

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Бойко Елена Григорьевна
Должность: Ректор
Дата подписания: 16.01.2024 12:12:49
Уникальный программный ключ:
e69eb689122030af7d22cc354bf0eb9d453ecf8f

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО Государственный аграрный университет Северного Зауралья
Инженерно-технологический институт
Кафедра Технологии продуктов питания

«Утверждаю»
Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

« 01 » июля 2022 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ
ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ
ПРОДУКТОВ**

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ
профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Форма обучения: очная, заочная

Тюмень, 2022

При разработке рабочей программы учебной дисциплины в основу положены:

1) ФГОС ВО по направлению подготовки 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья, утвержденный Министерством образования и науки РФ «17» августа 2020 г., приказ № 1041

2) Учебный план основной образовательной программы «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий» одобрен Ученым советом ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья от «01» июля 2022 г. Протокол № 11

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена на заседании кафедры Технологии продуктов питания от «01» июля 2022 г. Протокол № 6а

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Рабочая программа учебной дисциплины (модуля) одобрена методической комиссией института от «01» июля 2022 г. Протокол № 7

Председатель методической комиссии института



О.А. Мелякова

Разработчик:

Есенбаева К.С., доцент кафедры Технологии продуктов питания, канд. с.-х. наук

И.о директора института:



Л.Н. Андреев

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

| <i>Код компетенции</i> | Результаты освоения | Индикатор достижения компетенции | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине |
|------------------------|---|--|---|
| ПК – 6 | Способен проводить контроль пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля | ИД-4 _{тис} Проводит испытания безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции | <p>знать:</p> <ul style="list-style-type: none"> -виды идентификации и фальсификации, средства фальсификации, идентифицирующие признаки продуктов питания из растительного сырья, нормативные и правовые документы; -правила проведения идентификации, подтверждения соответствия и оценки качества продуктов питания из растительного сырья <p>уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> -идентифицировать продукты питания по показателям качества и формулировать заключение; - организовать и провести исследования продуктов питания с целью оценки их качества в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка <p>владеть:</p> <ul style="list-style-type: none"> -навыками проведения оценочной деятельности, интерпретации результатов испытаний, использования действующих технических регламентов, стандартов с целью обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья; -навыками организации, выполнения и интерпретации результатов стандартных методов испытаний продуктов питания из растительного сырья |

2 Место дисциплины в структуре образовательной программы

Дисциплина Идентификация и фальсификация пищевых продуктов в соответствии с учебным планом входит в Факультативы.

Для изучения дисциплины необходимы знания в области: санитарно-микробиологического контроля в пищевых производствах; стандартизаций, сертификаций и контроля качества продукции; пищевой микробиологии; пищевой химии; физико-химических основ переработки растительного сырья; безопасности продовольственного сырья и продуктов питания; экспресс-контроля продуктов питания из растительного сырья.

Идентификация и фальсификация пищевых продуктов является предшествующей дисциплиной для дисциплин: реология пищевых масс, технокимический контроль хлебопекарного производства.

Дисциплина изучается на 4 курсе в 7 семестре по очной и на 5 курсе в 9 семестре по заочной форме обучения.

3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Общая трудоемкость дисциплины составляет 108 часов (Зачетные единицы)

| Вид учебной работы | Форма обучения | |
|--|----------------|------------|
| | очная | заочная |
| Аудиторные занятия (всего) | 48 | 12 |
| <i>В том числе:</i> | - | - |
| Лекционного типа | 24 | 6 |
| Семинарского типа | 24 | 6 |
| Самостоятельная работа (всего) | 60 | 96 |
| <i>В том числе:</i> | - | - |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 30 | 76 |
| Самостоятельное изучение тем | 6 | |
| Реферат | 24 | |
| Контрольные работы | - | 20 |
| Вид промежуточной аттестации: | зачет | зачет |
| Общая трудоемкость: | | |
| часов | 108 | 108 |
| зачетных единиц | 3 | 3 |

4. Содержание дисциплины

4.1. Содержание разделов дисциплины

| | Наименование раздела дисциплины | Содержание раздела |
|----|--|--|
| 1 | 2 | 3 |
| 1. | Введение | Предмет, цель и задачи изучаемой дисциплины. Компетенции в преподавании дисциплины. Основные понятия: идентификация, фальсификация. Информационные источники идентификации. Исторические аспекты фальсификации. Взаимосвязь идентификации и фальсификации. |
| 2. | Основы идентификационной деятельности | Актуальность проблемы идентификации. Идентификация и оценка соответствия продуктов питания. Место идентификации в различных видах оценочной деятельности. Структура идентификационной деятельности: цель, задачи, объекты, субъекты, средства и принципы. Функции идентификации. |
| 3. | Идентификация пищевых продуктов | Виды идентификации: ассортиментная, квалитетическая, информационная, комплексная. Показатели идентификации, критерии их выбора. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации продуктов. Порядок проведения идентификации пищевой продукции и оформление ее результатов. Цель и задачи идентификационной экспертизы. Методы идентификации: информационно – аналитические, органолептические и измерительные, условия их применения, преимущества и недостатки. Разновидности органолептического метода, их характеристика. Измерительные методы определения органолептических показателей. Нормативные и законодательные акты, регламентирующие контроль качества и процедуру проведения идентификации. |
| 4. | Фальсификация пищевых продуктов | Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик: ассортиментная, квалитетическая, количественная, стоимостная и информационная; в зависимости от места фальсификации: технологическая, предреализационная. Средства для разных видов фальсификации; особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей. Пищевые и непищевые добавки и заменители. Способы обнаружения разных видов фальсификации. Формы фальсификации. Последствия производства и реализации фальсифицированных продуктов: выгоды, риски и убытки. Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации. |
| 5. | Идентификация и фальсификация продуктов питания из растительного сырья | Идентификация и методы обнаружения фальсификации муки. Идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности и виды фальсификации круп и макаронных изделий. Идентификация групп и рецептур, качества, дефектов, показателей безопасности отдельных видов хлеба и хлебобулочных изделий. Идентификация сырья для |

| | |
|--|--|
| | изготовления кондитерских изделий. Средства и способы фальсификации сахаристых и мучных кондитерских изделий, методы обнаружения. Ассортиментная и квалитетрическая идентификация безалкогольных напитков, минеральных вод, чая, пряностей и приправ. Способы фальсификации алкогольной продукции и методы её обнаружения. Основные задачи идентификации свежей плодоовощной продукции. Идентифицирующие признаки ассортиментной и квалитетрической характеристик свежих плодов и овощей. Фальсификация свежих плодов и овощей. Идентификация и фальсификация переработанных плодов и овощей. Идентификация томатных продуктов. Идентификационные признаки растительного масла, средства и способы фальсификации. |
|--|--|

4.2. Разделы дисциплины и виды занятий

очная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекционного типа | Семинарского типа | СР | Всего, часов |
|-------|--|------------------|-------------------|-----------|--------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | Введение | 2 | - | 4 | 6 |
| 2. | Основы идентификационной деятельности | 2 | 2 | 6 | 10 |
| 3. | Идентификация пищевых продуктов | 6 | 6 | 16 | 28 |
| 4. | Фальсификация пищевых продуктов | 6 | 2 | 16 | 24 |
| 5. | Идентификация и фальсификация продуктов питания из растительного сырья | 8 | 14 | 18 | 40 |
| | Итого: | 24 | 24 | 60 | 108 |

заочная форма обучения

| № п/п | Наименование раздела дисциплины | Лекционного типа | Семинарского типа | СР | Всего, часов |
|-------|--|------------------|-------------------|-----------|--------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| 1. | Введение | - | - | 12 | 12 |
| 2. | Основы идентификационной деятельности | 2 | - | 14 | 16 |
| 3. | Идентификация пищевых продуктов | 2 | 2 | 24 | 28 |
| 4. | Фальсификация пищевых продуктов | 2 | 2 | 22 | 26 |
| 5. | Идентификация и фальсификация продуктов питания из растительного сырья | - | 2 | 24 | 26 |
| | Итого: | 6 | 6 | 96 | 108 |

4.3. Занятия семинарского типа

| № п/п | № раздела дисциплины | Тема | Трудоемкость (час) | |
|---------------|----------------------|---|--------------------|----------|
| | | | очная | заочная |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| 1 | 2 | Место идентификации в различных видах оценочной деятельности | 2 | - |
| 2 | 3 | Показатели и критерии идентификации | 2 | - |
| 3 | 3 | Процедура проведения идентификации и идентификационной экспертизы пищевой продукции | 2 | 2 |
| 4 | 3 | Методы идентификации | 2 | - |
| 5 | 4 | Виды и средства фальсификации | 2 | 2 |
| 6 | 5 | Идентификация и методы обнаружения фальсификации муки | 2 | 2 |
| 7 | 5 | Идентификация макаронных изделий | 2 | - |
| 8 | 5 | Идентификация и оценка качества хлеба | 2 | - |
| 9 | 5 | Идентификация и методы обнаружения фальсификации меда | 2 | - |
| 10 | 5 | Идентификация чая и оценка качества | 2 | - |
| 11 | 5 | Идентификация свежих овощей и яблок | 2 | - |
| 12 | 5 | Идентификация томатных продуктов | 2 | - |
| Итого: | | | 24 | 6 |

4.4. Примерная тематика курсовых проектов (работ) - не предусмотрено ОПОП.

5. Организация самостоятельной работы обучающихся по дисциплине

5.1. Типы самостоятельной работы и её контроль

| Тип самостоятельной работы | Форма обучения | | Текущий контроль |
|--|----------------|-----------|-------------------------------|
| | очная | заочная | |
| Проработка материала лекций, подготовка к занятиям | 30 | 76 | тестирование |
| Самостоятельное изучение тем | 6 | | тестирование собеседование |
| Реферат | 24 | | защита |
| Контрольные работы | - | 20 | защита |
| всего часов: | 60 | 96 | |

5.2. Учебно-методические материалы для самостоятельной работы:

1. Идентификация и фальсификация продуктов питания. Методические рекомендации по самостоятельной работе для бакалавров очной формы обучения направления 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. [Электронный ресурс] /Составитель: Есенбаева К.С. – Тюмень: «ГАУ Северного Зауралья», 2020.

5.3. Темы, выносимые на самостоятельное изучение:

Раздел 2. Основы идентификационной деятельности

Тема: «Актуальность проблемы идентификации».

Раздел 3. Идентификация продуктов питания

Тема: «Разновидности органолептического метода, их характеристика».

Раздел 4. Фальсификация продуктов питания

Тема 1: «Последствия производства и реализации фальсифицированных продуктов: выгоды, риски и убытки».

Раздел 5. Идентификация и фальсификация продуктов питания из растительного сырья

Тема 1: «Средства и способы фальсификации сахаристых кондитерских изделий, методы обнаружения».

Тема 2: «Средства и способы фальсификации мучных кондитерских изделий, методы обнаружения».

Тема 3: «Идентификация переработанных плодов и овощей».

5.4. Темы рефератов

1. Информационные источники идентификации.
2. Идентификация пищевых продуктов как один из этапов сертификации.
3. Идентифицирующие функции маркировки пищевых продуктов.
4. Современные физико-химические методы исследования: перспективы использования для идентификации пищевых продуктов.
5. Идентификация и фальсификация продуктов из растительного сырья (на примере видов продукции).
6. Методы идентификации пищевых продуктов из растительного сырья (на примере видов продукции).
7. Идентификация и оценка качества шоколада, поставляемых на российский рынок.
8. Современное состояние потребительского рынка продуктов питания из растительного сырья: вопросы качества и идентификации.
9. Пути совершенствования правовой и нормативной базы идентификации пищевых продуктов из растительного сырья.
10. Роль идентификации при оценке качества, экспертизе качества и сертификации (на примере видов продукции из растительного сырья).
11. Идентификация и фальсификация соковой продукции, поставляемых на потребительский рынок.
12. Идентификация и фальсификация сахара-песка, реализуемого на потребительском рынке.
13. Идентификация и фальсификация муки пшеничной разных производителей.
14. Идентификация и фальсификация макаронных изделий.
15. Идентификационные признаки и оценка качества хлеба на примере пшеничного или ржано-пшеничного.
16. Идентификационные характеристики оливкового (арахисового, соевого, кукурузного, хлопкового, льняного, кунжутного, конопляного, кедрового, рапсового) масла.
17. Критерии подлинности ценных видов растительных масел. Методы выявления фальсификации.
18. Общие идентифицирующие признаки ассортиментной и квалитетической характеристик кондитерских изделий.
19. Нормативная база экспертизы качества семечковых плодов.
20. Идентификация яблок свежих ранних и поздних сроков созревания.

21.Правила отбора проб при экспертизе хлебобулочных изделий.

22.Фальсификация продуктов из растительного сырья (на примере видов продукции): способы, средства и методы обнаружения.

23.Проблема технологической фальсификации в производстве пищевых продуктов.

6. Фонд оценочных средств для проведения промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине

6.1 Перечень компетенций и оценочные средства индикатора достижения компетенций

| Код компетенции | Индикатор достижения компетенции | Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине | Наименование оценочного средства |
|-----------------|--|---|----------------------------------|
| ПК-6 | ИД-4 _{пк6} Проводит испытания безопасности и качества сырья, полуфабрикатов и готовой пищевой продукции | знать: -виды идентификации и фальсификации, средства фальсификации, идентифицирующие признаки продуктов питания из растительного сырья, нормативные и правовые документы; -правила проведения идентификации, подтверждения соответствия и оценки качества продуктов питания из растительного сырья | тест зачетный билет |
| | | уметь: -идентифицировать продукты питания по показателям качества и формулировать заключение; - организовать и провести исследования продуктов питания с целью оценки их качества в соответствии с требованиями нормативной документации и потребностями рынка | |
| | | владеть: -навыками проведения оценочной деятельности, интерпретации результатов испытаний, использования действующих технических регламентов, стандартов с целью обеспечения качества продуктов питания из растительного сырья; | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| | | -навыками организации, выполнения и интерпретации результатов стандартных методов испытаний продуктов питания из растительного сырья | |
|--|--|--|--|

6.2. Шкалы оценивания устного зачета

| Оценка | Описание |
|------------|--|
| Зачтено | Демонстрирует глубокое понимание программного материала, свободно владеет специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе, сформулировал выводы по излагаемому материалу |
| Не зачтено | Демонстрирует слабый уровень знаний по изучаемой дисциплине, ответы на вопросы билета слабые, не владеет терминологией по дисциплине, мышлением, отсутствуют ответы на дополнительные вопросы по программе |

Шкала оценивания тестирования на зачете

| % выполнения задания | Результат |
|----------------------|------------|
| 50 – 100 | зачтено |
| менее 50 | не зачтено |

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы:

Указаны в приложении 1.

7. Перечень основной и дополнительной учебной литературы, необходимой для освоения дисциплины

а) основная литература

1.Бурова, Т. Е. Безопасность продовольственного сырья и продуктов питания: учебник / Т. Е. Бурова. — Санкт-Петербург: Лань, 2020. — 364 с. — ISBN 978-5-8114-3968-3. — Текст: электронный // Лань: электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/130155>

2.Идентификационная и товарная экспертиза продуктов растительного происхождения: Учеб.пособие /Л.Г. Елисеева, Т.Н. Иванова, М.А. Положишникова, А.В. Рыжакова; Под ред. Л.Г. Елисейевой. – Москва.: ИНФРА-М, 2014. – 524 с.

3.Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий. Качество и безопасность [Электронный ресурс]: учебно-справочное пособие /А.С.Романов [и др]. – Электрон. текстовые данные. - Саратов: Вузовское образование, 2014. – 287с. - Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/4165.html>.- ЭБС «IPRbooks».

б) дополнительная литература

1.Криштафович В.И., Колобов С.В. Методы и техническое обеспечение контроля качества (продовольственные товары): Учебное пособие. – 2-е изд. – М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2007 – 124 с.

2.Николаева М.А., Положишникова М.А. Идентификация и обнаружение фальсификации продовольственных товаров: учебное пособие. – М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2009. – 464 с.

- 3.Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров: Учебник для студ. высш. учебн. заведений – М: Издательский центр «Академия», 2004 – 208 с.
- 4.Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Мучные кондитерские изделия. 2-е изд., перераб. и доп. – М: ДеЛи принт, 2003 – 128 с.
- 5.Скуратовская О.Д. Контроль качества продукции физико-химическими методами. Хлебобулочные изделия. 2-е изд., перераб. и доп. – М: ДеЛи принт, 2003 – 128 с.

в) нормативные документы

- 1.Технический регламент Таможенного Союза (ТРТС 022/2011) «Пищевая продукция в части ее маркировки». Федеральный закон от 09.12.2011г. № 881.
- 2.Технический регламент Таможенного Союза (ТР ТС 005/2011) «О безопасности упаковки» Федеральный закон от 16.08.2011г.- № 769.
3. Технический регламент Таможенного Союза (ТР ТС 021/2011) «О безопасности пищевой продукции» Федеральный закон от 09.12.2011г. № 880.
- 4.Технический регламент Таможенного Союза на соковую продукцию из фруктов и овощей (ТР ТС 023/2011) Федеральный закон от 09.12.2011г. № 882 (с изменениями от 15.12.2015).
- 5.О техническом регулировании. Федеральный закон от 27.12.2002г -№ 184-ФЗ.
- 6.О качестве и безопасности пищевых продуктов. Федеральный закон от 30.12.2006г. - № 266.- М.: Осъ-89, 2008.- 32с.
7. Гражданский кодекс РФ. Часть 4. Глава 76. Федеральный закон от 06.04.2011г. - № 65.
- 8.ГОСТы на продукты питания.

Журналы

- 1.Хлебопечение России.
- 2.Хлебопродукты.
- 3.Пищевая промышленность.
- 4.Стандарты и качество.

8. Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети "Интернет"

- 1.www.rosпотребнадзор.ru Официальный сайт Роспотребнадзора РФ. Контроль и надзор в сфере обеспечения санитарно-эпидемиологического благополучия населения Российской Федерации, защиты прав потребителей.
- 2.www.stq.ru Официальный сайт РИА «Стандарты и качество». Журнал «Стандарты и качество».
- 3.www.foodprom.ru. Официальный сайт издательства «Пищевая промышленность». Журналы «Пищевая промышленность».
- 4.www.gost.ru Официальный сайт Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии (РОССТАНДАРТ).
- 5.www.interstandart.ru Официальный сайт информационной службы «Интерстандарт»/Журнал «Вестник технического регулирования».
- 6.www.ozpp.ru/standard/pravila/sanpin Сайт Межрегиональной общественной организации «Общество защиты прав потребителей», СанПиН и другие аналогичные документы.
7. www.ab-centre.ru Сайт экспертно – аналитического центра агробизнеса.
8. www.agronews.ru (Российский информационный портал о сельском хозяйстве).

9. Методические указания для обучающихся по освоению дисциплины

Идентификация и фальсификация продуктов питания. Методические указания к семинарским занятиям для бакалавров очной формы обучения направления 19.03.02. Продукты питания из растительного сырья, профиль Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий. [Электронный ресурс] /Составитель: Есенбаева К.С. – Тюмень: «ГАУ Северного Зауралья», 2020.

10. Перечень информационных технологий

1. Сервисы Google Suite for Education;
2. Система электронного обучения Moodle.

11. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Для чтения лекций и проведения занятий семинарского типа по дисциплине используется аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

Для выполнения самостоятельной работы обучающиеся могут пользоваться читальными залами библиотеки ФГБОУ ВО ГАУ Северного Зауралья, в том числе оснащёнными компьютерами с локальной сетью и выходом в интернет.

12. Особенности освоения дисциплины для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Обучение обучающихся с ограниченными возможностями здоровья при необходимости осуществляется на основе адаптированной рабочей программы с использованием специальных методов обучения и дидактических материалов, составленных с учетом особенностей психофизического развития, индивидуальных возможностей и состояния здоровья таких обучающихся (обучающегося).

В целях освоения учебной программы дисциплины инвалидами и лицами с ограниченными возможностями здоровья обеспечивается:

- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по зрению: размещение в доступных для обучающихся, являющихся слепыми или слабовидящими, местах и в адаптированной форме справочной информации о расписании учебных занятий; присутствие ассистента, оказывающего обучающемуся необходимую помощь; выпуск альтернативных форматов методических материалов (крупный шрифт или аудиофайлы), использование версии сайта для слабовидящих ЭБС IPR BOOKS и специального мобильного приложения IPR BOOKS WV-Reader (программы не визуального доступа к информации, предназначенной для мобильных устройств, работающих на операционной системе Android и iOS, которая не требует специально обученного ассистента, т.к. люди с ОВЗ по зрению работают со своим устройством привычным способом, используя специальные штатные программы для незрячих людей, с которыми IPR BOOKS WV-Reader имеет полную совместимость);
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья по слуху: надлежащими звуковыми средствами воспроизведение информации;
- для инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья, имеющих нарушения опорно-двигательного аппарата: возможность беспрепятственного доступа обучающихся в учебные помещения, туалетные комнаты и другие помещения кафедры, а также пребывание в указанных помещениях.

Образование обучающихся с ограниченными возможностями здоровья может быть организовано как совместно с другими обучающимися, так и в отдельных группах или в отдельных организациях.

Министерство сельского хозяйства Российской Федерации
ФГБОУ ВО «Государственный аграрный университет Северного Зауралья»
Инженерно-технологический институт
Кафедра технологии продуктов питания

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

по учебной дисциплине

ИДЕНТИФИКАЦИЯ И ФАЛЬСИФИКАЦИЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

для направления подготовки

19.03.02 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ИЗ РАСТИТЕЛЬНОГО СЫРЬЯ

профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

Уровень высшего образования – бакалавриат

Разработчик:

Есенбаева К.С., доцент кафедры Технологии продуктов питания, канд. с.-х. наук

Утверждено на заседании кафедры
протокол № ба от « 01 » июля 2022 г.

Заведующий кафедрой



Г.А. Дорн

Тюмень, 2022

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ И ИНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ОЦЕНКИ знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующие этапы формирования компетенций в процессе освоения дисциплины

Идентификация и фальсификация пищевых продуктов

1. Вопросы к зачету

| Наименование компетенции | Вопросы |
|---|--|
| <p align="center">ПК – 6</p> <p align="center">Способен проводить контроль пищевой продукции и продовольственного (пищевого) сырья, технологических средств, упаковочных материалов, изделий, используемых при производстве (изготовлении) пищевой продукции, средствами, обеспечивающими достоверность и полноту контроля</p> | <ol style="list-style-type: none"> 1. Основные понятия процедуры идентификации. 2. Цель и задачи идентификационной экспертизы. 3. Процедура проведения идентификации пищевой продукции. 4. Структура идентификационной деятельности. 5. Функции идентификации. 6. Средства идентификации. 7. Принципы идентификации. 8. Объекты и субъекты идентификации. 9. Методы идентификации, условия их применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации. 10. Информационные источники идентификации. 11. Взаимосвязь идентификации и фальсификации. 12. Роль идентификации в системе сертификации. 13. Роль идентификации при оценке степени соответствия товара заявленному качеству. 14. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров. 15. Показатели идентификации, критерии их выбора. 16. Разновидности органолептического метода идентификации, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации. 17. Измерительные методы определения органолептических показателей. 18. Современные измерительные методы идентификации. <hr/> <ol style="list-style-type: none"> 19. Ассортиментная идентификация и ее подвиды. 20. Комплексная идентификация, ее характеристика. 21. Квалиметрическая идентификация и ее подвиды. 22. Информационная идентификация и ее подвиды. 23. Средства для разных видов фальсификации. 24. Ассортиментная и квалиметрическая фальсификация, ее характеристики. 25. Количественная и стоимостная фальсификация, ее характеристики. 26. Информационная и комплексная фальсификация (технологическая, предреализационная). 27. Последствия производства и реализации фальсифицированных продуктов: выгоды, риски и убытки. 28. Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации. 29. Способы обнаружения разных видов фальсификации. |

- 30.Формы фальсификации.
- 31.Виды и разновидности ассортиментной фальсификации.
- 32.Нормативные документы, регламентирующие контроль качества товаров.
- 33.Нормативные документы, регламентирующие процедуру проведения идентификации.
- 34.Характеристика видов и средств фальсификации.
- 35.Пищевые и непищевые добавки и заменители для фальсификации.
- 36.Идентификационные признаки ассортиментной принадлежности круп.
- 37.Идентификационные признаки ассортиментной принадлежности макаронных изделий.
- 38.Идентификации и фальсификация муки.
- 39.Идентификация, средства технологической фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий.
- 40.Идентификация групп и рецептур, дефектов, показателей безопасности отдельных видов хлеба и хлебобулочных изделий.
- 41.Идентификация, средства предреализационной фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий.
- 42.Идентификация сырья для изготовления кондитерских изделий.
- 43.Идентификация мучных кондитерских изделий.
- 44.Средства и способы фальсификации мучных кондитерских изделий, методы их обнаружения.
- 45.Идентификация сахаристых кондитерских изделий.
- 46.Средства и способы фальсификации сахаристых кондитерских изделий, методы их обнаружения.
- 47.Идентификационные признаки и методы обнаружения фальсификации мёда.
- 48.Ассортиментная идентификация чая.
- 49.Квалиметрическая идентификация чая.
- 50.Идентификация безалкогольных напитков и минеральных вод.
- 51.Идентификация пряностей и приправ.
- 52.Идентификационные признаки ассортиментной принадлежности водок.
- 53.Способы фальсификации алкогольной продукции и методы её обнаружения.
- 54.Основные задачи идентификации свежей плодоовощной продукции.
- 55.Идентификационные признаки ассортиментной характеристики свежих плодов и овощей.
- 56.Идентификационные признаки квалиметрической

| | |
|--|---|
| | <p>характеристики свежих плодов и овощей.</p> <p>57.Способы фальсификации свежих плодов и овощей.</p> <p>58.Идентификация переработанных плодов и овощей.</p> <p>59.Идентификация томатных продуктов.</p> <p>60.Идентификационные признаки растительного масла, средства и способы фальсификации.</p> |
|--|---|

Обучающийся допускается к промежуточной аттестации по дисциплине при условии выполнения всех практических работ, защиты доклада (очная форма), защиты контрольной работы (заочная форма), а также при условии выполнения заданий по темам, вынесенным на самостоятельное изучение.

Процедура оценивания устного зачёта

Зачет проходит в форме собеседования. Обучающемуся достается зачетный билет путем собственного случайного выбора. Зачетный билет состоит из двух теоретических вопросов. Для подготовки ответа на задания зачетного билета обучающемуся дается 15 минут. Защита ответа происходит в виде собеседования, на что отводится 5 минут. Ответ обучающегося оценивается «зачтено» либо «не зачтено» в соответствии со шкалой оценивания. При оценивании зачета учитываются результаты оценки, полученные при текущем контроле: выполнения и защиты практических работ, собеседовании по темам, выносимым на самостоятельное обучение, контрольной работы (заочная форма).

Критерии оценки устного зачета

Оценка «Зачтено» выставляется студенту, который демонстрирует глубокое понимание программного материала, свободно владеет специальной терминологией, но с некоторыми неточностями при ответе, сформулировал выводы по излагаемому материалу.

Оценка «Не зачтено» выставляется студенту, не давшему ответы на вопросы билета, не владеющему терминологией по дисциплине, мышлением, при отсутствии ответов на дополнительные вопросы по программе.

Примерный билет

**Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования**

«Государственный аграрный университет Северного Зауралья»

Инженерно-технологический институт

Кафедра Технологии продуктов питания

Дисциплина: Идентификация и фальсификация пищевых продуктов

Направление 19.03.02 «Продукты питания из растительного сырья»

Профиль «Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий»

ЗАЧЕТНЫЙ БИЛЕТ № 1

1. Структура идентификационной деятельности.

2. Идентификация, средства технологической фальсификации хлеба и хлебобулочных изделий.

Составил: _____ / _____ / «__» _____ 20__ г.
Заведующий кафедрой: _____ / _____ / «__» _____ 20__ г.

Процедура оценивания тестирования

Тестирование по дисциплине «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов» проводится в качестве текущего и промежуточного контроля знаний обучающихся по окончании изучения каждого раздела дисциплины. Тестовое задание в системе электронного обучения Moodle включает 30 вопросов, в случайном порядке выбранных из банка вопросов. Обучающемуся предоставляется 2 попытки, по 45 минут каждая.

Преподаватель разрабатывает и размещает на странице своего курса тесты, указывая в их настройках даты, время, которое отводится на выполнение одной попытки, количество попыток, предоставляемое каждому обучающемуся. Обучающиеся получают информацию о дате и времени тестирования. В назначенное время обучающиеся заходят в систему moodle с личного аккаунта и проходят тестирование. По результатам проверки тестирования выставляются оценки в соответствии с критериями.

Шкала оценивания тестирования на зачете

| % выполнения задания | Результат |
|-----------------------------|------------------|
| 50 – 100 | зачтено |
| менее 50 | не зачтено |

2. Вопросы для собеседования

Раздел - Вводная лекция

1. Назовите основные понятия процедуры идентификации.
2. В каких информационных источниках упоминается об идентификации продукции?
3. Назовите первые источники, содержащие морально-этические нормы против фальсификации.
4. Какова взаимосвязь идентификации и фальсификации?

Раздел – Основы идентификационной деятельности

1. Цель, задачи, средства и принципы идентификации.
2. Функции идентификации.
3. Укажите виды оценочной деятельности по подтверждению соответствия.
4. Различия между разными видами оценочной деятельности и укажите место в них процедуры идентификации.

Раздел – Идентификация продуктов питания

1. Охарактеризуйте подвиды квалитетической идентификации.
2. Охарактеризуйте подвиды информационной идентификации.
3. Порядок проведения идентификации пищевой продукции и оформление ее результатов.
4. Информационно – аналитические методы идентификации.
5. Измерительные методы идентификации.

Раздел – Фальсификация продуктов питания

1. Ассортиментная и квалитетическая фальсификация, ее характеристики.
2. Информационная и комплексная фальсификация (технологическая, предреализационная).
3. Причины фальсификации продуктов питания.
4. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных продуктов.
5. Правовая база по предотвращению фальсификации.

Раздел – Идентификация и фальсификация продуктов питания из растительного сырья

1. Назовите идентификационные признаки ассортиментной принадлежности круп и виды фальсификации.
2. Как провести идентификацию дефектов отдельных видов хлеба и хлебобулочных изделий?
3. Назовите основные задачи идентификации свежей плодоовощной продукции.
4. Перечислите способы фальсификации свежих плодов и овощей.
5. Охарактеризуйте идентификационные признаки растительного масла, средства и способы фальсификации.

Процедура оценивания собеседования

Собеседование – специальная беседа преподавателя со студентом на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитанная на выяснение объема знаний, умений и навыков студента по определенному разделу, теме, вопросу.

Задачей собеседования является не столько оценивание знаний студентов, сколько определение проблемных мест в усвоении учебного материала и фиксирование внимания на сложных понятиях, явлениях, процессе.

В рамках собеседования используется индивидуальный опрос, который направлен на выявление знаний конкретного студента.

Для соблюдения динамики ответов в паузы между ответами задаются наводящие вопросы, и если студент затрудняется ответить на заданный вопрос, дополняет его ответ другой студент или вопрос полностью передается другому студенту.

Ответы даются или по принципу круга, где каждый следующий отвечает на поставленный вопрос, или по желанию студентов. Применяются разнообразные формы опроса: карточки-задания, решение различных ситуаций, работа у доски, с книгой или конспектом.

В конце собеседования преподаватель дает заключительные комментарии по качеству ответов всех студентов. Собеседование оценивается как «Зачтено» и «Не зачтено».

Критерии оценки собеседования

Оценка «Зачтено» выставляется студенту, в случае если дан полный, развернутый ответ на поставленный вопрос, показано умение выделить существенные и несущественные признаки, причинно-следственные связи. В ответе прослеживается четкая структура, логическая последовательность, отражающая сущность раскрываемых понятий (теорий, явлений и определений). В ответе допущены незначительные ошибки, исправленные обучающимся с помощью преподавателя.

Оценка «Не зачтено» выставляется студенту, в случае если дан неполный ответ, представляющий собой разрозненные знания по теме вопроса с существенными ошибками в определениях. Присутствуют фрагментарность, нелогичность изложения. Студент не осознает связь понятий, теории, явления с другими объектами дисциплины. Отсутствуют выводы, конкретизация и доказательность изложения. Речь неграмотная. Дополнительные и уточняющие вопросы преподавателя не приводят к коррекции ответа обучающегося не только на поставленный вопрос, но и на другие вопросы дисциплины.

3. Вопросы к защите реферата

1. Какое место занимает идентификация при проведении сертификации пищевых продуктов?
2. В каких информационных источниках упоминается об идентификации продукции, упаковки, маркировки?
3. Какую роль выполняет маркировка в идентификации пищевых продуктов?
4. Какие современные измерительные методы применяются для идентификации пищевых продуктов? В чем их сущность?
5. Дайте характеристику методов идентификации пищевых продуктов.
6. Охарактеризуйте состояние потребительского рынка продуктов питания из растительного сырья.
7. Что составляет правовую и нормативную базу идентификации пищевых продуктов из растительного сырья?
8. Какую роль выполняет идентификация при оценке качества и экспертизе качества пищевых продуктов?
9. Охарактеризуйте наиболее распространенные способы фальсификации пищевых продуктов.
10. Перечислите специфичные идентифицирующие показатели ассортиментных характеристик видов и подвидов сахара.
11. Наиболее и наименее достоверные показатели идентификации ассортиментной и квалитетической характеристик кондитерских изделий.
12. Укажите средства и способы фальсификации:
 - а) соковой продукции
 - б) сахара-песка
 - в) макаронных изделий.
13. Какие общие идентифицирующие признаки применяются для растительных масел?
14. Какие виды растительных масел наиболее часто подвергаются фальсификации?
15. Какие нормативные документы используют при проведении экспертизы качества семечковых плодов?
16. Что означает идентификация помологических сортов по срокам созревания?
17. В чем заключается предварительная выборка способом «россыпью» при экспертизе хлебобулочных изделий?
18. Дайте характеристику видов фальсификации: в зависимости от изменяемых характеристик продукта; в зависимости от места фальсификации.
19. Какие методы обнаружения фальсификации пищевых продуктов Вы знаете? Дайте их характеристику.
20. Дайте определение терминов «фальсификация» и «фальсифицированная продукция».
21. Назовите основные средства и способы разных видов фальсификации.
22. Назовите причины технологической фальсификации в производстве пищевых продуктов.
23. Укажите средства технологической и предреализационной фальсификации хлебобулочных изделий.

Процедура оценивания реферата

При подготовке реферата студент обязан руководствоваться методическими указаниями по самостоятельной работе. В методическом указании отражены требования к реферату, методика подготовки реферата, процедура защиты и перечень тем.

Темы рефератов выдаются в сентябре (на 1-2 занятия), а предоставление реферата и защита – по мере изучения материала дисциплины.

Качество реферата рассматривается как важный показатель успеваемости студента по дисциплине, являясь необходимым условием допуска к зачету. Реферат должен показать, насколько студент овладел конкретной темой по изучаемой дисциплине.

При оценке реферата уделяется внимание таким важным критериям как: актуальность темы и степень ее раскрытия с применением специальной терминологии; стиль изложения материала; самостоятельность анализа информации; соблюдение требований к оформлению.

На защиту реферата, состоящую из доклада реферата и ответов на вопросы, отводится 5-7 минут. Реферат оценивается как «Зачтено» и «Не зачтено».

Критерии оценки реферата

Оценка «Зачтено» выставляется студенту, в случае если работа полно раскрывает тему, с демонстрацией глубокого знания материала темы, с некоторыми неточностями в использовании специальной терминологии, с незначительными стилистическими ошибками в изложении материала, при наличии неточности в выводах по теме, и незначительными ошибками в оформлении.

Оценка «Не зачтено» выставляется студенту, в случае если в работе не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление, а также если реферат, взят в готовом виде из базы сети Интернет.

Реферат, оцененный на «Зачтено» является допуском к промежуточной аттестации. Реферат с оценкой «Не зачтено» возвращается студенту, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать его, либо написать новый.

Без представления реферата и положительной его оценки студент не допускается к зачету по дисциплине.

4. Вопросы к темам для самостоятельного изучения

Раздел 2. Основы идентификационной деятельности

1. В чем заключается актуальность проблемы идентификации?
2. Насколько актуальна проблема идентификации?
3. В связи с переходом к рыночным отношениям в современной России насколько актуальна проблема идентификации?

Раздел 3. Идентификация продуктов питания

1. Охарактеризуйте визуальный метод идентификации.
2. Охарактеризуйте вкусовой метод идентификации.
3. В чём отличие обонятельного и осязательного методов идентификации?
4. В чём отличие визуального и вкусового методов идентификации?
5. Назовите преимущества органолептического метода.

Раздел 4. Фальсификация продуктов питания

1. Каковы последствия производства и реализации фальсифицированных продуктов?
2. Каковы выгоды от производства и реализации фальсифицированных продуктов?
3. Назовите риски и убытки от производства и реализации фальсифицированных продуктов.
4. Меры по предупреждению и борьба с фальсификацией.
5. Какие виды ответственности за фальсификацию продуктов питания Вы знаете?

Раздел 5. Идентификация и фальсификация продуктов питания из растительного сырья

- 1.Какие существуют средства фальсификации сахарных кондитерских изделий?
- 2.Какие способы фальсификации сахарных кондитерских изделий Вы знаете?
- 3.Назовите средства для фальсификации мучных кондитерских изделий.
- 4.Укажите средства и способы фальсификации: сахара, мёда, тортов.
- 5.Назовите общие идентифицирующие признаки переработанных плодов и овощей.
- 6.Укажите специфичные признаки идентификации переработанных плодов и овощей.

Процедура оценивания тем для самостоятельного изучения

Самостоятельная работа бакалавров наряду с аудиторной представляет одну из форм учебного процесса и является существенной его частью. Для ее успешного выполнения необходимо планирование и контроль со стороны преподавателей.

Самостоятельная работа служит основой для углубления и закрепления знаний обучающегося по дисциплине, создает условия для превращения их в убеждения, формирует личность, способную творчески мыслить и готовую к профессиональной деятельности.

После изучения каждого раздела студентам выдаются вопросы к темам для самостоятельного изучения с целью закрепления изученного материала. Студент письменно отвечает на поставленные вопросы.

Для лучшего усвоения самостоятельно изученных тем необходимо вести конспектирование учебного материала. Данная работа выполняется студентом самостоятельно и оформляется письменно в виде конспекта.

Конспект позволяет формировать и оценивать умения обучающихся по переработке информации. К параметрам оценочных средств относятся: оптимальный объем текста (не более одной трети оригинала); логическое построение и связность текста; полнота/глубина изложения материала (наличие ключевых положений, мыслей); визуализация информации как результат ее обработки (таблицы, схемы, рисунки); оформление (аккуратность, соблюдение структуры оригинала).

Критерии оценки

Оценка «Зачтено» выставляется в случае, если студент изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности, точно используя терминологию данного предмета как учебной дисциплины; конспект выполнен аккуратно.

Оценка «Не зачтено» выставляется студенту в случае, если не раскрыто основное содержание вопроса; обнаружено незнание или неполное понимание студентом большей части темы дисциплины; допущены ошибки в определении понятий, при использовании специальной терминологии, конспект выполнен неаккуратно.

5.Варианты контрольных работ для заочной формы обучения

Контрольная работа выполняется по одному из вариантов, которые распределяются по двум последним цифрам номера зачетной книжки:

| | Предпоследняя цифра | | | | | | | | | | |
|-----------------|---------------------|---|----|----|----|----|----|----|----|----|----|
| | | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| Последняя цифра | 0 | | 10 | 20 | 10 | 20 | 10 | 20 | 10 | 20 | 10 |
| | 1 | 1 | 11 | 1 | 11 | 1 | 11 | 1 | 11 | 1 | 11 |
| | 2 | 2 | 12 | 2 | 12 | 2 | 12 | 2 | 12 | 2 | 12 |
| | 3 | 3 | 13 | 3 | 13 | 3 | 13 | 3 | 13 | 3 | 13 |
| | 4 | 4 | 14 | 4 | 14 | 4 | 14 | 4 | 14 | 4 | 14 |
| | 5 | 5 | 15 | 5 | 15 | 5 | 15 | 5 | 15 | 5 | 15 |

| | | | | | | | | | | | |
|--|----------|---|----|---|----|---|----|---|----|---|----|
| | 6 | 6 | 16 | 6 | 16 | 6 | 16 | 6 | 16 | 6 | 16 |
| | 7 | 7 | 17 | 7 | 17 | 7 | 17 | 7 | 17 | 7 | 17 |
| | 8 | 8 | 18 | 8 | 18 | 8 | 18 | 8 | 18 | 8 | 18 |
| | 9 | 9 | 19 | 9 | 19 | 9 | 19 | 9 | 19 | 9 | 19 |

Вариант №1

1. Основные понятия процедуры идентификации.
2. Средства для разных видов фальсификации.

Вариант №2

1. Объекты и субъекты идентификации. Способы идентификации.
2. Фальсификация продуктов на современном этапе.

Вариант №3

1. Идентификационная экспертиза пищевых продуктов.
2. Характерные и специфические показатели, используемые для определения подлинности пищевых продуктов.

Вариант №4

1. Структура идентификационной деятельности.
2. Ассортиментная фальсификация, ее характеристика.

Вариант №5

1. Функции идентификации.
2. История возникновения фальсификации продуктов.

Вариант №6

1. Прослеживаемость: понятие, обеспечение на разных этапах товародвижения.
2. Способы обнаружения разных видов фальсификации.

Вариант №7

1. Общие и специфические критерии идентификации.
2. Квалиметрическая фальсификация, ее характеристика.

Вариант №8

1. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации продуктов.
2. Процедура проведения экспертизы подлинности пищевых продуктов.

Вариант №9

1. Оценка пригодности стандартов и ТУ для целей идентификации.
2. Количественная фальсификация, ее характеристика.

Вариант №10

1. Методы идентификации: органолептические и измерительные, условия их применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации.
2. Причинение ущерба при разных формах фальсификации.

Вариант №11

1. Нормативные документы для целей идентификации.
2. Стоимостная и информационная фальсификация, ее характеристика.

Вариант №12

1. Современные физико-химические методы идентификации: хроматография, спектро-фотометрия, электрофорез и другие.
2. Контрафактная продукция.

Вариант №13

1. Разновидности органолептического метода идентификации, их краткая характеристика.

2. Технологическая и предреализационная фальсификация, ее характеристика.

Вариант №14

1. Ассортиментная идентификация, ее характеристика.
2. Формы фальсификации: контрафакция и подделка.

Вариант №15

1. Квалиметрическая идентификация, ее характеристика.
2. Градации фальсифицированного товара.

Вариант №16

1. Информационная идентификация, ее характеристика.
2. Последствия производства и реализации фальсифицированных товаров: выгоды, риски и убытки.

Вариант №17

1. Комплексная идентификация, ее характеристика.
2. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров.

Вариант №18

1. Нормативные и законодательные акты, регламентирующие контроль качества товаров и процедуру проведения идентификации.
2. Правовая и нормативная база по предотвращению фальсификации.

Вариант №19

1. Идентификация при оценке (контроле) его качества (понятие, цель, показатели идентификации, оформление конечных результатов).
2. Меры по предупреждению и борьба с фальсификацией.

Вариант №20

1. Идентификация продукции при его сертификации (понятие, цель, показатели идентификации, оформление конечных результатов).
2. Причины фальсификации продовольственных товаров в современных условиях.

Процедура оценивания контрольной работы

При подготовке контрольной работы бакалавр обязан руководствоваться методическими указаниями по выполнению контрольных работ. В методическом указании отражены требования к оформлению, рекомендации по выполнению контрольных работ, варианты контрольных работ и процедура оценивания.

Качество контрольной работы рассматривается как важный показатель успеваемости бакалавра по дисциплине, являясь необходимым условием допуска к зачету. Контрольная работа должна показать, насколько бакалавр - заочник овладел темами вопросов изучаемой дисциплины.

При оценке контрольной работы уделяется внимание таким критериям как соответствие содержания самой работы вопросам контрольной, полнота ответа на вопросы работы с демонстрацией знания материала по темам вопросов, владение специальной терминологией, и соблюдение всех требований к оформлению.

В случае обнаружения несоответствия контрольной работы требованиям, работа направляется на доработку. Если работа соответствует установленным требованиям, или после устранения всех замечаний, преподаватель проводит процедуру защиты контрольной работы, задавая студенту вопросы, касающиеся тематики контрольной работы.

Критерии оценки:

Контрольная работа оценивается как «Зачтено» и «Не зачтено».

Оценка «Зачтено» выставляется бакалавру, в случае если работа полно раскрывает тему, с демонстрацией глубокого знания материала тем вопросов с применением специальной терминологии, грамотного изложения материала в соответствии с требованиями.

Оценка «Не зачтено» выставляется бакалавру, в случае если в работе не раскрыта тема, выявлено небрежное или неправильное оформление, а также если контрольная работа взята в готовом виде из базы сети Интернет.

Контрольная работа, оцененная на «Зачтено» является допуском к промежуточной аттестации. Контрольная работа с оценкой «Не зачтено» возвращается бакалавру, который должен, в соответствии с замечаниями преподавателя, либо доработать её, либо написать новую. Без представления контрольной работы и положительной его оценки бакалавр не допускается к зачету по дисциплине.

6. Тестовые задания для текущего/промежуточного контроля по дисциплине «Идентификация и фальсификация пищевых продуктов»

Раздел: Основы идентификационной деятельности

1. Идентификация представляет собой деятельность по
2. Идентификации присущи следующие функции
3. Важнейшим средством идентификации является
4. Особое место в идентификации производителя продукции принадлежит
5. Идентификация является основным элементом в следующих видах оценочной деятельности
6. Качество как вид идентификационной деятельности - это
7. Средствами идентификации являются
8. По результатам оценки качества продукта даются заключения
9. Виды деятельности по оценке степени соответствия качества товара со стороны потребителя
10. Принципы идентификации

Раздел: Идентификация продуктов питания

1. Как называется вид идентификации, в процессе которого устанавливается соответствие требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией
2. В процессе ассортиментной идентификации устанавливается
3. При каком виде идентификации устанавливаются градации качества товаров
4. Для целей идентификации используются следующие показатели
5. Какие методы используются для проведения идентификации
6. Цель проведения идентификационной экспертизы товаров
7. Преимущества тестового метода идентификации продукции по сравнению с измерительным
8. Недостатки измерительного метода идентификации продукции по сравнению с тестовым
9. Различают следующие виды информационной идентификации
10. Порядок проведения идентификации включает

Раздел: Фальсификация продуктов питания

1. Какая продукция называется контрафактной
2. Назовите основные виды фальсификации по характеристикам товара
3. Способы ассортиментной фальсификации
4. Продукты, используемые для целей фальсификации и специально разработанные для замены натуральных товаров называются
5. Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок или нарушения рецептур называется
6. Способы квалитметрической фальсификации
7. К квалитметрической фальсификации относится
8. Группы классификации подделок
9. В каком случае заменители и дефектные товары не относятся к фальсифицированным товарам?
10. Условия, необходимые для осуществления ассортиментной фальсификации

11. Наиболее распространенный способ количественной фальсификации товара
12. Производителю при выборе средства защиты товара от подделки важно учитывать
13. Виды фальсификации
14. Способы, используемые при ассортиментной фальсификации товаров
15. Информационная фальсификация это
16. Способы ассортиментной фальсификации
17. Подделка товаров с помощью пищевых и непищевых добавок или нарушения рецептур называется
18. Способы квалитетической фальсификации
19. В зависимости от места осуществления различают следующие виды фальсификации
20. К квалитетической фальсификации относится

Раздел: Идентификация и фальсификация продуктов питания из растительного сырья

1. Идентификационные признаки пшеничной муки
2. Идентификационными признаками товарного сорта круп являются
3. При органолептической оценке качества крупы определяют
4. Физико – химическим методом в крупе определяют
5. Идентификационные признаки ржаной муки
6. Для оценки качества муки аналитическим методом определяют
7. Идентификационные признаки пшеничного хлеба
8. Идентификационные признаки ржаного хлеба
9. Идентификационные признаки пшенично-ржаного и ржано - пшеничного хлеба
10. Идентификационный признак высокая пористость более 64% характерна хлебу
11. Специфичный идентификационный признак ассортиментных характеристик хлеба и хлебобулочных изделий
12. Физико – химическим методом в хлебе и хлебобулочных изделиях определяют
13. Органолептическим методом в хлебе и хлебобулочных изделиях оценивают
14. Общие идентифицирующие признаки ассортиментных характеристик хлебобулочных изделий
15. Ассортиментная фальсификация хлеба и хлебобулочных изделий происходит за счет
16. Хлебобулочные изделия оценивают органолептическим методом
17. При проведении экспертизы подлинности макаронных изделий могут возникать следующие цели исследования
18. Основными идентифицирующими признаками ассортиментной характеристики трубчатых макаронных изделий являются
19. Основными идентифицирующими признаками ассортиментной характеристики ленточных макаронных изделий являются
20. Идентифицирующие признаки квалитетической идентификации макаронных изделий
21. Органолептическим методом в макаронных изделиях определяют
22. Физико – химическим методом в макаронных изделиях определяют
23. Идентифицирующие признаки ассортиментной принадлежности круп
24. Методы, используемые при квалитетической идентификации круп
25. Признаки квалитетической идентификации круп
26. Квалитетическая фальсификация муки
27. Ассортиментная фальсификация макаронных изделий
28. Информационная фальсификация макаронных изделий
29. Кондитерские изделия оценивают органолептическим методом
30. Проведение экспертизы подлинности с целью идентификации сорта чая возможно осуществить по следующим критериям:
31. По какому показателю идентифицируют место произрастания чая
32. Общими идентифицирующими признаками чая являются
33. При какой идентификации устанавливают принадлежность чая к определенной группе

- 34.Квалиметрическая идентификация чая направлена на
- 35.Вид фальсификации чая, при котором используют в качестве сырья волокна, чайную пыль, грубые старые листья
- 36.Для обнаружения количественной фальсификации чая используют
- 37.Общие идентифицирующие признаки плодов и овощей
- 38.Специфичные идентифицирующие показатели качества плодов и овощей
- 39.Общие идентифицирующие признаки качества переработанных плодов и овощей
- 40.Специфичные идентифицирующие признаки ассортиментной идентификации переработанных плодов и овощей
- 41.Специфичные идентифицирующие признаки квалиметрической идентификации переработанных плодов и овощей
42. Органолептическим методом в переработанных плодах и овощах определяют
- 43.Ассортиментная фальсификация круп происходит за счет
- 44.Основной идентифицирующий признак ассортиментной принадлежности безалкогольных напитков
- 45.Для выявления стоимостной фальсификации безалкогольных напитков используют методы
- 46.Обязательный документ для алкогольной продукции
- 47.Идентификацию алкогольной продукции начинают с
- 48.Количественная идентификация алкогольных напитков предусматривает
- 49.Общими идентифицирующими признаками групповой принадлежности алкогольных напитков являются
- 50.Общими идентифицирующими признаками для групповой ассортиментной идентификации сахара служат
- 51.Общими идентифицирующими признаками для квалиметрической идентификации сахара служат
- 52.К специфичным идентифицирующим показателям ассортиментных характеристик видов и подвидов сахара относятся
- 53.Физико – химическим методом при оценке качества сахара определяют
- 54.Ассортиментная идентификация качества печенья органолептическим методом учитывает определение
- 55.Из физико – химических показателей качества печенья важнейшими идентификационными показателями являются
- 56.Общими идентифицирующими признаками для ассортиментной характеристики меда служат
- 57.Общими идентифицирующими признаками для квалиметрической идентификации меда служат
- 58.Общие идентифицирующие признаки жидких растительных масел
59. Качественная фальсификация растительных масел
- 60.Ассортиментная фальсификация растительных масел

Процедура оценивания тестирования

Тестирование используется в текущем контроле, для оценивания уровня освоенности различных разделов и тем дисциплины.

Тестовое задание содержит 10 вопросов, в которых могут быть верными разное количество ответов. Тестовое задание выполняется на бумажном носителе, где указываются варианты правильного ответа на каждый тест.

Время, отводимое на ответы вопросов теста, должно быть не более 15 минут.

В ситуации, когда обучающийся забыл написать в листе ответов свою фамилию, имя, отчество, номер группы, номер варианта теста, дисциплину или дату – тест считается невыполненным.

Отметки о правильных вариантах ответов в тестовых заданиях делаются обучающимся разборчиво. Неразборчивые ответы не оцениваются, тестовое задание считается не выполненным.

В качестве критериев выбраны уровни профессиональных знаний, умений, навыков и способности обучающихся переносить их в конкретные ситуации и условия. При тестировании оценка знаний каждого студента определяется соотношением правильно и неправильно выполненных заданий.

Критерии оценки тестирования

Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся при условии правильного ответа не менее чем 51% тестовых заданий;

Оценка «не зачтено» выставляется обучающемуся при условии правильного ответа менее чем на 50% тестовых заданий.