологический
спектрометрический

13. Графическая информация, наносимая на поверхность, маркировку или упаковку изделий, предоставляющая возможность считывания её техническими средствами:
штрихкод
товарный знак
знак качества
голограмма

14. Штриховой код (штрих-код) — это последовательность полос:
черных и белых
красных и синих
черных и красных
белых и синих

15. Штрих-код российских производителей предполагает комбинацию цифр:
460-469
400-440

Раздел «Фальсификация продукции»

1 Подделка, подмена в процессе изготовления продукции определенного качества другой, менее ценной, не соответствующей своему названию, и реализация её в корыстных целях - это ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
фальсификация

2 Незаконное использование фирмами на своих товарных знаках обозначений, помещаемых на популярных товарах других фирм – это

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
контрафакция

3 Продукция, выпущенная без права размещения на ней поддельных фирменных знаков в целях введения потребителей в заблуждение – это ..

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
подделка

4 Продукт очень похожий по названию и внешнему оформлению на известный бренд, что может ввести потребителя в заблуждение – это ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
имитатор

5 Вид фальсификации, при котором происходит частичная или полная замена натурального продукта его заменителем

ассортиментный
стоимостной
количественный
информационный

6 Метод обнаружения фальсификации, считающийся наиболее объективным, дающим точные результаты:

измерительный
органолептический
регистрационный
расчетный

7 Метод обнаружения фальсификации, основанный на наблюдении и подсчете числа определенных предметов, событий, случаев, затрат, явлений:

регистрационный
измерительный
органолептический
расчетный

8 Низкотехнологичный приборный контроль предполагает использование:

увеличительного прибора
хроматографа
спектрофотометра
электронного микроскопа

9 Изменение криоскопической температуры молока свидетельствует о его фальсификации:

водой
содой
сывороткой
крахмалом

10 Фальсификация сметаны крахмалом проводится с целью изменения:

консистенции
цвета
запаха
вкуса

11 Натуральное сливочное масло в потоке ультрафиолетовых лучей люминесцирует цветом:
бледно-желтым
синим
голубым
зеленым

12 Растительный жир в потоке ультрафиолетовых лучей люминесцирует цветом:
бледно-желтым
красным
голубым
зеленым

13 Примером имитатора может служить:
кофейный напиток на основе зерновых
шоколадное сливочное масло
фруктовый йогурт
рулет из мяса птицы

14 Внесение люголя в сметану, содержащую крахмал характеризуется образованием пятна, имеющего цвет:
желтый
бурый
красный
розовый

15 Внесение в молоко соды искажает физико-химический показатель:
кислотность
плотность
температуру замерзания
массовую долю белка

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ответов на вопросы текущего контроля

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

ВОПРОСЫ для самоподготовки к занятиям

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

Раздел 1. Идентификация продуктов Вопросы для контроля

1. Понятие об идентификации.
2. Методы и средства идентификации
3. Понятие о штриховом коде. Преимущества штрихового кодирования
4. Линейное и двумерное кодирование
5. Объекты технического регулирования и правила их идентификации

Раздел 2. Фальсификация продуктов Вопросы для контроля

1. Понятие о фальсификации.
2. Виды фальсификации

3. Методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов: характеристика, преимущества и недостатки
4. Фальсификация молочной продукции
5. Фальсификация мясной продукции
6. Фальсификация хлебобулочных и макаронных изделий.
7. Фальсификация продуктов из гидробионтов.
8. Фальсификация мясной продукции

Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам лабораторных занятий

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

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

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ

для подготовки к итоговому контролю

1. Идентификация продукции: цель, задачи, критерии
2. Объекты идентификации
3. Группы показателей, пригодных для целей идентификации
4. Маркировка как важнейшее средство идентификации
5. Понятие о штриховом кодировании. Роль штрихового кодирования в идентификации пищевой продукции
6. Объекты технического регулирования и правила их идентификации
7. Укажите виды фальсификации, дайте им характеристику.
8. Правовые аспекты ответственности за фальсификацию пищевой продукции
9. Охарактеризуйте методы обнаружения фальсификации
10. Понятие о контрафакции.
11. Понятие о пищевых и непищевых заменителях
12. Способы фальсификации молочной продукции. Методы обнаружения фальсификации молочной продукции
13. Способы фальсификации мясной продукции. Методы обнаружения фальсификации мясной продукции
14. Способы фальсификации продукции из гидробионтов. Методы обнаружения фальсификации продукции из гидробионтов
15. Способы фальсификации хлебобулочных изделий. Методы обнаружения фальсификации хлебобулочных изделий

ТЕСТОВЫЕ ВОПРОСЫ

итогового контроля по дисциплине

Бланк теста

Образец

Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования

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

Тестирование по итогам освоения дисциплины

Б1.В.ДВ.02.02 Фальсификация и идентификация продуктов

Для обучающихся по направлению подготовки 27.03.01 – Стандартизация и метрология

ФИО _____ группа _____
Дата _____

Вариант 1

1. Цель идентификации:
установление биологической ценности
выявление дефектной продукции
установление несоответствий
реклама товара

2. Идентификации **НЕ** присуща функция:

указующая
информационная
подтверждающая
управляющая
контролирующая

3. Важнейшим средством идентификации является:

маркировка
вкусовые качества пищевого продукта
консистенция
цена

4. Требование, **НЕ** относящееся к критериям идентификации

сопоставимость
достоверность
проверяемость
трудность фальсификации

5. Особое место в идентификации производителя продукции принадлежит:

нормативным документам
упаковке
товарному знаку
цене

6. Незаконная деятельность, направленная на обман круга лиц путем введения в оборот товаров с нарушением прав интеллектуальной и промышленной собственности

идентификация
фальсификация
подлог
контрафакция

7. Субъектами идентификации являются

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ДВУХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

сырье для изготовления пищевого продукта
производитель
пищевой продукт
продавец

8. Характеристики товаров, позволяющие отождествить наименование представленного товара с наименованием, указанным на маркировке или в товарно-сопроводительных документах, а также с требованиями нормативных документов это – «.....» идентификации:

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ВИДЕ СУЩЕСТВИТЕЛЬНОГО МНОЖЕСТВЕННОГО ЧИСЛА ИМЕНТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ

инструменты
критерии
субъекты
методы

9. Вид идентификации, направленный на установление схожести товара с его описанием, потребительскими свойствами, нормативными документами, образцами и другими требованиями:

квалиметрическая
ассортиментная
партионная

10. Вид идентификации, направленный на определение соответствия разновидности, наименованию, подгруппе, марке

квалиметрическая
ассортиментная
партионная

11. Процедура идентификации включает следующие этапы:

УКАЖИТЕ НЕ МЕНЕЕ ТРЕХ ПРАВИЛЬНЫХ ОТВЕТОВ

анализ товаросопроводительных документов
предварительный осмотр партии и анализ маркировки и упаковки продукции
испытания продукции по органолептическим и физико-химическим показателям
контроль процесса реализации продукции
контроль процесса утилизации продукции

12 Метод идентификации, основанный на автоматическом распознавании упакованного продукта с использованием основных средств и других объектов через радиосигнал:

радиочастотный
радиационный
радиологический
спектрометрический

13 Графическая информация, наносимая на поверхность, маркировку или упаковку изделий, предоставляющая возможность считывания её техническими средствами:

штрихкод
товарный знак
знак качества
голограмма

14 Штриховой код (штрих-код) — это последовательность полос:

черных и белых
красных и синих
черных и красных
белых и синих

15 Штрих-код российских производителей предполагает комбинацию цифр:

460-469
400-440
600-601
690-693

16 Подделка, подмена в процессе изготовления продукции определенного качества другой, менее ценной, не соответствующей своему названию, и реализация её в корыстных целях - это ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
фальсификация

17 Незаконное использование фирмами на своих товарных знаках обозначений, помещаемых на популярных товарах других фирм – это

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
контрафакция

18 Продукция, выпущенная без права размещения на ней поддельных фирменных знаков в целях введения потребителей в заблуждение – это ..

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
подделка

19 Продукт очень похожий по названию и внешнему оформлению на известный бренд, что может ввести потребителя в заблуждение – это ...

ОТВЕТ ЗАПИШИТЕ СТРОЧНЫМИ БУКВАМИ В ИМЕНИТЕЛЬНОМ ПАДЕЖЕ
имитатор

20 Вид фальсификации, при котором происходит частичная или полная замена натурального продукта его заменителем

ассортиментный
стоимостной
количественный
информационный

21 Метод обнаружения фальсификации, считающийся наиболее объективным, дающим точные результаты:

измерительный
органолептический

регистрационный
расчетный

22 Метод обнаружения фальсификации, основанный на наблюдении и подсчете числа определенных предметов, событий, случаев, затрат, явлений:

регистрационный
измерительный
органолептический
расчетный

23 Низкотехнологичный приборный контроль предполагает использование:

увеличительного прибора
хроматографа
спектрофотометра
электронного микроскопа

24 Изменение криоскопической температуры молока свидетельствует о его фальсификации:

водой
содой
сывороткой
крахмалом

25 Фальсификация сметаны крахмалом проводится с целью изменения:

консистенции
цвета
запаха
вкуса

26 Натуральное сливочное масло в потоке ультрафиолетовых лучей люминесцирует цветом:

бледно-желтым
синим
голубым
зеленым

27 Растительный жир в потоке ультрафиолетовых лучей люминесцирует цветом:

бледно-желтым
красным
голубым
зеленым

28 Примером имитатора может служить:

кофейный напиток на основе зерновых
шоколадное сливочное масло
фруктовый йогурт
рулет из мяса птицы

29 Внесение люголя в сметану, содержащую крахмал характеризуется образованием пятна, имеющего цвет:

желтый
бурый
красный
розовый

30 Внесение в молоко соды искажает физики-химический показатель:

кислотность
плотность
температуру замерзания
массовую долю белка

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

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

Форма промежуточной аттестации студентов – **зачет**.

Подготовка к зачету и сдача зачета осуществляется за счёт учебного времени (трудоемкости), отведённого на экзаменационную сессию для обучающихся, сроки которой устанавливаются приказом по университету.

Основные условия допуска обучающегося к зачету:

- 1) обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине;
- 2) прошёл тестирование по итогам изучения разделов дисциплины на оценку не ниже «удовлетворительно».

Результаты зачета определяют критериями «зачтено» и «не зачтено».

- «*зачтено*» ставится обучающемуся, показавшему глубокое знание предмета; свободно применившему теоретические положения для анализа процессов и явлений, связанных с задачами профессиональной деятельности; продемонстрировавшему навыки и умения в применении теоретических знаний в ходе практических занятий; выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы; получения оценки не ниже «удовлетворительно» при прохождении итогового тестирования;

- «*не зачтено*» ставится обучающемуся, не выполнившему фиксированные виды внеаудиторной работы и (или) не усвоившему основного содержания дисциплины, получения оценки «неудовлетворительно» при прохождении итогового тестирования.

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 Фальсификация и
идентификация продуктов
в составе ОПОП 27.03.01 Стандартизация и метрология

1. Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей кафедры разведения и генетики сельскохозяйственных животных; протокол № 11 от 15.05.2023.	
и.о. зав. кафедрой, канд. с.-х. наук, доцент	 Иванова И.П.
б) На заседании методической комиссии по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология; протокол №10 от 23.05.2023.	
Председатель МКН – 27.03.01, канд.техн.наук, доцент	 Юрк Н.А.
2. Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
ООО «Сертификат»	  директор Драгун Н.А.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ.02.02 Фальсификация и
идентификация продуктов
в составе ОПОП 27.03.01 Стандартизация и метрология

Ведомость изменений

Срок, с которого вводится изменение	Номер и основное содержание изменения и/или дополнения	Отметка об утверждении/ согласовании изменений	
		инициатор изменения	руководитель ОПОП или председатель МКН