

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИС: Комарова Светлана Юриевна

Должность: Проректор по образовательной деятельности

Дата подписания: 05.09.2024 13:05:08

Уникальный программный ключ:

43ba42f5deae4116bbfcb9ac98e39108031227e81add207cbee4149f2098d7a

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

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 _{ПК-1} Проводит исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья	Знает основные цели и задачи идентификационной экспертизы сырья и продуктов в контексте обеспечения их качества и безопасности потребления	Умеет проводить идентификационную экспертизу и анализ полученных результатов	Владеет навыками разработки новых методов идентификационного контроля за качеством и безопасностью сырья и продукции
ПК-3	Готов собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в области ветеринарно-санитарной экспертизы и участвовать во внедрении	ИД-2 _{ПК-3} Проводит эксперименты и анализирует полученные результаты опытов и использует их в практической деятельности.	Знает методы получения актуальной научно-технической и нормативно-правовой информации в области производства и переработки сырья животного и растительного происхождения	Умеет использовать полученную научно-техническую и нормативно-правовую информацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы для проведения научных экспериментов и	Имеет навыки использования собственных экспериментальных данных и результатов в практической деятельности по осуществлению идентификационной экспертизы сырья и продукции

	результатов исследований и разработок		я и его ветеринарно-санитарной экспертизы	опытов	
ПК-4	Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	ИД-1пк-4 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-2пк-4 Знает современные научные методики и разработки в области контроля качества и безопасности продукции АПК	Знает современные проблемы в области соблюдения качества и безопасности продукции АПК	Умеет применять современные научные методики в целях идентификации сырья и продукции	Имеет навыки модификации существующих методов в области контроля качества и безопасности продукции

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		Комиссионная оценка
				преподавателя	представителя производства	
		1	2	3	4	5
Входной контроль	1			Терминологический диктант		
Индивидуализация выполнения*, контроль фиксированных видов ВАРС:	2					
- реферат	2.1		Взаимное обсуждение по итогам выступлений	Выступление с электронной презентацией реферата на занятии		
- Самостоятельное изучение тем	2.2			Собеседование /тест		
Текущий контроль:	3					
- в рамках семинарских	3.1	Темы и вопросы для		Собеседование /тест		

занятий и подготовки к ним		самоконтроля				
- в рамках обще-университетской системы контроля успеваемости	3.2					
Рубежный контроль:	4					
- По итогам изучения разделов	4.1			Итоговое тестирование		
Промежуточная аттестация* студентов по итогам изучения дисциплины	5			экзамен		
* 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 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
1. Средства для входного контроля	Термины и определения для проведения входного контроля (терминологический диктант)
	Критерии оценки входного контроля
2. Средства для индивидуализации выполнения, контроля фиксированных видов ВАРС	Перечень тем для реферата Процедура выбора темы обучающимся
	Критерии оценки индивидуальных результатов выполнения презентации/реферата
3. Средства для текущего контроля	Вопросы для самостоятельного изучения тем
	Критерии оценки самостоятельного изучения темы
	Вопросы для самоподготовки по темам семинарских занятий
	Критерии оценки самоподготовки по темам семинарских 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 магистрантов по итогам изучения дисциплины	Плановая процедура проведения экзамена
	Критерии оценки ответов на тестовые вопросы итогового контроля

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 полной мере достаточно для решения сложных практических (профессиональных) задач		
Критерии оценивания								
ПК-1 Способен к организации деятельности по освоению знаний, формированию умений и	ИД-1 _{ПК-1} Проводит исследования, анализ и разработку методов контроля качества сырья	Полнота знаний	Знает основные цели и задачи идентификационной экспертизы сырья и продуктов в контексте обеспечения их качества и	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

компетенций, позволяющих осуществлять профессиональную деятельность			безопасности потребления					
		Наличие умений	Умеет проводить идентификационную экспертизу и анализ полученных результатов	Не умеет проводить идентификационную экспертизу	С трудом умеет проводить идентификационную экспертизу	Умеет успешно проводить идентификационную экспертизу	Превосходно умеет проводить идентификационную экспертизу и анализ полученных результатов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Владеет навыками разработки новых методов идентификационного контроля за качеством и безопасностью сырья и продукции	Не владеет навыками разработки новых методов идентификационного контроля	Поверхностно владеет отдельными навыками разработки новых методов идентификационного контроля	Владеет большинством навыков разработки новых методов идентификационного контроля за качеством и безопасностью сырья и продукции	Владеет устойчивыми навыками разработки новых методов идентификационного контроля за качеством и безопасностью сырья и продукции	
ПК-3 Готов собирать, обрабатывать, анализировать, обобщать научно-техническую информацию, передовой отечественный и зарубежный опыт в	ИД-2пк-3 Проводит эксперименты и анализирует полученные результаты опытов и использует их в практической деятельности.	Полнота знаний	Знает методы получения актуальной научно-технической и нормативно-правовой информации в области производства и переработки сырья животного и растительного происхождения	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

области ветеринарно-санитарной экспертизы и участвовать во внедрении результатов исследований и разработок			ия и его ветеринарно-санитарной экспертизы					
		Наличие умений	Умеет использовать полученную научно-техническую и нормативно-правовую информацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы для проведения научных экспериментов и опытов	Не умеет использовать полученную научно-техническую и нормативно-правовую информацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы	С трудом умеет использовать полученную научно-техническую и нормативно-правовую информацию	Хорошо умеет использовать полученную научно-техническую и нормативно-правовую информацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Отлично умеет использовать всю полученную научно-техническую и нормативно-правовую информацию в области ветеринарно-санитарной экспертизы для успешных проведения научных экспериментов и опытов	
		Наличие навыков (владение опытом)	Имеет навыки использования собственных экспериментальных данных и результатов в практической деятельности по осуществлению идентификационной экспертизы сырья и	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	

			продукции					
ПК-4 Способен усовершенствовать научные методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии	ИД-1 _{ПК-4} Владеет навыками верификации, интерпретации и представления результатов исследования для использования новых экспериментальных данных в практике	Полнота знаний	Знает принципы верификации, валидации, интерпретации и 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 _{ПК-4} Знает современные	Полнота знаний	Знает современные проблемы в	Не знает современные проблемы	Знает некоторые проблемы в области	Хорошо знает современные проблемы в	Превосходно знает все современные проблемы в	Вопросы текущего и рубежного

	ые научные методики и разработк и в области контроля качества и безопасности продукции АПК		области соблюдения качества и безопасности продукции АПК	соблюдения качества и безопасности продукции АПК	соблюдения качества и безопасности продукции АПК	области соблюдения качества и безопасности продукции АПК	области соблюдения качества и безопасности продукции АПК	контроля (собеседова ние), реферат, предэкзаменационное тестировани е и вопросы экзамена
		Наличие умений	Умеет применять современные научные методики в целях идентификац ии 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 существующи х 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	

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. Согласно с преподавателем дату и время собеседования, обучающийся проходит процедуру собеседования (опрос или тестирование) о чём преподавателем делается запись в журнале учёта текущей успеваемости (посещаемости). В течении семестра обучающийся должен пройти процедуру собеседования по всем предложенным темам.

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.

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 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.

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 ...

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

- а) ☐ Товароведно-технологические – для идентификации с целью определения степени пригодности сырья при использовании той или иной технологии и т.п.
- б) ☐ Химические и биохимические методы – для определения химических показателей с помощью стандартных веществ, образцов, измерительных приборов и установок при различных целях идентификационной экспертизы.
- в) ☐ Информационные - для установления соответствия продукта действующим нормативным документам (стандартам, ТУ, правилам и др.), регламентирующим показатели качества, а также техническим документам, в том числе товарно-сопроводительным (накладным, сертификатам, качественным удостоверениям, руководствам по эксплуатации, паспортам и т.п.).

- d) ☐ Микробиологические – для определения степени обсемененности микроорганизмами, наличия некоторых загрязняющих пищевые продукты веществ и т.п. при специальной идентификации на безопасность товара.
- e) ☐ Физические методы – для определения физических и химических показателей качества с помощью средств измерения (мер, физических приборов, измерительных установок и др.).

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

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

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

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

5. Икра соленая деликатесная изготавливается ...

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

6. Объектами идентификации являются

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

7. Количественная фальсификация - это

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

8. Качественная фальсификация - это

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

9. Специальная идентификация – это ...

- a) ☐ Установление некоторых продуктов в принадлежности их к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья.
- b) ☐ Установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара, после проведения ассортиментной идентификации.
- c) ☐ Установление отношения данного изделия к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения (квотирование, лицензирование и т.п.).
- d) ☐ Установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, 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 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 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, пахнущей рыбой.

- с) [] 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.
- д) [] Рыба имеет температуру тела от -1 до $+5^{\circ}\text{C}$, и может быть неразделанной или разделанной по специальной технологии

16. Сортная идентификация – это ...

- а) [] Подтверждение соответствия товара его наименованию при всех видах оценочной деятельности, но особое значение он имеет при таможенной идентификации для установления кода по ТН ВЭД.
- б) [] Установление возможности использования того или иного пищевого продукта для питания человека.
- с) [] Установление продуктов в принадлежности их к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья.
- д) [] 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,

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 ...

- а) [] Стоимостной фальсификацией.
- б) [] Количественной фальсификацией.
- с) [] Качественной фальсификацией.
- д) [] Ассортиментной фальсификацией.
- е) [] Информационной фальсификацией.

18. 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.
- с) [] Установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара.
- д) [] Установление отношения данного изделия к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения (квотирование, лицензирование и т.п.).
- е) [] Установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования.

19. Идентификация - это ...

- а) [] Выявление признаков фальсификации в испытуемом образце
- б) [] Характеристика основных товароведческих свойств испытуемого образца
- с) [] Выявления характерных особенностей испытуемого образца
- д) [] Установление товароведческой группы испытуемого образца
- е) [] 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.

- а) [] Твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленые, кисломолочные.
- б) [] Твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, "ноздристые", плавленые.
- с) [] Твердые, полутвердые, влажные, сычужные, плавленые, кисломолочные.
- д) [] Твердые, полутвердые, мягкие, рассольные, плавленые, сладкосливочные.
- е) [] Твердые, полутвердые, мягкие, сычужные, плавленые, сладкосливочные.

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

- а) [] Говядина II категории .
- б) [] Буйволятина.
- с) [] Телятина.

- d) ☐ Говядина I категории .
- e) ☐ Субпродукты.

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

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

23. Методы идентификации.

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

24. Средняя масса 1000 зерен пшеницы составляет

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

25. Белковое молоко - это ...

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

26. К физико-химическим показателям не относятся

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

27. Цель потребительской идентификации

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

28. Цель товарно-партионной идентификация

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

е) ☐ 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.

- а) ☐ Разнообразная окраска, внешний вид и размеры. При этом размеры для того или иного вида зерна не являются специфичными.
- б) ☐ Однообразная окраска, внешний вид, консистенция, размеры, структура, запах.
- с) ☐ Разнообразная окраска, внешний вид и размеры. При этом размеры для того или иного вида зерна являются специфичными.
- д) ☐ Однообразная окраска, внешний вид и размеры. При этом размеры для того или иного вида зерна не являются специфичными.
- е) ☐ Разнообразная окраска, внешний вид, размер и аромат.

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.
- с) ☐ Выявление продовольственных товаров безопасных для человека и животных

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

- а) ☐ Технологическая и предреализационная.
- б) ☐ Ассортиментная и технологическая
- с) ☐ Сортная и предреализационная.
- д) ☐ Технологическая и качественная.
- е) ☐ Комплексная и предреализационная.

32. Способы фальсификации.

- а) ☐ Пересортица; замена низкокачественного продукта высокоценным заменителем, имеющим сходные признаки; подмена натурального продукта имитатором.
- б) ☐ Нет правильного ответа
- с) ☐ Пересортица; замена высококачественного продукта низкоценным заменителем, имеющим сходные признаки; нарушение упаковки продукта.
- д) ☐ Пересортица; замена высококачественного продукта низкоценным заменителем, имеющим сходные признаки; подмена натурального продукта имитатором.
- е) ☐ Все ответы правильные

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

- а) ☐ Наличие в продаже товаров других групп, близких по потребительным свойствам и некоторым показателям качества.
- б) ☐ Производство и реализация имитаторов данной группы товаров.
- с) ☐ Унификация упаковки, используемой для разных групп товаров.
- д) ☐ Отсутствие подразделения качества продукта на сорта.
- е) ☐ Производство и реализация товаров, отличающиеся по показателям качества и наличию дефектов.

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

- а) ☐ Прованское масло.
- б) ☐ Пальмоядровое масло.
- с) ☐ Деревянное масло.
- д) ☐ Хлопковое масло.
- е) ☐ Рапсовое масло.

35. К костянковым орехам не относятся

- а) ☐ Фисташки
- б) ☐ Фундук
- с) ☐ Грецкие орехи
- д) ☐ Миндаль
- е) ☐ Каштаны

36. Результатом сертификационных испытаний является ...

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

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

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

38. К способам идентификации не относятся

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

39. Признаки фальсификации (убрать лишнее)

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

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

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

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

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

42. При органолептическом способе идентификации нельзя определить

- a) ☐ Цвет, оттенки тех или иных цветов, внутреннее строение, прозрачность, мутность, опалесценцию, внешние размеры, толщину и т.п.
- b) ☐ Тактильные ощущения – терпкость и после-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 неполовозрелых животных.
- b) ☐ Быков.
- c) ☐ От некастрированных баранов.
- d) ☐ Больных животных.
- e) ☐ От животных с положительной реакцией на бруцеллёз.

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

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

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

- a) ☐ Сметана.

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

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

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

52. Натуральное (цельное) молоко – это

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

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

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

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

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

55. Микробиологическими показателями являются

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

56. Идентификационные признаки пшеничной муки.

- a) ☐ Наличие хорошо отмываемой клейковины; способность клейковины растягиваться; низкое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.
- b) ☐ Наличие хорошо отмываемой клейковины; способность клейковины растягиваться; высокое содержание водорастворимых гемицеллюлоз.
- 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) ☐ Обманиваю
- 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 капель раствора генцианвиолета.
- c) ☐ Добавления в пробирку с 5 мл хорошо перемешанных сметаны и сливок 2–3 капель раствора фенолфталеина.
- d) ☐ Проведения дегустации продукта.
- e) ☐ Добавления в пробирку с 5 мл хорошо перемешанных сметаны и сливок 2–3 капель люголевого раствора.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ
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°C 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)

е) ☐ 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 ...

- а) ☐ Любительское.
- б) ☐ Топлёное.
- в) ☐ Бутербродное.
- г) ☐ Кислосливочное.
- е) ☐ Сладкосливочное.

8. Виды фальсификации продовольственных товаров.

- а) ☐ Ассортиментная, товарно-партионная, количественная, специальная, информационная, комплексная.
- б) ☐ Физико-химическая, ассортиментная, качественная, количественная, потребительская, комплексная.
- в) ☐ Ассортиментная, качественная, количественная, стоимостная, информационная, комплексная.
- г) ☐ Ассортиментная, качественная, сортовая, стоимостная, информационная, специальная.
- е) ☐ Товарно-партионная, качественная, ассортиментная, стоимостная, информационная, органолептическая.

9. К физико-химическим показателям не относятся

- а) ☐ Наличие запаха, аромата, тактильных ощущений и т.п.
- б) ☐ Наличие консервантов, детергентов, антиокислителей, антибиотиков и гормональных препаратов.
- в) ☐ Наличие наркотических веществ, генетически модифицированных белков.
- г) ☐ Наличие микотоксинов, нитритов и нитратов.
- е) ☐ Наличие радионуклидов и тяжелых металлов

10. Сортовая идентификация – это ...

- а) ☐ Установление возможности использования того или иного пищевого продукта для питания человека.
- б) ☐ Установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обусловливающей предъявляемые к нему требования.
- в) ☐ Установление продуктов в принадлежности их к изделиям, выработанным из генетически модифицированного сырья.
- г) ☐ Установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара,
- е) ☐ 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

- а) ☐ Выявление соответствия представленного продукта требованиям стандарта, указанного на маркировке, упаковке или в сопроводительных товарно-транспортных документах.
- б) ☐ Выявление подделки товаров
- в) ☐ Выявление продовольственных товаров с истекшим сроком годности
- г) ☐ Выявление продовольственных товаров безопасных для человека и животных
- е) ☐ Выявление фальсифицированных товаров

12. Стоимостная 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) ☐ 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.

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.

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

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

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

21. При органолептическом способе идентификации нельзя определить

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

22. Один из основных способов выявления фальсификации кефира простоквашей.

- а) ☐ Основан на определении присутствия CO_2 .
- б) ☐ Основан на определении консистенции продукта.
- с) ☐ Основан на определении присутствия NH_3 .
- д) ☐ Основан на определении присутствия солей аммония.
- е) ☐ Основан на органолептических исследованиях специалистов лаборатории.

23. Характерные признаки зерна.

- а) ☐ Разнообразная окраска, внешний вид, размер и аромат.
- б) ☐ Однообразная окраска, внешний вид, консистенция, размеры, структура, запах.
- с) ☐ Разнообразная окраска, внешний вид и размеры. При этом размеры для того или иного вида зерна являются специфичными.
- д) ☐ Однообразная окраска, внешний вид и размеры. При этом размеры для того или иного вида зерна не являются специфичными.
- е) ☐ 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)

- а) ☐ Рыба проявляет все признаки своей жизнедеятельности, плавает кверху спинкой и осуществляет нормальное движение жаберных крышек.
- б) ☐ 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.
- с) ☐ 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.
- д) ☐ Рыба имеет температуру тела от -1 до $+5^\circ\text{C}$, и может быть неразделанной или разделанной по специальной технологии

25. Цель потребительской идентификации

- а) ☐ Установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обусловливающей предъявляемые к нему требования.
- б) ☐ Установление принадлежности представленной части товара конкретной товарной партии.
- с) ☐ Установление отношения данного продукта к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения
- д) ☐ Цель потребительской идентификации

е) ☐ Установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара.

26. Отличия экспертизы качества от контроля качества товаров

- а) ☐ 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.
- б) ☐ Отличаются только тем, какие контролирующие органы проводят экспертизу
- в) ☐ 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.
- г) ☐ 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.).

- 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.

33. Объектами идентификации являются

- a) ☐ Только товары, выпущенные согласно ГОСТ и ТУ
- b) ☐ Только сырье и продукты животного происхождения
- c) ☐ Только продовольственная и непродовольственная группа товаров
- d) ☐ Только группа товаров на которую появилась реклама со стороны потребителя
- e) ☐ 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

- a) ☐ Экономические, причинение физиологического и морального вреда.
- b) ☐ Причинение морального вреда, экономические, международные
- c) ☐ 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%).

- с) ☐ Молоко, которое получают путем восстановления водой сухого коровьего молока частично или полностью и нормализованное по жиру.
- д) ☐ Молоко, которое получают введением аскорбиновой кислоты (витамина С) или ее солей после его нормализации и пастеризации.
- е) ☐ Пастеризованное молоко, в котором количество и соотношение основных компонентов искусственно не изменялись.

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

- а) ☐ Отсутствие подразделения качества продукта на сорта.
- б) ☐ Наличие в продаже товаров других групп, близких по потребительным свойствам и некоторым показателям качества.
- с) ☐ Производство и реализация товаров, отличающиеся по показателям качества и наличию дефектов.
- д) ☐ Унификация упаковки, используемой для разных групп товаров.
- е) ☐ Производство и реализация имитаторов данной группы товаров.

41. Результатом сертификационных испытаний является ...

- а) ☐ Выдача ветеринарной справки формы 1
- б) ☐ Выдача ветеринарного свидетельства
- с) ☐ Выдача временных наставлений по использованию товара
- д) ☐ 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.
- с) ☐ По содержанию доминирующей пыльцы.
- д) ☐ По потенциометрическим и спектрофотометрическим показателям.
- е) ☐ По консистенции.

43. К костянковым орехам не относятся

- а) ☐ Каштаны
- б) ☐ Миндаль
- с) ☐ Грецкие орехи
- д) ☐ 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.
- с) ☐ Больных животных.
- д) ☐ 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
- с) ☐ Сортная и предреализационная.
- д) ☐ 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.
- с) ☐ Мясорастительные консервы.
- д) ☐ Мясные консервы.
- е) ☐ Колбасные изделия.

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

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

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

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

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

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

50. К способам идентификации не относятся

- a) ☐ Физико-химические
- b) ☐ Микробиологические
- c) ☐ 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.
- 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) ☐ Химические и биохимические методы – для определения химических показателей с помощью стандартных веществ, образцов, измерительных приборов и установок при различных целях идентификационной экспертизы.
- e) ☐ Физические методы – для определения физических и химических показателей качества с помощью средств измерения (мер, физических приборов, измерительных установок и др.).

58. Микробиологическими показателями являются

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

59. Ассортиментная фальсификация - это

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

60. 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) [] Да, отрицательное заключение идентификационной экспертизы свидетельствует о фальсификации любого товара
 d) [] На сегодняшний день нет однозначного ответа на этот вопрос
 e) [] 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

3.2. Средства для промежуточной аттестации 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. животных

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЙ БИЛЕТ №1 по дисциплине

« _____ »

- 1.
- 2.
- 3.

Рассмотрено на заседании кафедры _____
(протокол № _____ от _____ 20__ г.)

Зав. кафедрой _____

И.О.Ф.

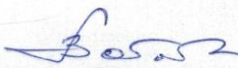
ПЛАНОВАЯ ПРОЦЕДУРА проведения экзамена

Наименование элемента	Значение элемента
Основные условия допуска аспиранта к экзамену:	Обучающийся выполнил все виды учебной работы (включая самостоятельную) и отчитался об их выполнении в сроки, установленные графиком учебного процесса по дисциплине
Экзаменатор	Ведущий преподаватель дисциплины
Время проведения экзамена	Дата, время и место проведения экзамена определяется графиком сдачи экзаменов, утверждаемым деканом факультета
Форма проведения экзамена	письменно
Время ответа на вопросы экзаменационного билета	1 час

ЛИСТ РАССМОТРЕНИЙ И ОДОБРЕНИЙ
Фонд оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.02 Идентификация сырья и продуктов
животного и растительного происхождения
в составе ОП 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

1. Рассмотрен и одобрен:
а) На заседании обеспечивающей преподавание кафедры
ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животного
и растений сельскохозяйственного назначения

протокол № 8 от 21.05.2019
Зав. кафедрой,


Подпись (ФИО) М.В. Зоболотников

б) На заседании методической комиссии по направлениям подготовки 36.03.01, 36.04.01 ветеринарно-санитарная экспертиза;
протокол № 9 от 28.05.2019
Председатель МКН – 36.03.01, 36.04.01,
канд. ветеринар. наук, доц.


Подпись (ФИО) И.В. Якушкин

2. Рассмотрение и одобрение представителями профессиональной сферы по профилю ОП:
Директор БУ ОО «Омская областная ветеринарная лаборатория»,
канд. ветеринар. наук


Подпись 
(ФИО) И.Н. Каликин

3. Рассмотрение и одобрение внешними представителями (органами) педагогического (научно-педагогического) сообщества по профилю дисциплины:

ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ
к фонду оценочных средств учебной дисциплины Б1.В.02 Идентификационная экспертиза
объектов, подконтрольных ветеринарной службе
в составе ОП 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ведомость изменений

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