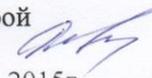


ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ
ИМЕНИ ИМПЕРАТОРА ПЕТРА I»
Факультет технологии и товароведения

Кафедра товароведения и экспертизы товаров

«Утверждаю»
Заведующая кафедрой
Дерканосова Н. М. 
« 17 » 12 2015г.

Фонд оценочных средств

по дисциплине **Б1.В.ОД.8 «Идентификация и фальсификация сельскохозяйственной
продукции»**

по направлению **35.03.07 «Технология производства и переработки сельскохо-
зяйственной продукции»**

профиль: «Экспертиза качества и безопасность сельскохозяйственной продук-
ции»

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

Индекс	Формулировка	Разделы дисциплины	
		1	2
ОПК-6	готовностью оценивать качество сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических показателей и определять способ ее хранения и переработки.	+	+
ПК-3	способностью распознавать сорта растений и породы животных, учитывать их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве.	+	+
ПК-7	готовностью реализовывать качество и безопасность сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.	+	+

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)
ОПК-6	<p><i>Знать:</i> требования нормативно-правовых актов при проведении процедуры идентификации с оценкой качества с/х продукции при учете изменений биохимических ее показателей; особенности биохимических показателей и их изменений в соответствии с определением способа хранения и переработки с/х продукции.</p> <p><i>Уметь:</i> определять качество при использовании нормативно-правовых актов регламентирующих требования к проведению идентификации с/х про-</p>	1-2	Идентификация, виды, способы и методы обнаружения фальсификации при использовании с целью выявления соответствия сельскохозяйственной продукции с нормативно-правовой документацией.	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4

	<p>дукции с учетом биохимических показателей и их изменений, в соответствии с определением способа хранения и переработки с/х продукции.</p> <p><i>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</i> владеть методиками оценки качества и идентификационных показателей сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических ее свойств и их изменений при хранении и переработки; технологическими приемами определения способов хранения с/х продукции с учетом изменения ее биохимических показателей.</p>							
ПК-3	<i>Знать:</i>	1-2	Органолептические	Лабораторные	Устный опрос,	Вопросы	Вопросы из	Вопросы

	<p>методы и приемы идентификации с целью определения сорта растений и породы животных с учетом их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве.</p> <p><i>Уметь:</i> осуществлять проведение процедуры идентификации в соответствии с необходимыми методами для оценки сортов растений и пород животных.</p> <p><i>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</i> владеть методами и приемами в проведении идентификации, при оценке сортов и пород животных с целью эффективного использования их в</p>		<p>и измерительные методы, их достоинства и недостатки. Современные инструментальные экспресс-методы идентификации сельскохозяйственной продукции. Методы выявления фальсификации сельскохозяйственной продукции.</p>	<p>занятия, самостоятельная работа</p>	<p>тестирование, реферат</p>	<p>из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4</p>	<p>раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4</p>	<p>из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4</p>
--	---	--	---	--	------------------------------	---	--	---

	сельскохозяйственном производстве.							
ПК-7	<p><i>Знать:</i> нормативно-законодательную базу в соответствии с проведением процедуры идентификации при оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки.</p> <p><i>Уметь:</i> пользоваться основными приемами проведения идентификации, при оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы.</p> <p><i>Иметь навыки и/или опыт дея-</i></p>	1-2	<p>Средства идентификации. Упаковка, маркировка, товарные знаки, производственные марки, штриховые коды, как средство идентификации сельскохозяйственной продукции. Критерии идентификации. Методы выявления информационной фальсификации сельскохозяйственной продукции.</p>	Лабораторные занятия, самостоятельная работа	Устный опрос, тестирование, реферат	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4	Вопросы из раздела 3.1 Тесты из задания 3.3 Реферат из раздела 3.4

	<p><i>тельности:</i> владеть требованиями нормативной документации и законодательной базы при определении оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с проведением идентификационной экспертизы.</p>							
--	--	--	--	--	--	--	--	--

2.3 Промежуточная аттестация

Код	Планируемые результаты	Технология формирования	Форма оценочного средства (контроля)	№Задания		
				Пороговый уровень (удовл.)	Повышенный уровень (хорошо)	Высокий уровень (отлично)
ОП К-6	<p><i>Знать:</i> требования нормативно-правовых актов при проведении процедуры идентификации с оценкой качества с/х продукции при учете изменений биохимических ее показателей; особенности биохимических показателей и их изменений в соответствии с определением способа хранения и пе-</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Коллоквиум, зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1

	<p>переработки с/х продукции.</p> <p><i>Уметь:</i> определять качество при использовании нормативно-правовых актов регламентирующих требования к проведению идентификации с/х продукции с учетом биохимических показателей и их изменений, в соответствии с определением способа хранения и переработки с/х продукции.</p> <p><i>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</i> владеть методиками оценки качества и идентификационных показателей сельскохозяйственной продукции с учетом биохимических ее свойств и их изменений при хранении и переработки; технологическими приемами определения способов хранения с/х продукции с учетом изменения ее биохимических показателей.</p>					
ПК-3	<p><i>Знать:</i> методы и приемы идентификации с целью определения сорта растений и породы животных с учетом их особенности для эффективного использования в сельскохозяйственном производстве.</p> <p><i>Уметь:</i> осуществлять проведение процедуры идентификации в соответствии с необходимыми методами для оценки</p>	Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа	Коллоквиум, зачет	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1	Вопросы из раздела 3.1

	<p>сортов растений и пород животных. <i>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</i> владеть методами и приемами в проведении идентификации, при оценке сортов и пород животных с целью эффективного использования их в сельскохозяйственном производстве.</p>					
ПК-7	<p><i>Знать:</i> нормативно-законодательную базу в соответствии с проведением процедуры идентификации при оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки. <i>Уметь:</i> пользоваться основными приемами проведения идентификации, при оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с требованиями нормативной и законодательной базы. <i>Иметь навыки и/или опыт деятельности:</i> владеть требованиями нормативной документации и законодательной базы при определении оценке качества и безопасности сельскохозяйственного сырья и продуктов его переработки в соответствии с проведением идентификационной экспертизы.</p>	<p>Лекции, лабораторные занятия, самостоятельная работа</p>	<p>Коллоквиум, зачет</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1</p>	<p>Вопросы из раздела 3.1</p>

2.4 Критерии оценки на экзамене

Экзамен по данной дисциплине - «Не предусмотрен»

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 уровней 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.

2.7 Допуск к сдаче зачета

1. Посещение занятий. Допускается один пропуск без предъявления справки.
2. Выполнение домашних заданий.
3. Активное участие в работе на занятиях.
4. Правильный ответ на один из приведенных вопросов в п 3.1

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

1. Виды идентификации: ассортиментная (видовая), качественная (квалиметрическая), товарно-партионная.
2. Объекты и субъекты идентификации.
3. Средства идентификации. Упаковка, маркировка, товарные знаки, производственные марки, штриховые коды, как средство идентификации сельскохозяйственной продук-

ции. Критерии идентификации.

4. Методы идентификации. Органолептические и измерительные методы, их достоинства и недостатки.

5. Современные инструментальные экспресс-методы идентификации сельскохозяйственной продукции.

6. Понятие о фальсификации сельскохозяйственной продукции, фальсифицированных товаров, товарах-заменителях, дефектных товарах. Объекты фальсификации.

7. Виды фальсификации сельскохозяйственной продукции: ассортиментная (видовая), качественная, количественная, стоимостная.

8. Виды фальсификации сельскохозяйственной продукции: информационная, технологическая, предреализационная, опасная и безопасная для жизни и здоровья потребителя фальсификация.

9. Способы фальсификации сельскохозяйственной продукции. Способы ассортиментной, качественной, количественной, стоимостной фальсификации.

10. Критерии идентификации мяса и мясных продуктов. Значение маркировки туш и потребительской упаковки для идентификации видовой принадлежности мяса и мясных продуктов.

11. Критерии идентификации видовой принадлежности рыбы. Методы обнаружения фальсификации рыбы и продуктов ее переработки.

12. Идентификация подлинности. Видовая и качественная фальсификация рыбы и рыбных товаров.

13. Способы качественной, ассортиментной и информационной фальсификации мясных консервов.

14. Средства и способы фальсификации рыбных консервов и икорных товаров.

15. Методы идентификации мяса больных и павших животных.

16. Виды идентификации. Способы качественной и ассортиментной фальсификации колбасных изделий и мясных копченостей.

17. Виды идентификации. Способы ассортиментной и качественной фальсификации сухих и сгущенных молочных консервов. Критерии идентификации молочных консервов.

18. Виды идентификации. Качественная и ассортиментная фальсификация твердых пищевых жиров (животных топленых, кулинарных жиров, маргаринов). Средство и способы фальсификации твердых пищевых жиров.

19. Виды идентификации. Ассортиментная и качественная фальсификация растительных масел. Критерии идентификации растительных масел.

20. Виды идентификации. Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных товаров: хлебобулочных и макаронных изделий. Методы обнаружения фальсификации.

21. Виды идентификации. Качественная, количественная, ассортиментная фальсификация зерномучных товаров: зерна, крупы, муки Методы обнаружения фальсификации.

22. Виды и способы фальсификации меда. Критерии идентификации и методы обнаружения фальсификации меда и кондитерских изделий.

23. Виды идентификации. Средства, способы качественной и ассортиментной фальсификации молока и молочнокислых товаров.

24. Идентификация подлинности. Ассортиментная и качественная фальсификация коровьего масла.

25. Виды идентификации. Ассортиментная и качественная фальсификация твердых сычужных сыров. Критерии идентификации сыров.

26. Способы качественной и ассортиментной фальсификации мяса. Методы и критерии определения видовой принадлежности мяса.

27. Фальсификация продовольственных товаров пищевым добавками. Общие правила использования пищевых добавок.

28. Идентификационные признаки плодов. Ассортиментная, качественная, количе-

ственная, информационная фальсификация плодов.

29. Идентификационные признаки плодов. Ассортиментная, качественная, количественная, информационная фальсификация овощей.

30. Идентификационные признаки. Ассортиментная, качественная, количественная, информационная фальсификация переработанной плодоовощной продукции.

3.2 Вопросы к экзамену

Экзамен по данной дисциплине - не предусмотрен

3.3 Тестовые задания

Раздел 1. Теоретические основы проведения идентификации, подлинности и фальсификации сельскохозяйственной продукции

1. В толковом словаре термин "идентификация" определяется как:

(?) "установление, установление совпадения чего-либо с чем-либо";

(!) "отождествление, установление совпадения чего-либо с чем-либо";

(?) "отождествление, установление совпадения чего-либо с чем-либо";

(?) "отождествление, установление совпадения чего-либо с чем-либо";

2. Идентификационная экспертиза товара проводится с целью установления данного изделия к той или иной однородной товарной группе или определенному перечню на основании характерных индивидуальных признаков, приведенных в нормативно-технической и иной документации:

(!) принадлежности;

(?) характеристики ;

(?) параметров;

3. Экспертиза подлинности товара проводится с целью установления, отличающих натуральный продукт от его подделки.:

(?) качественных показателей;

(?) нормативных показателей;

(!) характерных показателей;

(?) потребительских свойств;

4. Объектами идентификации являются:

(?) все участники рыночных отношений, производитель;

(!) товары, услуги, ценные бумаги (деньги, акции, вексели и др.), информация, рабочая сила и другие объекты коммерческой деятельности;

5. — соблюдение всех установленных требований к продукции, процессу или услуге.

(?) Нормативный показатель;

(!) Соответствие;

(?) ГОСТ;

6. качества – это исследование тех или иных индивидуальных показателей товара с определенной целью:

(!) Экспертиза;

(?) Оценка;

(?) Изучение;

(?) Соответствие;

7. В ГОСТ Р 51293-99 «Идентификация продукции. Общие положения» дается следующее определение:

(?) Идентификация — установление тождественности продукции ее существенным признакам»;

(!) «Идентификация - установление соответствия конкретной продукции образцу и/или се описанию» ;

8. качества — совокупность операций по выбору номенклатуры показателей качества, определению их фактического значения и сопоставлению с базовыми:

- (?) Контроль;
- (?) Свойства;
- (?) Экспертиза;
- (!) Оценка;

9. Цель идентификации —..... :

(!) установить тождественность или подлинность объекта (товара) его основополагающим характеристикам;

(?) дать оценку тождественности или подлинности объекта (товара) его основополагающим характеристикам.

10. В зависимости от основополагающих товароведных характеристик товаров различают следующие виды идентификации:

(?) Ассортиментная, Видовая, Квалиметрическая, Информационная, Торговая, Стоимостная, Количественная;

(?) Ассортиментная, Квалиметрическая, Информационная, Стоимостная, Количественная;

(!) Ассортиментная, Квалиметрическая, Информационная;

11. Ассортиментная идентификация товаров —:

(?) установление тождественности оцениваемого товара с товарами определенного вида и/или подвида;

(?) ; установление тождественности оцениваемого товара с товарами однородной группы и/или подгрупп.

(!) установление тождественности и/или подлинности их наиболее существенным признакам ассортиментных характеристик;

12. Групповая идентификация —

(?) установление тождественности и/или подлинности их наиболее существенным признакам ассортиментных характеристик;

(!) установление тождественности оцениваемого товара с товарами однородной группы и/или подгрупп.

(?) установление тождественности оцениваемого товара с товарами определенного вида и/или подвида

(?) установление подлинности товара определенной торговой марки и/или ее модификаций.

13. Видовая идентификация —

(!) установление тождественности оцениваемого товара с товарами определенного вида и/или подвида;

(?) установление подлинности товара определенной торговой марки и/или ее модификаций;

(?) установление тождественности и/или подлинности их наиболее существенным признакам ассортиментных характеристик;

14. — установление соответствия показателей качества, значения которых зависят от соблюдения требований, регламентируемых технологическими инструкциями и/или иными технологическими документами:

- (?) Идентификация технологического процесса;
- (?) Технологическая оценка;
- (!) Технологическая идентификация;

15. — 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):

(?) Групповая идентификация;

(?) Квалиметрическая идентификация;

(?) Комплектная идентификация;

(!) Категорийная идентификация;

16. — действия, направленные на обман получателя и/или потребителя путем подделки объекта купли-продажи с корыстной целью:

(!) Фальсификация;

(?) Подделка;

(?) Заблуждение;

(?) ;

Раздел 2. Идентификация, способы и методы обнаружения фальсификации отдельных групп сельскохозяйственной продукции

17. — наиболее распространенный заменитель жидких прозрачных продуктов, особенно таких, как спирт, водка, прозрачные бесцветные наливки, настойки, белые вина, минеральные воды.

(?) Растворитель;

(!) Вода;

18. Прифальсификации происходит частичная или полная замена натурального продукта его заменителем.

(?) качественной;

(?) информационной;

(?) квалиметрической;

(!) ассортиментной;

19. фальсификация — подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок для улучшения органолептических свойств при сохранении или утрате других потребительских свойств либо замена товара высшей градации качества низшей.

(?) Ассортиментная

(!) Квалиметрическая

(?) Информационная

(?) Потребительская

20. фальсификацией считается применение разрешенных и неразрешенных добавок, не предусмотренных рецептурой, с целью введения в заблуждение потребителя относительно истинных потребительских свойств товара.

(!) Квалиметрической;

(?) Информационной;

(?) Потребительской;

(?) Ассортиментной;

21. К квалиметрической фальсификации следует отнести и товаров.:

(?) контрафакт;

(?) дефект;

(!) пересортицу;

22. фальсификация — это обман потребителя за счет значительных отклонений параметров товара (массы, объема, длины и т. п.), превышающих предельно допустимые нормы отклонений.

(?) Размерная;

(?) Объемная;

(!) Количественная;

23. фальсификация — обман потребителя путем реализации низкокачественных товаров по ценам высококачественных или товаров меньших размерных характеристик по цене товаров больших размеров.

(!) Стоимостная;

(?) Рыночная;

(?) Экономическая;

24. Объектом фальсификации является именно привлекательная по внешнему виду, имитирующая продукт высокого качества, хотя содержимое ее чаще всего оказывается фальсифицированным.

(?) Маркировка;

(!) Упаковка;

25. Методы идентификации в зависимости от поставленных перед испытателем задач подразделяют на виды:

(?) по документации; инструментальный; органолептический; визуальный; лабораторный; испытания, экспертиза;

(?) по документации; инструментальный; органолептический; визуальный;

(!) по документации; инструментальный; органолептический; визуальный; опробование; испытания;

26. Идентифицирующие признаки определяются показателями анатомо-морфологических свойств зерновок или семян: формой, размером, цветом, наличием бороздок (для пшеницы), средней массой, а также стекловидностью эндосперма (для пшеницы и риса). Эти признаки используются для идентификации зерна.

(?) квалитетической

(!) ассортиментной

(?) качественной

(?) анатомической

27. идентификация применяется для определения товарного сорта, а также технологических свойств хлебопекарной и макаронной пшеничной муки. В качестве признаков этой идентификации применяются те же органолептические и физико-химические показатели:

(!) Квалитетическая;

(?) Ассортиментная;

(?) Информационная;

28. Специфичными идентифицирующими признаками сухарных изделий являются показатели:.....

(?) органолептические, физико-химические показатели, намокаемость, состояние поверхности, внутреннее строение;;

(!) намокаемость, состояние поверхности, внутреннее строение;

29. Внутреннее строение имеет большее значение для идентификации плодов и овощей:

(?) сортовой;

(?) видовой;

(?) квалитетической;

(!) ассортиментной;

30. К специфичным идентифицирующим признакам идентификации переработанных плодов и овощей относятся состав и соотношение отдельных частей продукта (плодов, овощей и сиропов, рассолов, заливок и т. п.), показатели химического состава.

(!) ассортиментной;

(?) квалитетической;;

(?) видовой;

(?) сортовой;

31. Основным способом фальсификации этилового ректифицированного спирта из пищевого сырья является его полная или частичная замена на технический спирт или спирт-сырец (пищевой спирт, не очищенный от примесей):.

(?) квалитетической;

(?) видовой;

(!) ассортиментной;

(?) сортовой;;

32. Способы фальсификации ликеро-водочных изделий связаны с изменением их рецептуры путем замены высококачественного и дорогостоящего сырья на низкокачественное и дешевое:

(?) видовой;

(?) ассортиментной;

(?) сортовой;

(!) квалитетической;

33идентификация направлена на установление соответствия фактической массы нетто упаковочных единиц чая соответствующим данным маркировки и допустимым отклонениям, предусмотренным стандартами на чай..

(?) ассортиментная;

(!) количественная

(?) квалитетическая;

(?) метрологическая

34. При идентификации массовая доля общих Сахаров используется для подтверждения соответствия требованиям нормативных документов и установленных рецептурами, либо для выявления недовложения сахара, либо частичной замены его на другие компоненты.

(!) квалитетической;

(?) количественной;

(?) ассортиментной;

35.фальсификация фруктово-ягодных изделий, карамели, конфет, драже осуществляется путем частичной замены ценных компонентов сырья на более дешевые и менее ценные.:

(?) Групповая;

(?) Квалитетическая;

(!) Ассортиментная;

(?) Видовая;

36.маргарина — характерный признак, отличающий маргарин от растительных масел и животных жиров.:

(?) Температура плавления;

(?) Щелочность;

(!) Кислотность;

37.используется только для ассортиментной идентификации подгрупп и видов молочных товаров:

(!) консистенция;

(?) прозрачность;

(?) вкус и запах;

(?) физико-химические показатели;

37. мороженого и сливочного масла имеет определенные характерные признаки и может быть использовано для их ассортиментной идентификации при определении вида и подвида.:

(?) Внешнее строение (форма);

(!) Внутреннее строение (структура);

38.фальсификация может быть технологической и предреализационной.

(?) Квалитетическая и Ассортиментная;

(?) Квалитетическая;

(!) Ассортиментная;

39мясных товаров служит важнейшим идентифицирующим признаком при определении их подгрупп и видов..

- (?) Размер
- (!) Форма
- (?) Строение
- (?) Морфологический состав и строение

40. Анатомо-морфологические признаки пригодны для идентификации вида соленой, пряной, маринованной, копченой, сушеной и вяленой рыбы, если при разделке и переработке сохранены наиболее характерные части рыбы.

- (!) ассортиментной;
- (?) квалитетической;
- (?) видовой;
- (?) групповой;

Типовые контрольные задания.

1. Произведена партия пастеризованного молока. При определении качественных показателей обобранных от партии образцов с помощью прибора Лактан 4 было установлено, что массовая доля белка снижена на 0,5 %; массовая доля жира на 0,9%; общее количество влаги повышено на 1,5% по сравнению с требованием нормативных документов на данный вид молочных товаров. Установите вид фальсификации ?. Ваши действия как товароведа ?

2. Произведена партия варёных фаршированных колбас высшего сорта. В соответствии с договором поставщик обязуется поставить 150 батонов колбасы высшего сорта, фактически при приёмке была обнаружена недостача 7 батонов колбасы, а товарная экспертиза установила следующее: батоны с чистой сухой поверхностью, без пятен и наплывов фарша, фарш промешан неравномерно, массовая доля влаги превышает допустимый показатель на 1,6%; йод крахмальная проба дала положительную реакцию.

1. Охарактеризуйте вид фальсификации ?

2. Как вы поступите с данной партией колбасы?

3. Какие показатели должны быть соблюдены при производстве варёной фаршированной колбасы?

4. Как должна производиться маркировка варёных фаршированных колбас?

4. При оценке качества меда было установлено, что цветочный мед имеет относительно низкие органолептические показатели. При лабораторном исследовании обнаружено повышенное содержание сахарозы (более 25%). Микроскопический анализ показал отсутствие в меде цветочной пыльцы. Установите вид фальсификации ?

5. При проведении идентификации образцов растительных масел установлено, что образец 1 – имеет желтоватый цвет с видимым зеленоватым оттенком; образец 2 - черный оттенок. Какие виды масла характеризуются данными органолептическими показателями ?

6. При лабораторном заключении сливочного масла «Вологодское» выявлено, повышенное содержание триглицеридов. Отсутствие орехового привкуса. Опишите вид фальсификации ?

3.4 Перечень тем рефератов

1. Фальсификация сельскохозяйственной продукции: исторический аспект.

2. Фальсификация сельскохозяйственной продукции в России на современном этапе.

3. Фальсификация сельскохозяйственной продукции за рубежом.

4. Характеристика органолептического метода идентификации сельскохозяйственной продукции.

5. Современные физико-химические методы исследования: перспективы использования для идентификации сельскохозяйственной продукции.

6. Методы идентификации сельскохозяйственной продукции, используемые в зарубежной практике.

7. Идентификация зерномучных (плодоовощных, кондитерских, вкусовых) товаров при товароведной оценке качества, экспертизе и сертификации.

8. Фальсификация зерномучных (плодоовощных, кондитерских, вкусовых) товаров: способы, средства и методы обнаружения.

9. Идентификационная и товарная экспертиза крупы

10. Идентификационная и товарная экспертиза зерна

11. Идентификационная и товарная экспертиза меда

12. Способы фальсификации мясных товаров и методы их обнаружения

13. Идентификационная и товарная экспертиза молочных товаров

14. Идентификационная и товарная экспертиза рыбы и рыбных консервов

15. Способы фальсификации яичных товаров и методы их обнаружения

3.5 Темы курсовых работ

Не предусмотрены

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

4.1 Положение о формах, периодичности и порядке проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся П ВГАУ 1.1.05 – 2014

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 практического занятия
3.	Требования к техническому оснащению аудитории	в соответствии с ОПОП и рабочей программой
4.	Ф.И.О. преподавателя (ей), проводящих процедуру контроля	Крупичын В.В.
5.	Вид и форма заданий	Собеседование, устный опрос, тестирование и др.
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	Крупичын В. 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