

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ  
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»**

Факультет ветеринарной медицины и технологии животноводства

Кафедра ветеринарно-санитарной экспертизы

УТВЕРЖДАЮ  
Заведующий кафедрой  
Семёнов С.Н.



29 мая 2018г.

**Фонд оценочных средств**

по дисциплине Б1.В.18 Идентификация и фальсификация сельскохозяйственного сырья и продуктов животного и растительного происхождения  
направление 36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

## 1. Перечень компетенций с указанием этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины				
		1	2	3	4	5
ПК-2	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения промышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	+	+	+	+	+
ПК-5	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	+	+	+	+	+

## 2. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания

### 2.1 Шкала академических оценок освоения дисциплины

Виды оценок	Оценки			
Академическая оценка по 4-х балльной шкале (зачет с оценкой)	неудовлетворительно	удовлетворительно	хорошо	отлично

## 2.2 Текущий контроль

Код	Планируемые результаты	Раздел дисциплины	Содержание требования в разрезе разделов дисциплины	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
						Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-2	готовностью осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	1-5	Знание лабораторного и производственного ветеринарно-санитарного контроля качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения неперомышленного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Лекции, Лабораторные занятия, Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из задания 3.3	Тесты из задания 3.3	Тесты из задания 3.3
ПК-5	готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	1-5	Знание работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Лекции, Лабораторные занятия, Самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование	Тесты из задания 3.3	Тесты из задания 3.3	Тесты из задания 3.3

## 2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№ Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ПК-2	<b>знать</b> лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2
	<b>уметь</b> осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2
	<b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> осуществлять лабораторный и производственный ветеринарно-санитарный контроль качества сырья и безопасности продуктов животного происхождения и продуктов растительного происхождения непереработанного изготовления для пищевых целей, а также кормов и кормовых добавок растительного происхождения	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2
ПК-5	<b>знать</b> работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2
	<b>уметь</b> выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2
	<b>иметь навыки и /или опыт деятельности</b> готовностью выполнить работы по рабочим профессиям в области ветеринарно-санитарной экспертизы	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Экзамен	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2	Задания из раздела 3.2

## 2.4 Критерии оценки на экзамене

Оценка экзаменатора, уровень	Критерии
«отлично», высокий уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи повышенной сложности, свободно использовать справочную литературу, делать обоснованные выводы.
«хорошо», повышенный уровень	Обучающийся показал прочные знания основных положений учебной дисциплины, умение самостоятельно решать конкретные практические задачи, предусмотренные рабочей программой, ориентироваться в рекомендованной справочной литературе, умеет правильно оценить полученные результаты.
«удовлетворительно», пороговый уровень	Обучающийся показал знание основных положений учебной дисциплины, умение получить с помощью преподавателя правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой, знакомство с рекомендованной справочной литературой.
«неудовлетворительно»	При ответе обучающегося выявились существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины.

## 2.5 Критерии оценки устного опроса

Оценка	Критерии
«отлично»	выставляется обучающемуся, если он четко выражает свою точку зрения по рассматриваемым вопросам, приводя соответствующие примеры
«хорошо»	выставляется обучающемуся, если он допускает отдельные погрешности в ответе
«удовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает пробелы в знаниях основного учебно-программного материала
«неудовлетворительно»	выставляется обучающемуся, если он обнаруживает существенные пробелы в знаниях основных положений учебной дисциплины, неумение с помощью преподавателя получить правильное решение конкретной практической задачи из числа предусмотренных рабочей программой учебной дисциплины

## 2.6 Критерии оценки тестов

Ступени уровня освоения компетенций	Отличительные признаки	Показатель оценки сформированной компетенции
Пороговый	Обучающийся воспроизводит термины, основные понятия, способен узнавать языковые явления.	Не менее 55% баллов за задания теста.
Продвинутый	Обучающийся выявляет взаимосвязи, классифицирует, упорядочивает, интерпретирует, применяет на практике пройденный материал.	Не менее 75% баллов за задания теста.
Высокий	Обучающийся анализирует, оценивает, прогнозирует, конструирует.	Не менее 90% баллов за задания теста.
Компетенция не сформирована		Менее 55% баллов за задания теста.

## 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

### 3.1 Вопросы к зачету

*«Не предусмотрены»*

### 3.2 Вопросы к экзамену

1. Идентификация и фальсификация: понятия, взаимосвязь между ними.
2. Место идентификации в различных видах оценочной деятельности.
3. Цели, задачи и принципы идентификации.
4. Субъекты идентификационной деятельности. Идентификационная экспертиза.
5. Виды и средства идентификации.
6. Показатели идентификации. Критерии их выбора.
7. Исторические аспекты фальсификации товаров.
8. Причины и последствия фальсификации.
9. Виды фальсификации, взаимосвязь между ними.
10. Способы ассортиментной фальсификации.
11. Способы качественной фальсификации.
12. Способы количественной и информационной фальсификации.
13. Ответственность за выпуск и реализацию фальсифицированных товаров. Меры по предупреждению фальсификации.
14. Органолептические методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров.
15. Измерительные методы оценки органолептических показателей.
16. Экспресс-методы идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основанные на качественных реакциях.
17. Классификация современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров. Методы пробоподготовки.
18. Краткая характеристика современных инструментальных методов идентификации и обнаружения фальсификации продовольственных товаров, основные преимущества и недостатки.
19. Показатели идентификации зерномучных товаров. Способы фальсификации зерномучных товаров и методы их обнаружения.
20. Способы фальсификации крахмала, сахара и мёда. Методы обнаружения фальсификации, показатели идентификации.
21. Идентификация и обнаружение фальсификации кондитерских товаров.

22. Идентификация и обнаружение фальсификации плодоовощных товаров.
23. Показатели идентификации вкусовых товаров.
24. Способы фальсификации алкогольных напитков и методы их обнаружения.
25. Способы фальсификации безалкогольных напитков, чая, кофе и пряностей. Методы обнаружения фальсификации.
26. Идентификация и обнаружение фальсификации пищевых жиров.
27. Способы фальсификации молока и их обнаружение.
28. Роль терминологии в идентификации молочных товаров. Основные виды фальсификации молочных товаров, методы их обнаружения.
29. Идентификация и обнаружение фальсификации мяса убойных животных и птицы.
30. Идентификация и обнаружение фальсификации мясных товаров.
31. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбы и рыбных товаров (кроме икры).
32. Идентификация и обнаружение фальсификации рыбных товаров (кроме икры)
33. Идентификация и обнаружение фальсификации икры осетровых рыб.

### 3.3 Тестовые задания

I:

S.: Какое из приведенных определений наиболее точно отражает сущность фальсифицированных пищевых продуктов:

- : фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, умышленно измененные (поддельные);
- : фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, имеющие скрытые свойства и качество;
- +: фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, умышленно измененные (поддельные) и (или) имеющие скрытые свойства и качество, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной;
- : фальсифицированные пищевые продукты – это продукты, информация о которых является заведомо неполной или недостоверной.

I:

S.: У какой рыбы семейства осетровых наиболее крупная икра?

- : осетра;
- : севрюги;
- +: белуги;
- : стерляди.

I:

S.: Что такое аутентичность?

- +: тождественность (подлинность);
- : надежность;
- : достоверность;
- : соответствие.

I:

S.: Вермутом называют ароматизированное вино, в котором характерные органолептические свойства достигаются использованием веществ, производных от:

- +: полыни;
- : горечавки;
- : гвоздики;
- : натурального хинина.

I:

S.: Можно ли считать товар-заменитель (аналог) фальсифицированным товаром?

-: да;

+: нет;

-: некоторых случаях.

I:

S.: Для проведения качественной реакции с целью обнаружения крахмала в составе пищевых продуктов используют:

-: реактив Несслера;

+: раствор Люголя;

-: краску Тильманса;

-: раствор фуксина.

I:

S.: Одним из отличительных признаков ассортиментной принадлежности продукта к группе зерномучных товаров является преобладание в составе сухих веществ:

-: белков;

-: жиров;

+: углеводов, в т.ч. клетчатки;

-: витаминов.

I:

S.: Для какой зерновой культуры характерна следующая описательная характеристика: «форма зерновки – трехгранная, крупный S-образный зародыш пронизывает весь эндосперм, эндосперм – рыхлый, мучнистый...»?

-: пшеница;

-: просо;

+: кукуруза;

-: гречиха.

I:

S.: Какой тип твердой (дурум) яровой пшеницы должен быть указан в маркировке?

+: I;

-: II;

-: III;

-: IV.

I:

S.: Какой показатель лежит в основе деления ржи на классы?

+: число падения;

-: крупность;

-: влажность;

-: зараженность вредителями хлебных запасов.

I:

S.: Белки какого вида муки способны образовывать клейковину?

+: пшеничной;

-: ржаной;

-: рисовой;

-: кукурузной.



I:

S.: Какая мука должна быть указана в составе макаронных изделий группы Б?

- : макаронная из твердых пшениц;
- + : макаронная из мягких стекловидных пшениц;
- : хлебопекарная;
- : сеяная.

I:

S.: Для обнаружения фальсификации растительных масел используется стандартизованный метод, основанный на определении:

- : стеринов;
- :  $\gamma$  и  $\delta$ -токоферолов;
- каротинов и каротиноидов;
- + : жирно-кислотного состава.

I:

S.: Наиболее надежным идентифицирующим признаком видовой принадлежности крахмала является:

- + : вязкость клейстера;
- : форма, размер и структура крахмальных зерен;
- : количество крапин в 1  $\text{дм}^2$ ;
- : кислотность.

I:

S.: Какой мед имеет темный цвет, клейкую консистенцию и привкус карамелизованного сахара?

- : гречишный;
- : хлопчатниковый;
- + : падевый;
- : каштановый.

I:

S.: Массовая доля какао-продуктов в шоколаде должна быть не менее:

- : 20%;
- + : 25%;
- : 30%;
- : 35%.

I:

S.: Натуральное вино – это вино,...

- : приготовленное без использования пищевых добавок;
- : приготовленное без добавления сахара;
- + : полученное полным или неполным сбраживанием сусла или мезги, содержащее этиловый спирт только эндогенного происхождения;
- : полученное из свежего виноградного сока.

I:

S.: Какой жир имеет самую высокую температуру плавления?

- + : бараний;
- : говяжий;
- : свиной;
- : куриный.

I:

S.: Для какого масла помутнение с выделением осадка при охлаждении не является признаком недоброкачества?

- : подсолнечного;
- +: оливкового;
- : рапсового;
- : кукурузного.

I:

S.: Какой диапазон варьирования массовой доли жира позволяет отнести продукт к сливочному маслу?

- : от 20 до 80%;
- : от 60 до 80%;
- +: от 50 до 85%;
- : от 80 до 85%.

I:

S.: Какое ветеринарное клеймо (штамп) подтверждает, что ветеринарно-санитарная экспертиза мяса и мясопродуктов проведена в полном объеме и продукт выпускается для продовольственных целей без ограничений?

- +: ветеринарное клеймо овальной формы;
- : ветеринарное клеймо прямоугольной формы;
- : ветеринарный штамп прямоугольной формы;
- : ветеринарный штамп овальной формы.

I:

S.: Как должен быть идентифицирован продукт, изготовленный с использованием ингредиентов растительного происхождения и массовой долей мясных ингредиентов в рецептуре 40%?

- : мясной продукт;
- : мясорастительный продукт;
- +: растительно-мясной продукт;
- : аналог мясного продукта.

I:

S.: Как должен быть идентифицирован пищевой субпродукт в виде четвертого отдела желудка жвачного животного, без остатков слизистой оболочки:

- +: сычуг;
- : книжка;
- : рубец;
- : сетка.

I:

S.: Как называют пищевой продукт убоя в виде свиной, бараньей, говяжьей или конской тонкой кишки?

- +: синюга;
- : черева;
- : кудрявка;
- : глухарка.

I:

S.: Масса одного яйца – 75,0 г. Какая категория должна быть указана в маркировке?

- + : высшая;
- : отборная;
- : первая;
- : вторая.

I:

S.: Какое мясо имеет следующие отличительные признаки: «мышцы светло-розовые, тонкая зернистость, выраженная мраморность»?

- : говядина;
- + : свинина;
- : мясо кроликов;
- : баранина.

I:

S.: Повышенное содержание какого компонента в тканях позволяет отличить мясо собак от мяса убойных животных?

- : триптофана;
- : глюкозы;
- + : гликогена;
- : холестерина.

I:

S.: При проведении гистологической идентификации состава для выявления крахмала в мясных продуктах используют окрашивание срезов раствором:

- : гематоксилин-эозина;
- : Судана III;
- : краски Тильманса;
- + : Люголя.

I:

S.: У соленой рыбы удалены грудные плавники вместе с прилегающей частью брюшка. Как вид разделки должен быть идентифицирован?

- + : жаброванная рыба;
- : зябренная рыба;
- : рыба полупотрошенная;
- : потрошенная рыба семужной резки.

I:

S.: Масса глазури при выпуске мороженого филе не должна превышать:

- + 4%;
- : 5%;
- : 7%;
- : 10%.

#### **Вопросы к коллоквиуму по изучаемой дисциплине.**

1. Причины фальсификации продовольственных товаров в современных условиях
2. Идентификационная экспертиза товара
3. Объекты, субъекты и средства идентификации
4. Виды деятельности по оценке степени качества товаров со стороны производителя
5. Идентификация товара при его сертификации (понятие, цели, показатели идентификации, конечных результатов)
6. Товарно-партионная идентификация
7. Функции присущие идентификации

8. Органолептические показатели как критерии идентификации
9. Показатели (критерии) идентификации
10. Физико-химические показатели как критерии идентификации

#### **Ситуационные задачи курса.**

1. Провести идентификационную экспертизу одного образца продукта.
2. На реализацию в магазине находятся молочные консервы. В сопроводительных документах указано «Сливки сгущенные с сахаром». При инспекционном контроле сертифицированных молочных консервов установлены следующие показатели.
3. На оптовую базу г. Воронеж поступила партия риса расфасованного в целлофановые пакеты, массой нетто 1 кг. При проверке фактическая масса нетто составила 980 г. Непосредственно на упаковку нанесена маркировка на английском и русском языках. Маркировка содержит следующую информацию: наименование продукта – рис длиннозерный; производитель и его адрес; энергетическая ценность – 330; пищевая ценность на 100 г продукта: белок – 9, жир – 1 общее количество 29.0г, углеводы – 75, 8 г; ГОСТ 6992 – 93; масса нетто – 1 кг; в т.ч. жира 9.0 способ приготовления; штрих код 4600002730019.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуру оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

**4.1 П ВГАУ 1.1.05 – 2014 ПОЛОЖЕНИЕ о текущем контроле успеваемости и промежуточной аттестации студентов, введенное в действие приказом ректора №191 от 05.05.2016г.**

#### **4.2 Методические указания по проведению текущего контроля**

1.	Сроки проведения текущего контроля	На лабораторных занятиях
2.	Место и время проведения текущего контроля	В учебной аудитории в течение лабораторного занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	В соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Мармурова О.М., Шелякин И.Д., Михайлов Е.В.
5.	Вид и форма заданий	Тестирование, собеседование
6.	Время для выполнения заданий	В течение занятия
7.	Возможность использования дополнительных материалов.	Обучающийся может пользоваться дополнительными материалами
8.	Ф.И.О. преподавателя (ей), обрабатывающих результаты	Мармурова О.М., Шелякин И.Д., Михайлов Е.В.
9.	Методы оценки результатов	Экспертный
10.	Предъявление результатов	Оценка выставляется в журнал/доводится до сведения обучающихся в течение занятия
11.	Апелляция результатов	В порядке, установленном нормативными документами, регулирующими образовательный процесс в Воронежском ГАУ

#### **4.3 Ключи (ответы) к контрольным заданиям, материалам, необходимым для оценки знаний**

Ключи к тестовым заданиям приведены в п. 3.3.

Рецензент: **Андреев Михаил Михайлович**, кандидат ветеринарных наук, заместитель начальника управления ветеринарии Липецкой области