

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 08:28:51

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.01.02 Идентификация продукции и процессов пищевых
производств**

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

Обеспечивающая преподавание дисциплины кафедра -	товароведения, стандартизации и управления качеством
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	знает терминологию в области качества продукции, идентификации факторы, обуславливающие качество продукции	определять факторы, обуславливающие качество продукции	определения качества продукции, и факторов, обуславливающих качество продукции
		ИД-2 _{ПК-6} знает методы управления качеством	методы управления качеством в процессах пищевых производств	выбирать методы управления качеством в процессах пищевых производств	применять методы управления качеством в процессах пищевых производств
		ИД-3 _{ПК-6} знает организационные формы и методы контроля качества	организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	выбирать организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	применять организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств

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

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						
- в рамках лабораторных занятий и подготовки к ним	3.1			опрос		
- 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 написания презентации
	Критерии оценки индивидуальных результатов 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
4. Средства для рубежного контроля	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-7	ИД-1 _{ПК-7}	Полнота знаний	основы планирование работ по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции	Не знает основы планирование работ по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции	Поверхностно знает основы планирование работ по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции Знает основы планирование работ по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции В совершенстве владеет знаниями основы планирование работ по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции качества			Презентация, тестирование, зачет
		Наличие умений	планировать работы по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции	Не умеет планировать работы по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции	Поверхностно умеет планировать работы по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции Умеет планировать работы по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции Глубоко умеет планировать работы по разработке документов по передовым тенденциям развития технического регулирования в области идентификации продукции			
		Наличие навыков (владение опытом)	проведения работы по разработке документов в области идентификации продукции	Не владеет навыками проведения работы по разработке документов в области идентификации продукции	Поверхностно владеет навыками проведения работы по разработке документов в области идентификации продукции Владеет навыками проведения работы по разработке документов в области идентификации продукции Уверенно владеет навыками проведения работы по разработке документов			

[illegible]

		Наличие навыков (владение опытом)	применять организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	Не владеет навыками применять организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	Поверхностно владеет навыками применять организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств Владеет навыками применять организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств Уверенно владеет навыками применять организационные формы и методы контроля качества в процессах пищевых производств	
--	--	-----------------------------------	--	--	---	--

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 доклада, сопровождаемого электронной презентацией: получить представление об основных российских и зарубежных научных школах, о вкладе ученых в управление качеством.

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

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

Примерный перечень тем презентаций

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

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

Общие требования к презентации

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

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

Критерии оценки содержания:

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

Критерии оценки дизайна:

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

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

3.1.2. ВОПРОСЫ

для проведения входного контроля

1. Первые источники, содержащие морально-этические нормы против фальсификации.
2. Составьте этапы и хронологию мероприятий по борьбе с фальсификацией в России.
3. Дайте определение термина «идентификация продукции». В каких нормативных документах дается это определение?
4. Идентификация продукции: цель, задачи, структура.
5. Классификация идентификации.
6. Назовите группы показателей, пригодных для целей идентификации, и дайте обоснование возможности их применения.
7. Укажите виды фальсификации, дайте им характеристику.
8. Назовите основные средства и способы разных видов фальсификации.
9. Что такое «контрафактные товары», этикетки, упаковки? К какому виду фальсификации относятся контрафактные товары?
10. Что такое собственная торговая марка (СТМ) и каковы достоинства товаров с СТМ?
11. Укажите классификацию методов идентификации согласно ГОСТ Р 51293-99. В чем недостатки этой классификации?

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ

ответов на вопросы входного контроля

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

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

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 использован тестовый контроль. Тест состоит из небольшого количества вопросов по основным разделам дисциплины: неправильные решения разбираются на следующем занятии; частота тестирования определяется преподавателем.

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. Дайте классификацию и краткую характеристику методам, заменяющим органы чувств.
2. Укажите важнейшие идентифицирующие признаки крахмала и виды его фальсификации.
3. Какие виды идентификации наиболее часто применяют для зерна, муки и крупы?
4. Перечислите средства фальсификации зерна, муки, крупы и методы их определения.
5. Укажите идентифицирующие признаки ассортиментной и квалитетической идентификации макаронных изделий.
6. Назовите общие идентифицирующие признаки ассортиментной и квалитетической характеристик свежих плодов и овощей.

7. Укажите средства и способы разных видов фальсификации переработанных плодов и овощей.
8. Укажите идентифицирующие признаки общие и специфичные для кофе зеленого, натурального в зернах и молотого, растворимого.

Раздел 2. Фальсификация продуктов

Вопросы для контроля

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

Шкала и критерии оценивания самоподготовки по темам лабораторных занятий

- оценка «зачтено» выставляется, если обучающийся на основе самостоятельного изученного материала, смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Владеет методиками при решении практических задач.
- оценка «не зачтено» выставляется, если обучающийся неаккуратно оформил отчетный материал в виде конспекта, не смог всесторонне раскрыть теоретическое содержание темы. Затрудняется решать практические задачи.

3.1.4. Средства для промежуточной аттестации по итогам изучения дисциплины

ВОПРОСЫ

для подготовки к итоговому контролю

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

ШКАЛА И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

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

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

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

3.5. Рубежный контроль

Рубежный контроль предусматривает оценку знаний, умений и навыков обучающихся по пройденному материалу дисциплины на основе текущих оценок, полученных ими на занятиях за все виды работ. Рубежный контроль проводится в течение всего семестра после изучения каждого раздела дисциплины.

В качестве текущего контроля могут быть использованы: тестовый контроль, контрольная работа.

1 Объектами идентификации могут быть:

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

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

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

3 Критериями идентификации являются:

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

4 К общим органолептическим показателям идентификации относятся:

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

5 К специфичным показателям идентификации относятся:

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

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

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

7 Идентификационная экспертиза товара проводится с целью установления:

- 1) принадлежности данного изделия к той или иной однородной группе или определённому перечню на основании характеристик индивидуальных признаков, приведённых в НТД и других документах

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

8 Экспертиза подлинности товара проводится с целью установления:

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

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

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

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

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

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

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

12 Ассортиментная фальсификация осуществляется путем.....

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

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

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

14 К пищевым заменителям НЕ относятся:

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

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

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

16 Квалиметрическая фальсификация - это подделка товаров с помощьюдобавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств

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

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

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

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

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

19 Количественная фальсификация товаров – это

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

20 Стоимостная фальсификация – это(дайте понятие):

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

21 К разновидностям стоимостной фальсификации НЕ относится:

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

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

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

- 6) реализация фальсифицированных товаров по ценам, превышающим цены на натуральные аналоги
- 23 Документальная идентификация - это.....
- 1) экспертиза продукции по сопроводительным документам
 - 2) идентификация, проводимая экспертами с выдачей мотивированного заключения
 - 3) документы, устанавливающие требования к товару
 - 4) экспертиза, направленная на определение соответствия (несоответствия) товарных характеристик продукции установленным требованиям и обоснование причин выявленных несоответствий
- 24 Идентификацию молока и молочных продуктов проводят в соответствии со статьей и главой:
- 1) Федерального закона Российской Федерации № 88 - «Технический регламент на молоко и молочную продукцию»
 - 2) ГОСТ Р 52738-2007 Молоко и продукты переработки молока. Термины и определения
 - 3) Санитарных норм и правил 2.3.2.10.78.01 (СанПиН)
 - 4) Товарной номенклатуры внешнеэкономической деятельности (ТН ВЭД)
- 25 При фальсификации молока водой изменяются...
- 1) кислотность
 - 2) плотность
 - 3) содержание жира
 - 4) чистота молока
- 26 К общим органолептическим показателям ассортиментной идентификации молока и молочных товаров относят:
- 1) внешний вид, консистенцию, вкус и запах
 - 2) внешний вид, форму, вкус и запах, поверхность
 - 3) консистенцию, вкус, внутреннее строение
 - 4) внешний вид, вязкость, рисунок на разрезе, запах
- 27 К общим физико-химическим показателям ассортиментной идентификации молока и молочных товаров относят :
- 1) массовую долю жира и его жирно-кислотный состав
 - 2) массовую долю воды, триглицеридный состав
 - 3) плотность и кислотность
 - 4) жирно - кислотный состав, группу чистоты
- 28 К специфичному показателю ассортиментной идентификации молока относится:
- 1) температура плавления жира
 - 2) относительная плотность
 - 3) внутреннее строение
 - 4) кислотность
- 29 К специфичному показателю ассортиментной идентификации коровьего масла относятся:
- 1) кислотность
 - 2) внутреннее строение
 - 3) относительная плотность
 - 4) температура плавления жира
- 30 Наличие болгарской палочки характерно для:
- 1) сыворотки
 - 2) биойогуртов
 - 3) ряженки
 - 4) ацидофилина
- 31 Ассортиментная фальсификация молока осуществляется путем
- 1) замены одного вида молока другим
 - 2) разбавления простоквашей или кефиром
 - 3) замены молока водой
 - 4) добавлением крахмала
- 32 К квалиметрической фальсификации молочных товаров относится замена

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Наличие болгарской палочки характерно для:

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

Ассортиментная фальсификация молока осуществляется путем

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

К квалиметрической фальсификации молочных товаров относится замена

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

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

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

Количественная фальсификация молочных товаров достигается: (2 из 6)

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

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

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

В качестве общих органолептических показателей для идентификации мясных

товаров используют:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Уменьшение массы порционных полуфабрикатов или мясных консервов сверх установленных допустимых отклонений является _____ фальсификацией

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

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

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

К специфичным идентифицирующим показателям ассортиментной характеристики сахара-рафинада относится:

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

Высокосахаристый пищевой продукт, произведенный пчелами или искусственным путем — это

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

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

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

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

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ Фонд оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Идентификация продукции и процессов пищевых производств в составе ОПОП 27.03.01 Стандартизация и метрология

1). Рассмотрен и одобрен в качестве базового варианта:	
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры <u>товароведения, стандартизации и управления качеством</u> ; протокол № <u>10</u> от <u>14.09.2021</u> .	
Зав. кафедрой, канд.техн.наук, доцент	 Скрябина О.В.
б) На заседании методической комиссии по направлению 27.03.01 Стандартизация и метрология; протокол № <u>11</u> от <u>14.09.2021</u> .	
Председатель МКН – 27.03.01, канд.техн.наук, доцент	 Юрк Н.А.
2) Рассмотрен и одобрен внешним экспертом	
Омский филиал ФГБУ «Центр оценки качества зерна»	 директор Цыпленков К.А.

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.ДВ.01.02 Идентификация продукции и
процессов пищевых производств
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