Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ К.Е. ВОРОШИЛОВА»

«Утверждаю»
Декан факультета ветеринарной медицины

Шарандак В.И. _____
«28» июня 2023 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА

по дисциплине «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения»
направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) Государственный надзор в области ветеринарной, фитосанитарной и агробезопасности

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – магистр

Луганск, 2023

Рабочая программа составлена с учетом требований:

- Федеральный государственный образовательный стандарт по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза и уровню высшего образования магистратура, утвержденный приказом Минобрнауки России от 28.09.2017 № 982 с изм. и доп., вступ. в силу 01.09.2021;

- порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета и программам магистратуры, утвержденного приказом Министерства науки и высшего образования РФ от 06.04.2021 г., № 245;

- профессионального стандарта «Работник в области ветеринарии», утвержденного Министерством труда и социальной защиты РФ от 12 октября 2021 г. №712н;

- Приказ Министерства науки и высшего образования Российской Федерации (Минобрнауки России) от 06.04.2021 года №245 «Об утверждении Порядка организации и осуществления образовательной деятельности по образовательным программам высшего образования – программам бакалавриата, программам специалитета, программам магистратуры»;

- Методические рекомендации по организации образовательного процесса для обучения инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья в образовательных организациях высшего образования, в том числе оснащенности образовательного процесса, от 08.04.2014, № АК-44/05вн;

Преподаватели, подготовившие рабочую программу:

канд. вет. наук, доцент Пашенко О.А. _____

канд. вет. наук, доцент Зайцева А.А. _____

Рабочая программа рассмотрена на заседании кафедры качества и безопасности продукции АПК (протокол № 13 от 28.06.2023).

Заведующий кафедрой _____ **С.С. Бордюгова**

Рабочая программа рекомендована к использованию в учебном процессе методической комиссией факультета ветеринарной медицины (протокол № 13 от 28.06.2023).

Председатель методической комиссии _____ **Л.Ю. Нестерова**

Руководитель основной профессиональной образовательной программы _____ **С.С. Бордюгова**

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

Коды компетенций	Формулировка компетенции	Индикаторы компетенции	Планируемые результаты обучения
ПК-3	Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии	ПК 3.5 Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы	Знать аспекты контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
			Уметь осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
			Владеть способами контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы
ПК-9	Способен разрабатывать под руководством специалиста более высокой квалификации учебно-методическое обеспечение реализации курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий программ бакалавриата и (или) ДПП	ПК-9.1 Проводить лабораторные исследования сырья и продукции животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		ПК-9.2. Использовать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции для обеспечения продовольственной безопасности продукции	Уметь проводить лабораторные исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции
		Владеть навыками лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы и в сфере безопасности пищевой продукции	
		ПК-9.3 Оформлять	Знать формы и правила оформления журналов

		<p>журналы учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</p>	<p>учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</p> <p>Уметь оформлять журналы учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</p> <p>Владеть навыками оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб</p>
		<p>ПК-9.4. Работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных. информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных.</p>	<p>Знать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных.</p> <p>Уметь работать на современном лабораторном оборудовании</p> <p>Владеть навыками самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей;</p>
		<p>ПК-9.5 Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.</p>	<p>Знать правила оформления документов о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении</p> <p>Владеть навыками оформления документов при выпуске продукции</p>
		<p>ПК-9.6 Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья,</p>	<p>Знать методы лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции</p> <p>Владеть специальными лабораторным</p>

		мясной продукции.	оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции
--	--	-------------------	--

3. Объём дисциплины и виды учебной работы

Виды работ	Очная форма обучения		Заочная форма обучения
	всего	в т.ч. по семестрам	всего
		4 семестр	2 семестр
Общая трудоёмкость дисциплины, зач.ед./часов, в том числе:	3/108	3/108	3/108
Аудиторная работа:	36	36	10
- лекционные занятия	10	10	4
- практические (семинарские) занятия	32	32	6
- лабораторные работы	-	-	-
Самостоятельная работа обучающихся, час	66	66	98
Вид промежуточной аттестации (зачёт, экзамен)	зачет	зачет	зачет

4. Содержание дисциплины

4.1. Разделы дисциплины и виды занятий (тематический план).

№ п/п	Раздел дисциплины	Л	ПЗ	ЛР	СРС
Очная форма обучения					
	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров	6	8		24
1.	Тема 1 Общие положения об идентификации товаров. Законодательная база дисциплины.	2	2	-	8
2.	Тема 2. Фальсификация товаров на современном этапе. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, информационная.	2	4	-	8
3.	Тема 3. Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Современные методы идентификации.	2	2	-	8
	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения	2	12	-	22
4.	Тема 4. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалиметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	2	12	-	22

	Раздел 3 Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов растительного происхождения	2	12	-	20
5.	Тема 5. Идентифицирующие признаки зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Показатели ассортиментной, квалитетрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	2	12	-	20
	Всего	10	32	-	66
Заочная форма обучения					
	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров	4	-	-	38
1.	Тема 1 Общие положения об идентификации товаров. Законодательная база дисциплины.	2	-	-	16
2.	Тема 2. Фальсификация товаров на современном этапе. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, информационная.	2	-	-	6
3.	Тема 3. Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Современные методы идентификации.	-	-	-	16
	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения	-	4	-	30
4.	Тема 4. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитетрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	-	4	-	30
	Раздел 3 Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов растительного происхождения	-	2	-	30
5.	Тема 5. Идентифицирующие признаки зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Показатели ассортиментной, квалитетрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	-	2	-	30
	Всего	4	6	-	98

4.2. Содержание разделов учебной дисциплины.

Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров

Тема 1 Общие положения об идентификации товаров. Законодательная база дисциплины.

- 1.1. Цели и задачи идентификации товаров. Принципы идентификации.
- 1.2. Субъекты идентификационной деятельности. Средства идентификации.
- 1.3. Нормативные и технические документы для целей идентификации.
- 1.4. Идентифицирующие функции упаковки и маркировки товаров.

Тема 2. Фальсификация товаров на современном этапе. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, информационная.

2.1 Фальсификация товаров на современном этапе.

2.2. Борьба с фальсификацией. Меры по защите рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства.

2.3. Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители: их отличия.

Тема 3. Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Современные методы идентификации.

3.1. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная (квалиметрическая), количественная, партионная, комплексная.

3.2 Краткая характеристика отдельных видов идентификации.

Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения.

Тема 4. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения.

4.1. Идентификация и фальсификация мяса.

4.2. Идентификация и фальсификация колбасных изделий.

4.3. Идентификация и фальсификация мясных консервов.

4.4. Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов.

4.5. Идентификация и фальсификация кисломолочных продуктов.

4.6. Идентификация и фальсификация масла коровьего.

4.7. Идентификация и фальсификация рыбы.

4.8. Идентификация и фальсификация соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров.

4.9. Идентификация и фальсификация рыбных консервов.

4.10. Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации пищевых жиров.

4.11. Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации яиц и яичных товаров.

Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов растительного происхождения

Тема 5. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов растительного происхождения

5.1. Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.

5.2. Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации плодовоовощных товаров.

5.3. Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров.

4.3. Перечень тем лекций.

№ п/п	Тема лекции	Объём в часах	
		форма обучения	
		очная	заочная
	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров	6	4
1.	Тема 1. Структура идентификации. Цели и задачи идентификации товаров. Принципы идентификации. Субъекты	2	2

	идентификационной деятельности. Средства идентификации. Нормативные и технические документы для целей идентификации. Идентифицирующие функции упаковки и маркировки товаров.		
2.	Тема 2. Фальсификация товаров на современном этапе. Борьба с фальсификацией. Меры по защите рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители: их отличия.	2	2
3.	Тема 3. Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Органолептические и измерительные методы идентификации: условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации. Современные физико-химические методы идентификации и обнаружения фальсификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез и др. Сущность методов, область применения, оценка возможностей и ограничений.	2	-
	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения	2	-
4.	Тема 4. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	2	-
	Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов растительного происхождения	2	-
5.	Тема 5. Идентифицирующие признаки зерномучных, плодоовощных, кондитерских и вкусовых товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	2	-
	Всего	10	4

4.4. Перечень тем практических занятий.

№ п/п	Тема практических занятий	Объём в часах	
		форма обучения	
		очная	заочная
	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров	8	-
1.	Тема 1 Виды фальсификации в зависимости от места ее осуществления: технологическая, предреализационная. Способы фальсификации в разрезе разных видов. Средства для разных видов фальсификации.	2	-
2.	Тема 2 Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная (квалитетическая), количественная, партионная, комплексная. Краткая характеристика отдельных видов идентификации.	4	-
3.	Тема 3 Современные физико-химические методы идентификации и	2	-

	обнаружения фальсификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез.		
	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения	12	4
4.	Тема 4 Идентификация и фальсификация мяса. Идентификация и фальсификация колбасных изделий. Идентификация и фальсификация мясных консервов.	4	2
	Тема 4 Идентификация и фальсификация молока и молочных продуктов. Идентификация и фальсификация кисломолочных продуктов. Идентификация и фальсификация масла коровьего.	4	2
	Тема 4 Идентификация и фальсификация рыбы. Идентификация и фальсификация соленых, вяленых, сушеных и копченых рыбных товаров. Идентификация и фальсификация рыбных консервов.	2	-
	Тема 4 Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации пищевых жиров. Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации яиц и яичных товаров.	2	-
	Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов растительного происхождения	12	2
5.	Тема 5 Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации зерномучных товаров.	4	2
	Тема 5 Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации плодовоовощных товаров.	4	
	Тема 5 Идентификация, средства и методы обнаружения фальсификации кондитерских товаров.	4	
	Всего	32	6

4.5. Перечень тем лабораторных работ. Не предусмотрены календарным планом.

4.6. Виды самостоятельной работы студентов и перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

4.6.1. Подготовка к аудиторным занятиям

Чтение лекций по данной дисциплине рекомендуется проводить с использованием мультимедийных презентаций и демонстрационного эксперимента. Мультимедийная презентация, выполненная средствами программы Microsoft Power Point позволяет преподавателю четко структурировать материал лекции, экономить время, затрачиваемое на изображение с использованием мела и доски схем, написание формул и других сложных объектов, что дает возможность увеличить объем излагаемого материала. Кроме того, презентация позволяет очень хорошо иллюстрировать лекцию не только схемами и рисунками, которые есть в учебных пособиях, но и полноцветными фотографиями, рисунками, портретами ученых и т.д. Мультимедийная презентация позволяет отобразить технологические процессы в динамике, что позволяет значительно улучшить восприятие материала студентами.

При проведении лабораторного практикума необходимо создать условия для максимально самостоятельного выполнения студентами лабораторных работ. Поэтому при проведении лабораторного занятия преподавателю рекомендуется:

1. Проведение экспресс-опроса (в устной или тестовой форме) по теоретическому материалу, необходимому для выполнения работы (с оценкой).

2. Проверка планов выполнения лабораторных работ, подготовленных студентом в рамках самостоятельной работы (с оценкой).

3. Оценка работы студента в лаборатории и полученных им результатов (с оценкой).

4. Проверка отчета о выполненной лабораторной работе (с оценкой). Лабораторные занятия (работы) проводятся после изучения определенного раздела (модуля). Это занятия, контролирующие знания, умения и навыки. Любая лабораторная работа должна включать глубокую самостоятельную проработку теоретического материала, изучение методик проведения и планирование эксперимента, освоение измерительных средств, обработку и интерпретацию экспериментальных данных. При этом часть работ может не носить обязательный характер, а выполняться в рамках самостоятельной работы по курсу. В ряд работ целесообразно включить разделы с дополнительными элементами научных исследований, которые потребуют углубленной самостоятельной проработки теоретического материала.

Занятия в активных и интерактивных формах рекомендуется проводить с использованием компьютерных симуляций, постановки проблемных и ситуационных заданий. Проведение занятий в активных и интерактивных формах должно быть направлено на интенсификацию учебного процесса, увеличение доступности знаний, навыков и умений, анализ учебной информации, творческий подход к усвоению учебного материала. В ходе проведения занятий студенты должны учиться формулировать собственное мнение, правильно выражать мысли, строить доказательства своей точки зрения, вести дискуссию, слушать другого человека, уважать альтернативное мнение, что должно формировать навыки, необходимые будущему специалисту в профессиональной деятельности. Реализация активных и интерактивных методов при изучении курса «Санитарная микробиология» возможна на лабораторных занятиях путем проведения опроса, тестирования, защиты лабораторных работ, сдачи коллоквиума, подготовки и защиты реферативных и исследовательских работ.

При подготовке к лабораторным занятиям студент должен:

- изучить рекомендуемую литературу;
- просмотреть самостоятельно дополнительную литературу по изучаемой теме;
- знать вопросы, предусмотренные планом семинарского занятия и принимать активное участие в их обсуждении;
- без затруднения отвечать по тестам, предлагаемым к каждой теме.

Основной целью лабораторных занятий является контроль за степенью усвоения пройденного материала, ходом выполнения студентами самостоятельной работы и рассмотрение наиболее сложных и спорных вопросов в рамках темы семинарского занятия. Ряд вопросов дисциплины, требующих авторского подхода к их рассмотрению заслушиваются на практических занятиях в форме подготовленных студентами сообщений (10-15 минут) с последующим их обсуждением на занятии.

4.6.2. Перечень тем курсовых работ (проектов). Не предусмотрены.

4.6.3. Перечень тем рефератов, расчетно-графических работ.

№ п/п	Темы рефератов
1.	Современное состояние потребительского рынка продовольственных товаров (вопросы качества, идентификации и фальсификации)
2.	Идентификация продовольственных товаров - один из этапов сертификации
3.	Место идентификации в системе менеджмента качества продукции
4.	Пути совершенствования правовой и нормативной базы идентификации продовольственных товаров.

5.	Маркировка продовольственных товаров – идентифицирующая функция.
6.	История фальсификации продовольственных товаров.
7.	Фальсификация продовольственных товаров в России в наше время.
8.	Фальсификация продовольственных товаров за рубежом.
9.	Органолептический метод идентификации продовольственных товаров
10.	Современные физико-химические методы исследования: возможность использования для идентификации продовольственных товаров
11.	Методы идентификации продовольственных товаров, используемые в зарубежной практике.
12.	Идентификация мяса и мясных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
13.	Идентификация молока и молочных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
14.	Идентификация рыбы и рыбных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
15.	Идентификация зерномучных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
16.	Идентификация плодовоовощных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации
17.	Фальсификация мяса и мясных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
18.	Фальсификация молока и молочных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
19.	Фальсификация рыбы и рыбных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
20.	Фальсификация зерномучных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
21.	Фальсификация плодовоовощных товаров: способы, средства и методы обнаружения.

Темы докладов

№ п/п	Темы докладов
1.	Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и рыбных товаров.
2.	Идентификация и обнаружение фальсификации яиц и яичных продуктов
3.	Идентификация и обнаружение фальсификации мяса и мясных товаров. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.
4.	Идентификация и обнаружение фальсификации молока и молочных товаров
5.	Идентификация и обнаружение фальсификация меда.
6.	Идентификация и обнаружение фальсификации сыров.

4.6.4. Перечень тем и учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся.

№ п/п	Тема самостоятельной работы	Учебно-методическое обеспечение	Объём, ч	
			форма обучения	
			очная	заочная
	Раздел 1. Общие положения об идентификации товаров	Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О техническом регулировании» [Текст]: [федер. закон : принят Гос. Думой 27 дек. 2002 г. №184-ФЗ: с изм. и доп. 2005, 2007 г.]. (электронный ресурс)	24	38

		Российская Федерация. Законы. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Текст] : [федер. закон : принят Гос. Думой 02 янв. 2000 г. №29-ФЗ: с ред. от 09.05.2005 г.]. (электронный ресурс)		
1.	Тема 1. Федеральный закон о качестве и безопасности пищевых продуктов. Общие положения. Полномочия ЛНР в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Государственное регулирование в области обеспечения качества и безопасности пищевых продуктов. Общие требования к обеспечению качества и безопасности пищевых продуктов. Ответственность за нарушение настоящего Федерального Закона.	Федеральный закон «О техническом регулировании», с.5-12 Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов», С.12-18	8	16
2.	Тема 2. Методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов, основанные на качественных химических реакциях. Стандарты на методы идентификации продовольственных товаров	Дмитриенко М.И. Экспертиза качества и обнаружение фальсификации продовольственных товаров. - СПб.: Питер, 2003. – с.34-123.	8	6
3.	Тема 3. Современные методы идентификации и обнаружения фальсификации: хроматография, спектрофотометрия. Суть методов, область применения, оценка возможностей и ограничений. Атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез и др. Суть методов, область применения, оценка возможностей и ограничений.	Газохроматографический метод определения подлинности (с изменением №1 от 01.03.2005 г.). – М.: ИПК Издательство стандартов, 2001.- 9 с.	8	16
	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / составитель В.Г. Урбан. – СПб.:	22	30

		Лань,2010.-384с.		
4.	Тема 4. Государственные и межгосударственные стандарты на продукцию животного происхождения. Нормативные документы на методы идентификации товаров животного происхождения.	Сборник нормативно-правовых документов по ветеринарно-санитарной экспертизе мяса и мясопродуктов [Электронный ресурс]: учебное пособие / составитель В.Г. Урбан. – СПб.: Лань,2010.-384с.	22	30
	Раздел 3. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов растительного происхождения	Чебакова, Г. В. Товароведение, технология и экспертиза пищевых продуктов животного происхождения / Г. В. Чебакова, И. Л. Данилова. - М.: КолосС, 2011. - 312 с.	20	30
5.	Тема 5. Показатели идентификации и способы фальсификации безалкогольных напитков, пряностей и приправ.	Товароведение и экспертиза потребительских товаров / В.В. Шевченко, И.А. Ермилова, А.А. Вытовтов, В.А. Герасимова; Рук.работы В.В. Шевченко. - М.: ИНФРА, 2007. - 544 с	20	30
Всего			66	98

4.6.5. Другие виды самостоятельной работы студентов.

Не предусмотрено.

4.7. Перечень тем и видов занятий, проводимых в интерактивной форме

№ п/п	Форма занятия	Тема занятия	Интерактивный метод	Объем, ч
1.	Лекция	Средства идентификации. Нормативные и технические документы для целей идентификации. Идентифицирующие функции упаковки и маркировки товаров.	Мастер класс	2
2.	Практические занятия	Виды фальсификации в зависимости от места ее осуществления: технологическая, предреализационная. Способы фальсификации в разрезе разных видов. Средства для разных видов фальсификации.	Дискуссии	2
3.	Практические занятия	Современные физико-химические методы идентификации и обнаружения фальсификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез.	Дискуссии, дебаты	2
4.	Практические занятия	Идентификация и фальсификация мяса. Идентификация и фальсификация	Дискуссии, дебаты	2

5. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации

Полное описание фонда оценочных средств текущей и промежуточной аттестации обучающихся с перечнем компетенций, описанием показателей и критериев оценивания компетенций, шкал оценивания, типовые контрольные задания и методические материалы представлены в фонде оценочных средств по данной дисциплине в соответствующем разделе УМК.

6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины.

6.1. Рекомендуемая литература.

6.1.1. Основная литература.

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц	Кол-во экз. в библи.
1.	Л. М. Коснырева, В. И. Криштафович, В. М. Позняковский. Товароведение и экспертиза мяса и мясных товаров.- Учебник.- 4-е изд., стер. -М : Издательский центр "Академия".-2008 -320с. https://knigi-fermeru.ru/tovarovedenie-i-jekspertiza-mjasa-i-mjasnyh-tovarov-kosnyreva-l-m.html?ysclid=lm4lzc6cun97667379	
2.	Николаева, М.А., Положишникова, М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров.- Учебное пособие.- М.: Изд-во «ФОРУМ».- 2009.- 464 с.: https://www.studmed.ru/nikolaeva-ma-polozhishnikova-ma-identifikaciya-i-obnaruzhenie-falsifikacii-prodovolstvennyh-tovarov_fa29cfea306.html?ysclid=lm4mc032po21492020	
3.	Чепурной И. П. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров.- Учебник М.: Дашков и К.-2007.- 460 с. https://www.studmed.ru/chepurnoy-ip-identifikaciya-i-falsifikaciya-prodovolstvennyh-tovarov-uchebnik_d99001881f7.html?ysclid=lm4mbdz8kz314318551	
4.	Нилова Л. П. Товароведение и экспертиза зерномучных товаров Учебник.- М. : Инфра-М.-2011.-345с https://www.studmed.ru/nikolaeva-ma-polozhishnikova-ma-identifikaciya-i-obnaruzhenie-falsifikacii-prodovolstvennyh-tovarov_fa29cfea306.html?ysclid=lm4mc032po21492020	

6.1.2. Дополнительная литература.

6.1.2. Дополнительная литература

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Кременевская М.И. Товароведение и экспертиза продовольственных товаров:

	Учеб.-метод. пособие. – СПб.: Университет ИТМО, 2015. – 97 с.
2.	Идентификация и обнаружение фальсифицированной продукции : учебное пособие по направлению подготовки 38.03.07 Товароведение / сост.: П.В.Скрипин, А.В. Козликин, Р.Б. Жуков, А.И. Тариченко, А.В. Клопова, О.В.Гартованная ; Донской ГАУ. – Персиановский : Донской ГАУ, 2019 - 157 с.
3.	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: краткий курс лекций для обучающихся направления подготовки 38.03.07 Товароведение / Сост.: И.Ю. Суржанская // ФГОУ ВО «Саратовский ГАУ». – Саратов, 2017. – 70 с.
4.	Справочник по товароведению продовольственных товаров / [Т.Г. Родина и др.]; Под ред. Т.Г.Родиной. - Москва: КолосС, 2003 (ООО Тип. ИПО профсоюзов Профиздат). - 607, [1] с. : ил., табл.; 24 см.; ISBN 5-9532-0026-9 (в пер.)
5	Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие/Е.Ю.Пашкова, Е.В.Дулова.-Кинель: РИЦ СГСХА, 2015.-103с.

6.1.3. Периодические издания

№ п/п	Наименование издания	Издательство	Год издания
1.	Химическая и биологическая безопасность	Режим доступа http://www.cbsafety.ru/	2015-2023
2.	Продукты питания и рациональное использование сырьевых ресурсов	Режим доступа: https://search.rsl.ru/ru/record/01000852793	2015-2023
3.	Ветеринария: научно-производственный журнал	Режим доступа: http://journalveterinariya.ru/	2015-2023
4.	Ветеринария. РЖ : реферативный журнал ЦНСХБ	Режим доступа: www.cnshb.ru	2015-2023

6.1.4. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины.

№ п/п	Автор, название, место издания, изд-во, год издания, количество страниц
1.	Методическое пособие для лабораторных работ по дисциплине «Товароведение и экспертиза продуктов / Луганский национальный аграрный университет; подготовили Сосницкий А.И., Сергеева О.В., Пашенко О.А., Филатова Г.В.- Луганск, 2013 - 38 с.
2.	Методические рекомендации к лабораторно-практическим занятиям по предмету «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения» - Луганский национальный аграрный университет; подготовили Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Коновалова О.В., Павлова А.В.. - Луганск, 2015. - 38 с.
3.	Методические рекомендации для самостоятельной работы магистров по направлению подготовки 36.04.01 «Ветеринарно-санитарная экспертиза» и 27.04.01 «Стандартизация и метрология» «Идентификация и фальсификация вкусовых товаров»./ Луганский национальный аграрный университет. – 2-е изд. испр. и доп. - Бордюгова С.С., Зайцева А.А., Коновалова О.В., Пашенко О.А., Бемянская Е.В.- 2017. – 33 с.

6.2. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет» (далее - сеть «Интернет»), необходимых для освоения дисциплины.

№п/п	Название интернет- ресурса	Адрес и режим доступа (или URL)	Примечание
1.	Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	http://www.gost.ru	
2.	Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт» федерального агентства по техническому регулированию и метрологии	http://www.interstandart.ru	
3.	Официальный сайт Федеральной службы по защите прав потребителей и благополучия человека	http://www.rosпотребнадзор.ru	
4.	Официальный сайт Общества защиты прав потребителей	http://www.ozpp.ru	
5.	Российская государственная библиотека	http://www.rsl.ru	
6.	Ветеринарная онлайн библиотека	http://www.vetlib.ru	
7.	Научные поисковые системы: каталог научных ресурсов, ссылки на специализированные научные поисковые системы, электронные архивы, средства поиска статей и ссылок	http://www.scintific.narod.ru/	
8.	Научная поисковая система Scirus, предназначенная для поиска научной информации в научных журналах,	http://www.scirus.com/	

	персональных страницах ученых, сайтов университетов на английском и русском языках.		
9.	Российская Научная Сеть: информационная система, нацеленная на доступ к научной, научно-популярной и образовательной информации.	http://nature.web.ru/	
10.	Электронная библиотека «Наука и техника»: книги, статьи из журналов, биографии.	http://n-t.ru/	

6.3. Средства обеспечения освоения дисциплины.

6.3.1. Компьютерные обучающие и контролирующие программы.

№ п/п	Вид учебного занятия	Наименование программного обеспечения	Функция программного обеспечения		
			контроль	моделирующая	обучающая
1	Лекции	Microsoft Office 2010 Std	-	+	+
2	Практические	Microsoft Office 2010 Std.	+	+	+

6.3.2. Аудио- и видеопособия. Не предусмотрены.

6.3.3. Компьютерные презентации учебных курсов.

№ п/п	Тема лекции
1.	Фальсификация товаров на современном этапе. Борьба с фальсификацией. Меры по защите рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства. Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители: их отличия.
2.	Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Органолептические и измерительные методы идентификации: условия применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации
3.	Современные физико-химические методы идентификации и обнаружения фальсификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез и др. Сущность методов, область применения, оценка возможностей и ограничений.

7. Описание материально-технической базы, необходимой для осуществления образовательного процесса по дисциплине

№ п/п	Наименование оборудованных учебных кабинетов, объектов для проведения занятий	Перечень основного оборудования, приборов и материалов
1	Лекционные аудитории	<ul style="list-style-type: none"> - видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет.
2	Аудитории для проведения лабораторных и практических занятий	<ul style="list-style-type: none"> - видеопроекционное оборудование для презентаций; - средства звуковоспроизведения; - экран; - выход в локальную сеть и Интернет. - электронные учебно-методические материалы; - стерильный бокс.
3.	Аудитории для групповых и индивидуальных консультаций (В-517, В-606, В-616)	<ul style="list-style-type: none"> - учебные стенды; - стерильный бокс; - микроскопы; -термостат
4.	Помещение для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования (лаборантская ауд. В-516)	<ul style="list-style-type: none"> - 2 компьютера, 2 принтера, сканер; - учебные стенды

8. Междисциплинарные связи

Протокол согласования рабочей программы с другими дисциплинами

Наименование дисциплины, с которой проводилось согласование	Кафедра, с которой проводилось согласование	Предложения об изменениях в рабочей программе. Заключение об итогах согласования
Ветеринарная санитария на предприятии, Ветеринарно-санитарный контроль при экспортно-импортных операциях	Кафедра качества и безопасности продукции АПК	согласовано

Приложение к рабочей программе дисциплины

ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ ЛУГАНСКОЙ НАРОДНОЙ РЕСПУБЛИКИ
«ЛУГАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Кафедра качества и безопасности продукции АПК

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

по дисциплине «Идентификация сырья и продуктов животного и растительного происхождения»
направление подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза
направленность (профиль) Государственный надзор в области ветеринарной, фитосанитарной и агробезопасности

Год начала подготовки – 2023

Квалификация выпускника – магистр

Луганск, 2023

2. Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

1. ПЕРЕЧЕНЬ КОМПЕТЕНЦИЙ, СООТНЕСЕННЫХ С ИНДИКАТОРАМИ ДОСТИЖЕНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, С УКАЗАНИЕМ ЭТАПОВ ИХ ФОРМИРОВАНИЯ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Код контролируемой компетенции	Формулировка контролируемой компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения компетенции	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
						Текущий контроль	Промежуточная аттестация
ПК 3	Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного	ПК 3.5. Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать правила контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров Тема 3. Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Современные методы идентификации.	Тесты закрытого типа	зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.			
			Третий этап (высокий)	Владеть методами контроля соблюдения ветеринарно-санитарных требований в	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров	Практические	Зачет

Код контролируемой компетенции	Формулировка контроля контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
			уровень	процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.	Тема 1 Общие положения об идентификации товаров. Законодательная база дисциплины.	задания	
ПК 9	Способен разрабатывать под руководством специалиста более высокой квалификации учебно-методическое обеспечение реализации	ПК-9.1 Знать: требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.	Первый этап (пороговый уровень)	Знать требования к проведению лабораторных исследований при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров Тема 1 Общие положения об идентификации товаров. Законодательная база дисциплины.	Тесты закрытого типа	зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь проводить лабораторные исследования при проведении ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров Тема 2. Фальсификация товаров на современном этапе. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара: ассортиментная, качественная, количественная, информационная.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	зачет
			Третий	Владеть навыками	Раздел 1. Общие положения об	Практиче	Зачет

Код контролируемой компетенции	Формулировка контрольных учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий программ бакалавриата и (или) ДПП	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
			этап (высокий уровень)			с кие задания	
		ПК 9.2. Использовать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и	Первый этап (пороговый уровень)	Знать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	идентификации и фальсификации товаров Тема 3. Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Современные методы идентификации.		
			Второй этап	Уметь проводить ветеринарно-санитарную	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров Тема 1 Общие положения об идентификации товаров. Законодательная база дисциплины.	Тесты закрытого типа	Зачет
					Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации	Тесты открытого	Зачет

Код контролируемой компетенции	Формулировка контроля	Индикаторы достижения компетенции в сфере безопасности пищевой продукции для обеспечения продовольственной безопасности продукции	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
			(продвинутый уровень)			о типа (вопросы для опроса)	
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции	Раздел 1. Общие положения об идентификации и фальсификации товаров Тема 3. Классификация методов идентификации и оценки соответствия. Современные методы идентификации.	Практические задания	Зачет
		ПК-9.3 Знать: формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	Первый этап (пороговый уровень)	Знать формы и правила оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения. Тема 4. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый)	Уметь оформлять журналы учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения.	Тесты открытого типа (вопросы)	Зачет

Код контролируемой компетенции	Формулировка контроля	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
			уровень)	исследований, регистрации проб	Тема 4. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	для опроса)	
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками оформления журналов учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения. Тема 4. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	Практические задания	Зачет
		ПК-9.4. Уметь: работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов	Первый этап (пороговый уровень)	Знать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных.	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения. Тема 4. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитметрической и количественной идентификации	Тесты закрытого типа	Зачет

Код контролируемой компетенции	Формулировка контроля	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
		ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных.			отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.		
	Второй этап (продвинутый уровень)		Уметь работать на современном лабораторном оборудовании	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения. Тема 4. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	Тесты открытого типа (вопросы для опроса)	Зачет	
	Третий этап (высокий уровень)		Владеть навыками самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей;	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения. Тема 4. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	Практические задания	Зачет	
		ПК-9.5 Уметь: оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя,	Первый этап (пороговый уровень)	Знать правила оформления документов о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения. Тема 4. Идентифицирующие	Тесты закрытого типа	Зачет

Код контролируемой компетенции	Формулировка контроля	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
		пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении		продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.		
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения. Тема 4. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	Тесты закрытого типа	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть навыками оформления документов при выпуске продукции	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения. Тема 4. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов	Реферат	Зачет

Код контролируемой компетенции	Формулировка контроля	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
					и разновидностей продукции.		
		ПК9.6 Уметь: пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Первый этап (пороговый уровень)	Знать методы лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения. Тема 4. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	Тесты закрытого типа	Зачет
			Второй этап (продвинутый уровень)	Уметь пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения. Тема 4. Идентифицирующие признаки пищевых жиров, молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитметрической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.	Тесты закрытого типа	Зачет
			Третий этап (высокий уровень)	Владеть специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя,	Раздел 2. Идентификация и обнаружение фальсификации сырья и продуктов животного происхождения. Тема 4. Идентифицирующие признаки пищевых жиров,	Реферат	зачети

Код контролируемой компетенции	Формулировка контроля	Индикаторы достижения компетенции	Этап (уровень) освоения	Планируемые результаты обучения	Наименование модулей и (или) разделов дисциплины	Наименование оценочного средства	
				пищевого мясного сырья, мясной продукции	молочных, мясных, рыбных и яичных товаров. Показатели ассортиментной, квалитетической и количественной идентификации отдельных групп, подгрупп, видов и разновидностей продукции.		

ОПИСАНИЕ ПОКАЗАТЕЛЕЙ И КРИТЕРИЕВ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ, ОПИСАНИЕ ШКАЛ ОЦЕНИВАНИЯ

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
1.	Тест	Система стандартизированных заданий, позволяющая измерить уровень знаний.	Тестовые задания	В тесте выполнено 90-100% заданий	Оценка «Отлично» (5)
				В тесте выполнено более 75-89% заданий	Оценка «Хорошо» (4)
				В тесте выполнено 60-74% заданий	Оценка «Удовлетворительно» (3)
				В тесте выполнено менее 60% заданий	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
				Большая часть определений не представлена, либо представлена с грубыми ошибками.	Оценка «Неудовлетворительно» (2)
2.	Опрос	Форма работы, которая позволяет оценить кругозор, умение логически построить ответ, умение продемонстрировать монологическую речь и иные коммуникативные навыки. Устный опрос обладает большими возможностями воспитательного воздействия, создавая условия для	Вопросы к опросу	Продемонстрированы предполагаемые ответы; правильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; есть логика рассуждений.	Оценка «Отлично» (5)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы; есть логика рассуждений, но неточно использован алгоритм обоснований во время рассуждений и не все ответы полные.	Оценка «Хорошо» (4)
				Продемонстрированы предполагаемые ответы, но неправильно использован алгоритм обоснований во время рассуждений; отсутствует логика рассуждений; ответы не полные.	Оценка «Удовлетворительно» (3)

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
		неформального общения.		Ответы не представлены.	Оценка « <i>Неудовлетворительно</i> » (2)
3.	Практические задания	Направлено на овладение методами и методиками изучаемой дисциплины. Для решения предлагается решить конкретное задание (ситуацию) без применения математических расчетов.	Практические задания	Продемонстрировано свободное владение профессионально-понятийным аппаратом, владение методами и методиками дисциплины. Показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме.	Оценка « <i>Отлично</i> » (5)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, при применении методов и методик дисциплины незначительные неточности, показаны способности самостоятельного мышления, творческой активности. Задание выполнено в полном объеме, но с некоторыми неточностями.	Оценка « <i>Хорошо</i> » (4)
				Продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом на низком уровне; допускаются ошибки при применении методов и методик дисциплины. Задание выполнено не полностью.	Оценка « <i>Удовлетворительно</i> » (3)
				Не продемонстрировано владение профессионально-понятийным аппаратом, методами и методиками дисциплины. Задание не	Оценка « <i>Неудовлетворительно</i> »

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				выполнено.	(2)
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся освоил менее 60% программного материала дисциплины.	«Не зачтено»
4.1	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.	Вопросы к зачету	Показано знание теории вопроса, понятийного аппарата; умение содержательно излагать суть вопроса; владение навыками аргументации и анализа фактов, явлений, процессов в их взаимосвязи. Выставляется обучающемуся, который освоил не менее 60% программного материала дисциплины.	«Зачтено»
				Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся освоил менее 60% программного материала дисциплины.	«Не зачтено»
4.2	Зачет	Зачет выставляется в результате подведения итогов текущего	Тестовые задания к зачету	В тесте выполнено 60-100% заданий	«Зачтено»
		подведения итогов текущего		В тесте выполнено менее 60%	«Не

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
		контроля. Зачет в форме итогового контроля проводится для обучающихся, которые не справились с частью заданий текущего контроля.		заданий	зачтено»
5.	Экзамен	Контрольное мероприятие, которое проводится по окончании изучения дисциплины.	Вопросы к экзамену	<p>Показано знание теории вопроса, понятийно-терминологического аппарата дисциплины; умение анализировать проблему, содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса; глубоко понимать материал; владение аналитическим способом изложения вопроса, научных идей; навыками аргументации и анализа фактов, событий, явлений, процессов. Выставляется обучающемуся, полно, подробно и грамотно ответившему на вопросы билета и вопросы экзаменатора.</p> <p>Показано знание основных теоретических положений вопроса; умение анализировать явления, факты, действия в рамках вопроса; содержательно и стилистически грамотно излагать суть вопроса, но имеет место недостаточная полнота ответов по излагаемому вопросу. Продемонстрировано владение аналитическим способом изложения вопроса и навыками аргументации. Выставляется обучающемуся, полностью ответившему на вопросы билета и вопросы</p>	<p>Оценка «Отлично» (5)</p> <p>Оценка «Хорошо» (4)</p>

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде	Критерии оценивания	Шкала оценивания
				<p>экзаменатора, но допустившему при ответах незначительные ошибки, указывающие на наличие несистемности и пробелов в знаниях.</p>	
				<p>Показано знание теории вопроса фрагментарно (неполнота изложения информации; оперирование понятиями на бытовом уровне); умение выделить главное, сформулировать выводы, показать связь в построении ответа не продемонстрировано. Владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся допустил существенные ошибки при ответах на вопросы билетов и вопросы экзаменатора.</p>	<p>Оценка «Удовлетворительно» (3)</p>
				<p>Знание понятийного аппарата, теории вопроса, не продемонстрировано; умение анализировать учебный материал не продемонстрировано; владение аналитическим способом изложения вопроса и владение навыками аргументации не продемонстрировано. Обучающийся не ответил на один или два вопроса билета и дополнительные вопросы экзаменатора.</p>	<p>Оценка «Неудовлетворительно» (2)</p>

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ИЛИ ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ, НЕОБХОДИМЫЕ ДЛЯ ОЦЕНКИ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ, ХАРАКТЕРИЗУЮЩИХ ЭТАПЫ ФОРМИРОВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ В ПРОЦЕССЕ ОСВОЕНИЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ

Оценочные средства для проведения текущего контроля

Текущий контроль осуществляется преподавателем дисциплины при проведении занятий в форме тестовых заданий, устного опроса и практических заданий.

ПК 3. Способен усовершенствовать методики и разработки в области ветеринарно-санитарной экспертизы, производственного ветеринарного контроля, ветеринарной санитарии, биотехнологии и генной инженерии

ПК 3.5 -Осуществлять контроль соблюдения ветеринарно-санитарных требований в процессе обезвреживания, утилизации и уничтожения меда, молока и молочных продуктов, растительных пищевых продуктов, яиц домашней птицы.

Первый этап (пороговой уровень) – учетно-отчетную документацию по результатам предубойного и послеубойного осмотра животных.

Тестовые задания закрытого типа

1. Функции идентификации (выбрать один ответ):

- а. указующая, информационная, подтверждающая, управляющая
- б. связующая, информационная, подтверждающая, управляющая
- в. указующая, координационная, подтверждающая, управляющая
- г. указующая, информационная, контролирующая, управляющая

2. Установить тождественность или подлинность объекта (товара) его основополагающим характеристикам – это (выбрать один ответ):

- а. задача идентификации
- б. цель фальсификации
- в. цель идентификации
- г. задача фальсификации

3. Продукция, услуги, ценные бумаги, информация являются (выбрать один ответ):

- а. субъектами идентификации
- б. субъектами фальсификации
- в. объектами идентификации

4. Участники рыночных отношений являются (выбрать один ответ):

- а. субъектами идентификации
- б. объектами фальсификации
- в. объектами идентификации

5. Основополагающими товароведными характеристиками товаров являются (выбрать один ответ):

- а. ассортимент, качество, количество
- б. ассортимент, качество, информация
- в. группа, качество, количество
- г. ассортимент, качество, страна происхождения

Ключи

1.	в
2.	б
3.	г
4.	д

5.	г
----	---

6. Подберите соответствующий ответ

1.Субъект идентификации	А) продукция, - услуги, - ценные бумаги (деньги, акции, векселя и др.), - информация,
2.Объект идентификации	Б) изготовитель — на стадии приемки сырья, <u>полуфабрикатов</u> , комплектующих изделий и при отпуске готовой продукции; - продавец — на стадиях заключения договоров купли-продажи, <u>приемки товаров</u> и подготовки их к продаже.
3.Задачи идентификации	В)Подтверждение соответствия
4.Цели идентификации	Г)•определение структуры, норм и правил в области <u>идентификации товаров</u> ; • разработка основополагающих критериев, пригодных для целей идентификации однородных групп, конкретных видов и наименований товаров;

Ключи

	багв
--	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

- 1.Фальсификация — это действия, направленные на обман покупателя и/или потребителя путем...?
2. Что используют, как правило при ассортиментной фальсификации?
- 3.В качестве объекта при ассортиментной фальсификации наиболее часто используют следующие пищевые заменители:
- 4 Для качественной фальсификации той или иной группы товаров в РФ необходимы следующие условия:
5. В зависимости от используемых средств фальсификации, степени введения заменителя и нарушения рецептурного состава фальсифицируемого продукта различают следующие способы фальсификации

Ключи

1.	Фальсификация — это действия, направленные на обман покупателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью
2.	При <u>ассортиментной фальсификации</u> , как правило, используются пищевые заменители — более дешевые продукты питания, отличающиеся пониженной пищевой ценностью и сходством
3.	подобные товары из другой группы, имеющие более низкие потребительские свойства; имитаторы натурального продукта, схожие по определенным, наиболее характерным признакам; товары, полученные из генетически модифицированного сырья; продукты с незаконченными биохимическими или другими технологическими процессами.
4.	Наличие в продаже различных пищевых красителей, ароматизаторов,

	<p>замутнителей, загустителей, антиокислителей, консервантов, и других компонентов.</p> <p>Действие законодательных нормативов по применению различных пищевых добавок в <u>продовольственные товары</u></p> <p>Отсутствие надежного контроля за уровнем внесения тех или иных добавок.</p>
5.	<p>добавление воды;</p> <p>введение более дешевых компонентов за счет более дорогостоящих;</p> <p>частичная замена натурального продукта имитатором;</p> <p>добавление или полная замена продукта чужеродными добавками;</p> <p>введение различных пищевых добавок;</p> <p>частичная или полная замена продукта пищевыми отходами;</p> <p>повышенное содержание допустимых нормативно-технической документацией некачественной продукции или компонентов;</p> <p>введение консервантов, антиокислителей и антибиотиков без их указаний на маркировке товара.</p>

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»:

Практические задания:

1. Охарактеризуйте, какая это идентификация - определение тождественности их потребительских свойств и показателей качества установленным требованиям нормативных документов, и/или описаниям, и/или образцам.
2. Охарактеризуйте, какая это идентификация — установление соответствия фактического перечня ингредиентов или комплектующих изделий определенному перечню, указанному на маркировке или в эксплуатационных документах.
3. Охарактеризуйте, какая это идентификация — установление соответствия фактического и определенного рецептурного ингредиентного и/или химического состава.
4. Охарактеризуйте, какая это идентификация - установление соответствия показателей качества, значения которых зависят от соблюдения требований, регламентируемых технологическими инструкциями и/или иными технологическими документами.
5. Охарактеризуйте, какая это идентификация — установление соответствия действительных значений показателей качества требованиям, предъявляемым к одноименным товарам определенной градации качества, а также сведениям об этой градации на маркировке или в товаросопроводительных документах (ТСД).

Ключи

1.	Квалиметрическая идентификация товаров
2.	Компонентная идентификация товаров
3.	Рецептурная идентификация
4.	Технологическая идентификация
5.	Категорийная идентификация

ПК 9. Способен разрабатывать под руководством специалиста более высокой квалификации учебно- методическое обеспечение реализации учебных курсов, дисциплин (модулей) или отдельных видов учебных занятий программ бакалавриата и (или) ДПП

ПК 9.1. Проводить лабораторные исследования сырья и продукции животного и растительного происхождения в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»:

Тестовые задания закрытого типа

1. Виды идентификации (выбрать один ответ) :
 - а) информационная, ассортиментная, групповая
 - б) информационная, компонентная, квалитметрическая
 - в) партионная, рецептурная, квалитметрическая
 - г) информационная, ассортиментная, квалитметрическая
2. Подвиды ассортиментной идентификации (выбрать один ответ):
 - а) компонентная, партионная, конструкционная, марочная
 - б) групповая, видовая, страны происхождения, марочная
 - в) групповая, видовая, упаковки, марочная
 - г) групповая, маркировки, страны происхождения, марочная
3. Компонентная, рецептурная, конструкционная, технологическая, категорийная, комплектная – это подвиды (выбрать один ответ):
 - а) количественной идентификации
 - б) качественной идентификации
 - в) ассортиментной идентификации
 - г) информационной идентификации
4. Партионная, упаковки, маркировки, идентификация ТСД, идентификация информации в СМИ – это подвиды (выбрать один ответ):
 - а) количественной идентификации
 - б) качественной идентификации
 - в) ассортиментной идентификации
 - г) информационной идентификации
5. Установление тождественности и/или подлинности товаров их наиболее существенным признакам ассортиментных характеристик – это (выбрать один ответ):
 - а) квалитметрическая идентификация
 - б) ассортиментная идентификация
 - в) ассортиментная фальсификация
 - г) качественная идентификация

Ключи

1	в
2	б
3	г
4	д
5	г

6. Выберите соответствие пищевых добавок

1.Е 121	А. цитрусовый красный (краситель);
2.Е 924а	Б. амарант (краситель);
3.Е 123	В. формальдегид (консервант)
4.Е 240	Г. бромат калия

Ключи:

	агбв
--	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Основными видами фальсификации зерномучной группы товаров являются:
2. Качественная фальсификация круп может осуществляться за счет
3. Как отличить наиболее распространенную **ассортиментную фальсификацию** муки - продажу муки I-го сорта как муки высшего сорта?
4. Какие вещества используются в качестве отбеливателей муки?
5. Какие вещества следует отнести к улучшителям муки?

Ключи

1.	качественная и количественная, значительно реже встречается ассортиментная. При этом преобладает технологическая фальсификация.
2.	недостаточного отделения примесей (сорных, минеральных, органических и др.); добавление чужеродных добавок (отрубей, золы, песка, минеральных порошков); реализации заплесневелой крупы.
3.	Отличить такую подделку можно и по цвету, но более точный вывод можно сделать на основе физико-химических показателей: содержание клетчатки, пентозанов, кальция, фосфора, железа, проверяются в лабораториях по требованию органов по защите прав потребителей.
4.	перекись кальция, пиросульфит натрия, карбамид (мочевина), натриевые и калиевые соли цистина и цистеина, бромат калия, бромат кальция и другие соединения
5.	лактат кальция, лактат аммония, лактат магния, фосфаты кальция, фосфаты аммония, стерилтарtrat; сульфаты кальция, аммония, оксид кальция, хлорное железо, амилазы, протеазы и другие комплексные соединения.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»:

Практические задания:

1. Наиболее распространенной ассортиментной фальсификацией хлеба и хлебобулочных изделий является..... ? Каким образом можно отличить такую муку?
2. Качественная фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий достигается каким путем?
3. Опишите способы качественной фальсификации муки за счет обесцвечивания муки
4. Сдобные булочные изделия очень часто фальсифицируют путем
5. Охарактеризуйте способы фальсификации макаронных изделий

Ключи

1.	продажа изделий, изготовленных из муки I-го сорта под видом изделий из муки высшего сорта. Отличить такую муку можно и по цвету, но более точный вывод можно сделать на основе физико-химических показателей: содержания клетчатки, пентозанов, кальция, фосфора, железа, что может провести только опытный эксперт по заданию представителя органов по защите прав потребителей.
2.	повышенным содержанием воды; добавлением других сортов муки; введение пищевых добавок - улучшителей муки, замена дрожжей на химические р разрыхлители; ввода пищевых красителей; недовложение стоимостных компонентов (масла, яиц, сахара и др.), предусмотренных рецептурой, замена стоимостных компонентов дешевле (маргарина - растительным маслом и т п) несоблюдения технологических параметров производства хлеба; добавления консервантов
3.	Берут муку I-го сорта, добавляют окислитель - в результате химических процессов мука отбеливается за счет обесцвечивания и становится есть по цвету идентичным муке высшего сорта, затем из него производятся хлебобулочные изделия \"высшего\" сорт\" сорту. Отбеливателями для муки являются: пиросульфит натрия, перекись кальция, перекись бензоила, карбамид (мочевина), азодикарбонамид, натриевые и калиевые соли цистина и цистеина, бромат калия, бромат кальция. Как видим потребителю подсовывают всякую химию, что вызывает формирование раковых клеток, и называют это безобидным словом \"улучшитель вкуса\".
4.	недовложение стоимостных компонентов (масла, яиц, сахара, мака, изюма, орехов и др.), предусмотренных рецептурой, или замены дорогих компонентов дешевыми (маргарина - растительным маслом, гидрожиром и т п.).

5.	замена сорта муки, повышенное содержание воды; добавления других сортов муки; ввода пищевых добавок-улучшителей муки; введение пищевых их красителями.
----	--

ПК-9.2 Использовать требования ветеринарно-санитарной и пищевой безопасности, предъявляемые к мясу, продуктам убоя, иному пищевому мясному сырью, мясной продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации в области ветеринарии и в сфере безопасности пищевой продукции для обеспечения продовольственной безопасности продукции

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»:

1. Виды фальсификации в зависимости от подделываемых характеристик товаров (выбрать один ответ):

- а) ассортиментная, потребительская, количественная, стоимостная, информационная
- б) ассортиментная, квалиметрическая, качественная, стоимостная, информационная
- в) марочная, квалиметрическая, количественная, стоимостная, информационная
- г) ассортиментная, квалиметрическая, количественная, стоимостная, информационная

2. Подделка товара путем полной или частичной замены его заменителем другого вида или наименованием с сохранением сходства одного или нескольких признаков – это (выбрать один ответ):

- а) качественная фальсификация
- б) квалиметрическая фальсификация
- в) ассортиментная фальсификация
- г) стоимостная фальсификация

3. Подделка товара с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств либо замена товара высшей градации качества низшей – это (выбрать один ответ):

- а) качественная фальсификация
- б) информационная фальсификация
- в) ассортиментная фальсификация
- г) стоимостная фальсификация

4. Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений – это (выбрать один ответ):

- а) качественная фальсификация
- б) информационная фальсификация
- в) ассортиментная фальсификация
- г) количественная фальсификация

5. Обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров меньших размерных характеристик по цене товаров больших размеров – это (выбрать один ответ):

- а) качественная фальсификация
- б) стоимостная фальсификация
- в) ассортиментная фальсификация
- г) количественная фальсификация

Ключи

1	в
2	б
3	г
4	д
5	г

6. Установите соответствие определений:

1. Заменители	А. это природное или искусственное вещество и их соединение, специально вводимое в пищевые продукты в процессе их изготовления в целях, придания, пищевым продуктам определенных свойств и/или сохранения качества пищевых продуктов
2. Имитаторы	Б. в целом характеризуются более низкой стоимостью, пониженными потребительскими свойствами, идентичностью наиболее характерных признаков (в основном, органолептических свойств)
3. Непищевые заменители	В. это продукты, применяемые или специально разработанные для замены натуральных продовольственных товаров (например, кофейные напитки).
4. Добавка	Г. мел; гипс; известь; зола; сорные травы; корни; земля; растительные остатки.

Ключи

	бвга
--	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. К непищевым, не приносящим вреда человеку, можно отнести следующие добавки:
2. При качественной фальсификации коньяка, рома, вин, пива, кваса, окрашенных безалкогольных напитков воду
3. Фальсификация многих продовольственных товаров путем добавления воды одновременно сопровождается введением и компонентов, переводящих излишек влаги в коллоидное или эмульсионное состояние, каких?
4. Относятся к качественной фальсификациине предусмотренными рецептурой и технологией производства и предназначенными для придания продукту органолептических свойств, позволяющих имитировать их повышенную пищевую ценность
5. Применение даже разрешенных пищевых добавок, не свойственных продукту определенного наименования и не предусмотренных рецептурой его приготовления, при отсутствии информации об изменении его состава и рецептуры должно считаться

Ключи

1.	мел, гипс, тертый кирпич, известь, инертные наполнители и т.п.
2.	подкрашивают жженой сахарозой (сахарный колер).
3.	при добавлении воды в колбасные изделия вводят дополнительно крахмал, желатин, пектин, камеди и т.п. А при добавлении воды в шоколадные изделия или глазурь вносят лецитин, фосфатиды или фосфатидные концентраты и т.п.
4.	также и подкрашивание или ароматизация пищевых продуктов добавками
5.	фальсификацией с целью обмана потребителей

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»:

Практические задания:

1. Ассортиментная идентификация яиц осуществляется по каким идентификационным признакам?
2. При квалитетической идентификации определяют какие идентификационные признаки:
3. Опишите идентификационные признаки пищевых яиц.
4. Опишите идентификационные признаки диетических куриных яиц:
5. Опишите идентификационные признаки столовых куриных яиц:

Ключи

1.	внешнему виду и размеру. Поскольку в реализацию поступают в основном два вида яиц: куриные и перепелиные, значительно отличающиеся по указанным признакам, то их идентификация не представляет труда. Так, перепелиные яйца мелкие, пестроокрашенные в серо-коричневые цвета. Яйца водоплавающих птиц (уток, гусей) в реализацию не поступают.
2.	также состояние скорлупы яиц по чистоте, отсутствию пятен крови, помета и повреждений. Кроме того, обращают внимание на наличие допустимых <u>дефектов</u> , при этом в стандарте устанавливают дифференцированно допустимые дефекты (точки, полосы) для диетических и столовых яиц
3.	Пищевое яйцо представляет собой оплодотворенную или неоплодотворенную женскую яйцеклетку неводоплавающих травоядных птиц, сформированную в скорлупе и состоящую из белковой и жировой частей и воздушной камеры (пуги). В зависимости от вида птиц пищевые яйца бывают: куриные, перепелиные, цесарки, страусиные. В зависимости от срока <u>хранения</u> и качества куриные пищевые яйца подразделяют на диетические и <u>столовые</u> . К диетическим относят яйца, срок хранения которых не превышает 7 суток, не считая дня снесения, и которые имеют соответствующую маркировку.
4.	1) на скорлупе яиц нанесена несмываемой красной краской дата снесения; 2) воздушная камера находится на тупом конце яйца и имеет высоту не более 4 мм; 3) плотный белок составляет большую часть и составляет единое целое; 4) желток занимает центральное положение, оболочка плотная, упругая; 5) надскорлупная оболочка придает неглянцевую поверхность скорлупе; 6) на скорлупе допускаются единичные точки или полосы загрязнений.
5.	1) на скорлупе яиц не имеется <u>маркировки</u> , или нанесена синей краской дата снесения яиц; 2) воздушная камера может находиться как на тупом конце, так и на боковой стороне яиц высотой не более 7 мм для обычных и не более 9 мм для хранившихся в холодильниках; 3) плотный белок имеется, но может состоять из отдельных частей; 4) желток занимает центральное положение или немного перемещается, желточная оболочка слабая, может лопаться при выливании из яйца; 5) надскорлупная оболочка может отсутствовать или отслаиваться; 6) на скорлупе допускаются пятна, точки или полосы общей поверхностью не более 1/8.

ПК 9.3 Оформлять журналы учета результатов ветеринарно-санитарной экспертизы, лабораторных исследований, регистрации проб

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»:

1. Обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре – это (выбрать один ответ):
 - а. качественная фальсификация
 - б. информационная фальсификация
 - в. ассортиментная фальсификация
 - г. количественная фальсификация

2. Что такое санитарно-гигиенические нормативы? (выбрать один ответ)
- а) нормативы, устанавливаемые в законодательном порядке;
 - б) допустимые уровни содержания химических соединений в объектах окружающей среды;
 - в) допустимые уровни содержания химических соединений в объектах окружающей среды, продуктах питания и продовольственном сырье, устанавливаемые в законодательном порядке.
3. Какими элементами представлена маркировка пищевой продукции? (выбрать один ответ)
- а) текстом;
 - б) текстом, рисунком и условными обозначениями или информационными знаками (ИЗ);
 - в) текстом и рисунком.
4. Каким требованиям должны соответствовать упаковочные материалы? (выбрать один ответ)
- а) гигиеническим;
 - б) не должны изменять органолептические свойства продуктов;
 - в) должны соответствовать гигиеническим требованиям, обладать необходимыми эксплуатационными свойствами и не должны изменять органолептические свойства продуктов и не выделять веществ, вредных для организма человека.
5. Что подразумевают под фальсификацией пищевой продукции? (выбрать один ответ)
- а) изготовление поддельных пищевых продуктов;
 - б) реализация поддельных пищевых продуктов;
 - в) изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов, ингредиентный состав которых не соответствует своему назначению и рецептуре.

Ключи

1	в
2	б
3	г
4	д
5	г

6. Предупредительные меры предотвращения фальсификации можно подразделить (выберите соответствие)

1. Социальные	А. Усиление государственного контроля
2. Административные	Б. Подготовка специалистов, их информационное обеспечение
3. Административные	В. Совершенствование порядка регистрации юридически лиц и лицензирования отдельных видов деятельности
4. Социальные	Г. разработка современных методов идентификации и обнаружения фальсификации

Ключи

	бг; ав; бг; ав
--	----------------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Фальсификация рыбы осуществляется чаще всего путем?

2. К общим идентифицирующим признакам ассортиментной принадлежности рыбных товаров относятся.
3. Спецификой ассортиментной идентификации рыбных товаров служит:
4. Что является одним из важнейших идентифицирующих признаков рыбы?
5. При идентификации вида рыбы обращают внимание на:

Ключи

1.	подмены рыб одного семейства или разных семейств, близких по анатомо-морфологическим признакам, тем более что идентификация таких признаков зачастую требует глубоких профессиональных знаний
2.	органолептические показатели: форма, цвет, вкус и запах, консистенция, которые позволяют определить подгруппу и вид рыбных товаров
3.	отсутствие фирменных наименований и брендов у большинства подгрупп:
4.	Особую значимость форма имеет для живой, охлажденной и мороженой рыбы, а также продуктов ее переработки в целом виде или потрошеной с головой.
5.	цвет отдельных участков туловища, головы, жабер, плавников и боковой линии, а также цвет мышечной ткани, который может быть в зависимости от вида рыбы белым, розовым или красным.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»:

Практические задания:

1. При квалиметрической идентификации консервов и пресервов применяются следующие показатели
2. Состояние бульона, соуса, желе или заливки в консервах и пресервах характеризуется
3. Рыба, пораженная паразитами, должна отправляться
4. К специфичным признакам квалиметрической идентификации рыбных товаров относятся
5. Какой один из определяющих признаков квалиметрической фальсификации.

Ключи

1.	соотношение рыбы и бульона (или соуса, желе, заливки), а также состояние указанных нерыбных компонентов.
2.	наличием и количеством отстоя в масле, взвешенных частиц белкового происхождения в заливке пресервов, однородностью в томатном соусе.
3.	на промпереработку: холодное копчение или вяление с предварительным выдерживанием в концентрированном растворе поваренной соли не менее 3-5 сут. и вялении не менее 10 сут. Кроме того, из такой рыбы можно готовить консервы с применением более длительной стерилизации, а также ее можно варить и жарить не менее 30 мин.
4.	паразитологические показатели, равномерность прокопченности у рыбных товаров, а также физико-химические показатели, предусмотренные стандартами и ТУ на определенные виды рыбных товаров.
5.	Изменение консистенции с плотной или упругой на мягкую, пластичную, ослабленную может свидетельствовать о деструктивных процессах, происходящих в мышечных тканях, или их повышенной обводненности.

ПК 9.4. Работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»:

1. Фальсификация – это (выбрать один ответ)

а) установление тождественности неизвестного объекта известному на основании совпадения признаков; распознавание.

б) действия, направленные на умышленное ухудшение потребительских свойств, товара или уменьшения его количества при сохранении наиболее характерных, но не существенных свойств.

в) открытые действия направленные на создание копии продукта натурального происхождения, полученного путем полного или частичного изменения рецептуры, повторяющих натуральные по органолептическим показателям, однако отличающихся по химическому составу, пищевой и биологической ценности.

2. Качество пищевых продуктов – это (выбрать один ответ)

а) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

б) совокупность свойств пищевых продуктов, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

в) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

3. Пищевая ценность пищевого продукта – это (выбрать один ответ)

а) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

б) совокупность свойств пищевых продуктов, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

в) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

4. Безопасность пищевых продуктов – это (выбрать один ответ)

а) совокупность характеристик пищевых продуктов, способных удовлетворять потребности человека в пище при обычных условиях их использования.

б) совокупность свойств пищевых продуктов, при наличии которых удовлетворяются физиологические потребности человека в необходимых веществах и энергии.

в) состояние обоснованной уверенности в том, что пищевые продукты при обычных условиях их использования не являются вредными и не представляют опасности для здоровья нынешнего и будущих поколений.

5. Органолептические методы определения фальсификации (выбрать один ответ)

а) методы определения действительных значений показателей качества с помощью технических устройств.

б) методы оценки группой экспертов в условиях неопределенности или риска.

в) методы определения значений показателей качества продукции с помощью органов чувств.

4) методы оценки с применением математико статистических методов

Ключи

1.	б
2.	а
3.	б
4.	в
5.	в

6. Выберите соответствие определений

1.Количественная фальсификация	А. Подделка товара с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств либо замена товара высшей градации качества низшей – это:
2.Качественная фальсификация	Б. Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений – это
3.Стоимостная фальсификация	В. Обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров меньших размерных характеристик по цене товаров больших размеров – это
4.Информационная фальсификация	Г. Обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре – это

Ключи:

	бавг
--	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Что является важнейшим идентифицирующим признаком при определении подгрупп и видов мясных товаров?
2. Что является важным идентифицирующим признаком при определении мяса разных видов животных?
3. Почему массовая доля воды в колбасных изделиях не является идентифицирующим признаком сорта?
4. Какой показатель применяется при квалиметрической идентификации консервов?
5. Назовите важный идентифицирующий признак качества консервов, позволяющий неразрушающим методом косвенно судить об их доброкачественности.

Ключи

1.	Форма мясных товаров служит важнейшим идентифицирующим признаком при определении их подгрупп и видов
2.	Цвет мышечной ткани на разрезе является достоверным идентифицирующим признаком вида животного (например, у свинины мясо розового или красно-розового цвета, у говядины - от красного до темно-красного) и его возраста. Мясо молодых животных более светлое, чем старых.
3.	из-за близких или совпадающих у разных сортов значений этого показателя, а служит лишь для выявления соответствия или несоответствия стандартной градации качества.
4.	Для мясных консервов применяется показатель - массовая доля мясных компонентов, значения которого колеблются от 54 до 59 % (мяса и жира) для тушеных консервов, 64-77 % (мяса и жира, или языка и жира, или субпродуктов) для деликатесных и закусочных консервов, 25-38 % (мяса) для мясорастительных консервов
5.	Состояние поверхности консервных банок важный идентифицирующий признак качества консервов, так как позволяет неразрушающим методом косвенно судить об их доброкачественности. Банки не должны иметь явные признаки деформации и повреждений (вмятин, сколов, трещин, ржавчины), негерметичности и бомбажа . При наличии таких недопустимых дефектов консервы считаются нестандартными.

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»:

Практические задания:

1. Охарактеризуйте общие идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности мясных товаров
2. Охарактеризуйте, что и как влияет на цвет колбасных изделий
3. Каким образом по тканевому составу туш можно определить вид и возраст животного?
4. Какой идентифицирующий признак является особенно важным при идентификации колбасных изделий?
5. К специфичным идентификационным признакам для определения ассортиментных характеристик мясных товаров относятся:

Ключи

1.	относятся в основном <u>органолептические показатели</u> : форма, цвет, вкус, запах, консистенция, внутреннее строение. Мясные товары разных подгрупп, видов и подвидов не имеют общих физико-химических показателей для <u>ассортиментной идентификации</u> . Органолептические показатели являются общими для разных подгрупп и видов по наименованию, однако отличаются иногда существенно значениями этих показателей,.
2.	Цвет колбасных и солено-копченых изделий, а также мясных консервов и пельменей зависит от применения стабилизаторов окраски — нитрата или <u>нитрита натрия</u> . Указанные изделия подвергаются термической обработке, при которой миоглобин мяса изменяет цвет с розового или красного на коричневый или кремовый с сероватым оттенком. Добавление нитрита натрия обеспечивает сохранение розового цвета у готовой продукции. При этом интенсивность розовой окраски зависит от количества добавленного нитрита. Интенсивный розовый или красный цвет свидетельствует о применении повышенных доз нитритов.
3.	Наличие мягких, белых, резко выделяющихся на костях хрящей свидетельствует о возрасте животного не более одного года, а прорастание хряща костными сегментами и изменение цвета на серо-красный характерно для животного трех лет и более.
4.	Вид фарша на разрезе имеет особое значение для ассортиментной идентификации фаршированных колбас, при этом учитываются рисунок на разрезе и образующие его компоненты мясного сырья (кусочки языка, полоски шпика и т. п.), а также других видов сырья (например, перца, маслин, каперсов и т. п.).
5.	анатомо-морфологические признаки туши животных в целом, а также отдельных тканей, костей скелета и органов, позволяющих наряду с ранее указанными общими признаками провести видовую идентификацию мяса, <u>субпродуктов</u> и определить вид, пол, возраст животных с высокой степенью достоверности.

ПК- 9.5. Оформлять документы о соответствии (несоответствии) мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции ветеринарно-санитарным требованиям, об их обезвреживании (обеззараживании), запрещении использования продукции по назначению, утилизации или уничтожении.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»:

1. Участники рыночных отношений являются (выбрать один ответ):

- а. субъектами идентификации
- б. объектами фальсификации
- в. объектами идентификации

2. Основополагающими товароведными характеристиками товаров являются (выбрать один ответ):

- а. ассортимент, качество, количество
- б. ассортимент, качество, информация
- в. группа, качество, количество

г. ассортимент, качество, страна происхождения

3. Виды идентификации (выбрать один ответ):

а. информационная, ассортиментная, групповая

б. информационная, компонентная, квалитметрическая

в. партионная, рецептурная, квалитметрическая

г. информационная, ассортиментная, квалитметрическая

4. Подвиды ассортиментной идентификации (выбрать один ответ):

а. компонентная, партионная, конструкционная, марочная

б. групповая, видовая, страны происхождения, марочная

в. групповая, видовая, упаковки, марочная

г. групповая, маркировки, страны происхождения, марочная

5. Компонентная, рецептурная, конструкционная, технологическая, категорийная, комплектная – это подвиды (выбрать один ответ)

а. количественной идентификации

б. качественной идентификации

в. ассортиментной идентификации

г. информационной идентификации

Ключи

1.	б
2.	а
3.	б
4.	в
5.	в

6. Установите соответствие определений

Сортовая идентификация	проводится с целью установления 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.
Потребительская идентификация	один из наиболее сложных видов деятельности, в ходе которой устанавливается принадлежность представленной части товара (объединенной пробы, среднего образца, единичных экземпляров) конкретной товарной партии.
Товарно-партионная (товарной партии) идентификация	это установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования.
Ассортиментная (видовая) идентификация	это установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара, после проведения ассортиментной идентификации

Ключи:

	габв
--	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Охарактеризуйте идентифицирующие признаки видовой принадлежности?

2. Являются ли физико-химические признаки важными для ассортиментной идентификации?
3. Что является идентифицирующими признаками подгруппы солено-копченых изделий?
4. Что относят к общим идентифицирующим признакам ассортиментной принадлежности мясных товаров?
5. Какой показатель применяется при квалитетической идентификации для определения товарного сорта колбас?

Ключи

1.	. К ним могут относиться преобладающие вещества, характерные для конкретного вида и/или подвида (например, кофеин для кофе, чая и отсутствие его или низкое содержание в кофейных и чайных напитках, молочный жир — в масле и масляной пасте из коровьего молока, отсутствие его в маргарине или низкое содержание в спредах).
2.	Мясные товары разных подгрупп, видов и под видов не имеют общих <i>физико-химических показателей</i> для ассортиментной идентификации.
3.	Форма в сочетании с анатомо-морфологическими признаками и тканевым составом позволяет идентифицировать вид изделий этой подгруппы.
4.	относятся в основном <i>органолептические показатели</i> : форма, цвет, вкус, запах, консистенция, внутреннее строение.
5.	отсутствие крахмала , если по рецептуре не предусмотрено его добавление (например, в высших сортах колбас большинства наименований) или его наличие в соответствующих колбасах..

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»:

Практические задания:

1. При квалитетической идентификации консервов и пресервов применяются следующие показатели
2. Состояние бульона, соуса, желе или заливки в консервах и пресервах характеризуется
3. Рыба, пораженная паразитами, должна отправляться
4. К специфичным признакам квалитетической идентификации рыбных товаров относятся
5. Какой один из определяющих признаков квалитетической фальсификации.

Ключи

1.	соотношение рыбы и бульона (или соуса, желе, заливки), а также состояние указанных нерыбных компонентов.
2.	наличием и количеством отстоя в масле, взвешенных частиц белкового происхождения в заливке пресервов, однородностью в томатном соусе.
3.	на промпереработку: холодное копчение или вяление с предварительным выдерживанием в концентрированном растворе поваренной соли не менее 3-5 сут. и вялении не менее 10 сут. Кроме того, из такой рыбы можно готовить консервы с применением более длительной стерилизации, а также ее можно варить и жарить не менее 30 мин.
4.	паразитологические показатели, равномерность прокопченности у рыбных товаров, а также физико-химические показатели, предусмотренные стандартами и ТУ на определенные виды рыбных товаров.
5.	Изменение консистенции с плотной или упругой на мягкую, пластичную, ослабленную может свидетельствовать о деструктивных процессах, происходящих в мышечных тканях, или их повышенной обводненности.

ПК-9.6 Пользоваться специальными лабораторным оборудованием и средствами измерений при проведении лабораторных исследований мяса, продуктов убоя, пищевого мясного сырья, мясной продукции.

Первый этап (пороговой уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «знать»:

1. Функции идентификации (выбрать один ответ):

- а. указующая, информационная, подтверждающая, управляющая
- б. связующая, информационная, подтверждающая, управляющая
- в. указующая, координационная, подтверждающая, управляющая
- г. указующая, информационная, контролирующая, управляющая

2. Установить тождественность или подлинность объекта (товара) его основополагающим характеристикам – это (выбрать один ответ):

- а. задача идентификации
- б. цель фальсификации
- в. цель идентификации
- г. задача фальсификации

3. Продукция, услуги, ценные бумаги, информация являются (выбрать один ответ):

- а. субъектами идентификации
- б. субъектами фальсификации
- в. объектами идентификации

4. Участники рыночных отношений являются (выбрать один ответ):

- а. субъектами идентификации
- б. объектами фальсификации
- в. объектами идентификации

5. Основополагающими товароведными характеристиками товаров являются (выбрать один ответ):

- а. ассортимент, качество, количество
- б. ассортимент, качество, информация
- в. группа, качество, количество
- г. ассортимент, качество, страна происхождения

Ключи

1.	б
2.	а
3.	б
4.	в
5.	в

6. Установите соответствие определений

1. Органолептические методы	А. Методы оценки с применением математико-статистических методов.
2. Экспертные методы	Б. методы определения значений показателей качества продукции с помощью органов чувств
3. Измерительные методы	В. методы определения действительных значений показателей качества с помощью технических устройств.
4. Расчетные методы	Г. методы оценки группой экспертов в условиях неопределенности или риска.

Ключи

	бгва
--	------

Второй этап (продвинутый уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «уметь»:

Задания открытого типа (вопросы для опроса):

1. Подделка товара с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств либо замена товара высшей градации качества низшей – это ?
2. Обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений – это
3. Обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров меньших размерных характеристик по цене товаров больших размеров – это
4. Обман потребителя с помощью неточной или искаженной информации о товаре – это
5. Допустимые уровни содержания химических соединений в объектах окружающей среды, продуктах питания и продовольственном сырье, устанавливаемые в законодательном порядке.

Ключи

1.	Качественная фальсификация
2.	Количественная фальсификация
3.	Стоимостная фальсификация это
4.	Информационная фальсификация
5.	санитарно-гигиенические нормативы

Третий этап (высокий уровень) – показывает сформированность показателя компетенции «владеть»: навыками идентификации и описания биологического разнообразия, его оценки современными методами количественной обработки информации.

Практические задания:

1. Наиболее распространенной ассортиментной фальсификацией хлеба и хлебобулочных изделий является..... ? Каким образом можно отличить такую муку?
2. Качественная фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий достигается каким путем?
3. Опишите способы качественной фальсификации муки за счет обесцвечивания муки
4. Сдобные булочные изделия очень часто фальсифицируют путем
5. Охарактеризуйте способы фальсификации макаронных изделий

Ключи

1.	продажа изделий, изготовленных из муки I-го сорта под видом изделий из муки высшего сорта. Отличить такую муку можно и по цвету, но более точный вывод можно сделать на основе физико-химических показателей: содержания клетчатки, пентозанов, кальция, фосфора, железа, что может провести только опытный эксперт по заданию представителя органов по защите прав потребителей.
2.	повышенным содержанием воды; добавлением других сортов муки; введение пищевых добавок - улучшителей муки, замена дрожжей на химические р разрыхлители; ввода пищевых красителей; недоложение стоимостных компонентов (масла, яиц, сахара и др.), предусмотренных рецептурой, замена стоимостных компонентов дешевле (маргарина - растительным маслом и т п) несоблюдения технологических параметров производства хлеба; добавления консервантов
3.	Берут муку 1-го сорта, добавляют окислитель - в результате химических процессов мука отбеливается за счет обесцвечивания и становится есть по цвету идентичным муке высшего сорта, затем из него производятся хлебобулочные изделия \"высшего\" сорт\" сорту. Отбеливателями для муки являются: пиросульфит натрия, перекись кальция,

	перекись бензоила, карбамид (мочевина), азодикарбонамид, натриевые и калиевые соли цистина и цистеина, бромат калия, бромат кальция. Как видим потребителю подсовывают всякую химию, что вызывает формирование раковых клеток, и называют это безобидным словом \"улучшитель вкуса\".
4.	недовложение стоимостных компонентов (масла, яиц, сахара, мака, изюма, орехов и др.), предусмотренных рецептурой, или замены дорогих компонентов дешевыми (маргарина - растительным маслом, гидрожиром и т п.).
5.	замена сорта муки, повышенное содержание воды; добавления других сортов муки; ввода пищевых добавок-улучшителей муки; введение пищевых их красителями.

Оценочные средства для проведения промежуточной аттестации

Промежуточная аттестация проводится в виде зачета, у студентов заочной формы обучения в виде устного экзамена.

Зачет выставляется преподавателем в конце изучения дисциплины по результатам текущего контроля.

Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету.

Вопросы для зачета

1. Современное состояние потребительского рынка продовольственных товаров (вопросы качества, идентификации и фальсификации).
2. Идентификация продовольственных товаров - один из этапов сертификации.
3. Место идентификации в системе менеджмента качества продукции.
4. Пути совершенствования правовой и нормативной базы идентификации продовольственных товаров.
5. Маркировка продовольственных товаров – идентифицирующая функция.
6. История фальсификации продовольственных товаров.
7. Фальсификация продовольственных товаров в России в наше время.
8. Фальсификация продовольственных товаров за рубежом.
9. Органолептический метод идентификации продовольственных товаров.
10. Современные физико-химические методы исследования: возможность использования для идентификации продовольственных товаров.
11. Методы идентификации продовольственных товаров, используемые в зарубежной практике.
12. История идентификации и фальсификации товаров.
13. Основные понятия идентификации товаров.
14. Характеристика показателей идентификации товаров.
15. Характеристика ассортиментной идентификации товаров.
16. Характеристика квалиметрической идентификации товаров.
17. Характеристика информационной и количественной идентификации товаров.
18. Основные понятия о фальсификации товаров и её объекты.
19. Характеристика ассортиментной фальсификации товаров.
20. Характеристика квалиметрической фальсификации товаров.
21. Характеристика количественной фальсификации товаров.
22. Характеристика информационной фальсификации товаров.
23. Характеристика стоимостной, технологической и предреализационной фальсификации товаров.

24. Общая классификация методов идентификации.
25. Информационно-аналитические методы (ИАМ) идентификации
26. Органолептические методы идентификации
27. Классификация измерительных методов идентификации
28. Идентификация мяса и мясных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
29. Идентификация молока и молочных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
30. Идентификация рыбы и рыбных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
31. Идентификация зерномучных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
32. Идентификация плодовоовощных товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.
33. Фальсификация мяса и мясных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
34. Фальсификация молока и молочных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
35. Фальсификация рыбы и рыбных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
36. Фальсификация зерномучных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
37. Фальсификация плодовоовощных товаров: способы, средства и методы обнаружения.

Тестовые задания для зачета

1. Соблюдение всех установленных требований к продукции, процессу или услуге – это:
 - а. соответствие
 - б. идентификация
 - в. фальсификация
 - г. оценка качества
2. Установление соответствия конкретной продукции образцу и/или ее описанию – это:
 - а. соответствие
 - б. идентификация
 - в. фальсификация
 - г. оценка качества
4. Совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми – это:
 - а. контроль качества
 - б. оценка качества
 - в. сертификация
 - г. соответствие
5. Проверка соответствия установленным НД требованиям – это:
 - а. контроль качества
 - б. оценка качества
 - в. сертификация
 - г. соответствие
6. Функции идентификации:
 - а. указующая, информационная, подтверждающая, управляющая
 - б. связующая, информационная, подтверждающая, управляющая

- в. указующая, координационная, подтверждающая, управляющая
 - г. указующая, информационная, контролирующая, управляющая
7. Установить тождественность или подлинность объекта (товара) его основополагающим характеристикам – это:
- а. задача идентификации
 - б. цель фальсификации
 - в. цель идентификации
 - г. задача фальсификации
8. Продукция, услуги, ценные бумаги, информация являются:
- а. субъектами идентификации
 - б. субъектами фальсификации
 - в. объектами идентификации
8. Участники рыночных отношений являются:
- а. субъектами идентификации
 - б. объектами фальсификации
 - в. объектами идентификации
9. Основополагающими товароведными характеристиками товаров являются:
- а. ассортимент, качество, количество
 - б. ассортимент, качество, информация
 - в. группа, качество, количество
 - г. ассортимент, качество, страна происхождения
10. Виды идентификации:
- а. информационная, ассортиментная, групповая
 - б. информационная, компонентная, квалитметрическая
 - в. партионная, рецептурная, квалитметрическая
 - г. информационная, ассортиментная, квалитметрическая
11. Подвиды ассортиментной идентификации:
- а. компонентная, партионная, конструкционная, марочная
 - б. групповая, видовая, страны происхождения, марочная
 - в. групповая, видовая, упаковки, марочная
 - г. групповая, маркировки, страны происхождения, марочная
12. Компонентная, рецептурная, конструкционная, технологическая, категорийная, комплектная – это подвиды:
- а. количественной идентификации
 - б. качественной идентификации
 - в. ассортиментной идентификации
 - г. информационной идентификации
13. Партионная, упаковки, маркировки, идентификация ТСД, идентификация информации в СМИ – это подвиды:
- а. количественной идентификации
 - б. качественной идентификации
 - в. ассортиментной идентификации
 - г. информационной идентификации
14. Установление тождественности и/или подлинности товаров их наиболее существенным признакам ассортиментных характеристик – это:
- а. квалитметрическая идентификация
 - б. ассортиментная идентификация
 - в. ассортиментная фальсификация
 - г. качественная идентификация
15. Определение тождественности потребительских свойств и показателей качества товаров установленным требованиям нормативных документов и/или описаниям, и/или образцам – это:

- а. квалиметрическая идентификация
 - б. ассортиментная идентификация
 - в. ассортиментная фальсификация
 - г. качественная фальсификация
16. Установление достоверности товарной информации, указанной в товаросопроводительных документах, и/или маркировке, и/или иных носителях информации – это:
- а. квалиметрическая идентификация
 - б. информационная идентификация
 - в. ассортиментная фальсификация
 - г. информационная фальсификация
17. Обобщенные существенные признаки, предназначенные для установления тождественности и/или подлинности товаров – это:
- а. показатели идентификации
 - б. показатели фальсификации
 - в. критерии идентификации
 - г. критерии фальсификации
18. Характеристики товаров, позволяющие отождествлять ассортиментные и квалиметрические характеристики представленного товара с наименованием, указанным на маркировке и/или в нормативных, товаросопроводительных документах, а также с требованиями, установленными НД – это:
- а. показатели идентификации
 - б. показатели фальсификации
 - в. критерии идентификации
 - г. критерии фальсификации
19. Критерии идентификации должны отвечать следующим требованиям:
- а. типичность, объективность, проверяемость, трудность фальсификации
 - б. типичность, субъективность, проверяемость, трудность фальсификации
 - в. критичность, объективность, проверяемость, трудность фальсификации
 - г. типичность, объективность, трудность проверяемости, трудность фальсификации
20. В зависимости от существенных для идентификации показателей все пищевые продукты можно подразделить на:
- а. четыре группы
 - б. две группы
 - в. три группы
 - г. пять групп

Вопросы для экзамена

1. Цели задачи, виды экспертизы.
2. Основные принципы экспертизы.
3. Нормативные документы и их роль в экспертизе.
4. Классификация идентификации.
5. Способы идентификации продуктов питания животного происхождения.
6. Критерии и показатели идентификации.
8. Правила проведения идентификации продуктов животного происхождения.
9. Экспертиза и идентификация, фальсификация молока-сырья.
10. Экспертиза и идентификация, фальсификация кисломолочных продуктов.
11. Экспертиза и идентификация, фальсификация мороженого.
12. Экспертиза и идентификация, фальсификация молочных консервов.

13. Экспертиза и идентификация, фальсификация сыров.
14. Экспертиза и идентификация, фальсификация сливочного масла.
15. Соответствие безопасности молока и молочной продукции по физико-химическим показателям.
16. Соответствие безопасности молока и молочной продукции по микробиологическим показателям.
17. Соответствие безопасности мяса и мясной продукции по физико-химическим показателям.
18. Экспертиза и идентификация, фальсификация мяса.
19. Экспертиза и идентификация, фальсификация колбасных изделий.
20. Экспертиза и идентификация, фальсификация мясных консервов.
21. Экспертиза и идентификация, фальсификация мясных полуфабрикатов.
22. Экспертиза и идентификация, фальсификация рыбы.
23. Экспертиза и идентификация, фальсификация рыбных изделий.
24. Идентификация и фальсификация: понятия, взаимосвязь между ними.
25. Меры по предупреждению фальсификации.
26. Инструментальные методы исследования в оценке состава, качества сырья и готовой молочной продукции.
27. Инструментальные методы исследования в оценке состава, качества мяса и готовой мясной продукции.
28. Правила отбора проб и подготовка их к экспертизе.
29. Основы сенсорного анализа мясной и молочной продукции.
30. Принципы выбора метода исследований.
31. Органолептические методы исследования показателей рыбы и рыбной продукции.
32. Физико-химические методы исследования молока и молочной продукции.
33. Микробиологические методы исследования молока и молочной продукции.
34. Физико-химические методы исследования мяса и мясопродуктов.
35. Микробиологические методы исследования мяса и мясопродуктов.
36. Правила проведения экспертизы для продуктов питания животного происхождения.
37. Классификация современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продуктов питания животного происхождения.
38. Микробиологические методы исследования рыбы и рыбных продуктов.
39. Инструментальные методы исследования в оценке состава, качества рыбы и готовой рыбной продукции.
40. Достоинства и недостатки инструментальных и органолептических методов исследования продуктов питания животного происхождения.
41. Характеристика показателей идентификации товаров.
42. Характеристика ассортиментной идентификации товаров.
43. Характеристика квалитетической идентификации товаров.
44. Характеристика информационной и количественной идентификации товаров.
45. Основные понятия о фальсификации товаров и её объекты.
46. Характеристика ассортиментной фальсификации товаров.
47. Характеристика квалитетической фальсификации товаров.
48. Характеристика количественной фальсификации товаров.
49. Характеристика информационной фальсификации товаров
50. Фальсификация мяса и мясных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
51. Фальсификация молока и молочных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
52. Фальсификация рыбы и рыбных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
53. Фальсификация зерномучных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
54. Фальсификация плодовоовощных товаров: способы, средства и методы обнаружения.
55. Характеристика информационной фальсификации товаров.

56. Характеристика стоимостной, технологической и предреализационной фальсификации товаров.
57. Общая классификация методов идентификации.
58. Информационно-аналитические методы (ИАМ) идентификации
59. Органолептические методы идентификации
60. Классификация измерительных методов идентификации

МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ ЗНАНИЙ, УМЕНИЙ, НАВЫКОВ И (ИЛИ) ОПЫТА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ

Текущий контроль

Тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

Опрос как средство текущего контроля проводится в форме устных ответов на вопросы. Студент отвечает на поставленный вопрос сразу, время на подготовку к ответу не предоставляется.

Практические задания как средство текущего контроля проводятся в письменной форме. Студенту выдается задание и предоставляется 10 минут для подготовки к ответу.

Промежуточная аттестация

Зачет проводится путем подведения итогов по результатам текущего контроля. Если студент не справился с частью заданий текущего контроля, ему предоставляется возможность сдать зачет на итоговом контрольном мероприятии в форме ответов на вопросы к зачету или тестовых заданий к зачету. Форму зачета (опрос или тестирование) выбирает преподаватель.

Если зачет проводится в форме ответов на вопросы, студенту предлагается один или несколько вопросов из перечня вопросов к зачету. Время на подготовку к ответу не предоставляется.

Если зачет проводится в форме тестовых заданий к зачету, тестирование для проведения текущего контроля проводится с помощью Системы дистанционного обучения. На тестирование отводится 10 минут. Каждый вариант тестовых заданий включает 10 вопросов. Количество возможных вариантов ответов – 4 или 5. Студенту необходимо выбрать один правильный ответ. За каждый правильный ответ на вопрос присваивается 10 баллов. Шкала перевода: 9-10 правильных ответов – оценка «отлично» (5), 7-8 правильных ответов – оценка «хорошо» (4), 6 правильных ответов – оценка «удовлетворительно» (3), 1-5 правильных ответов – оценка «не удовлетворительно» (2).

У студентов заочной формы обучения подведение итогов осуществляется проведением устного экзамена.

Экзамен проводится в устной форме. Из экзаменационных вопросов составляется 20 экзаменационных билетов. Каждый билет состоит из трех вопросов. Комплект экзаменационных билетов представлен в учебно-методическом комплексе дисциплины.

На подготовку к ответу студенту предоставляется 20 минут.