



Федеральное агентство по рыболовству
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Калининградский государственный технический университет»
(ФГБОУ ВО «КГТУ»)

УТВЕРЖДАЮ
Начальник УРОПСП

Фонд оценочных средств
(приложение к рабочей программе модуля)
«ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРОДУКТОВ ИЗ ВБР»

основной профессиональной образовательной программы магистратуры
по направлению подготовки
19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ

ИНСТИТУТ

агроинженерии и пищевых систем

РАЗРАБОТЧИК

кафедра технологии продуктов питания

1 РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ

Таблица 1 – Планируемые результаты обучения по дисциплине, соотнесенные с установленными индикаторами достижения компетенций

Код и наименование компетенции	Индикаторы достижения компетенции	Дисциплина	Результаты обучения (владения, умения и знания), соотнесенные с компетенциями/индикаторами достижения компетенции
ПК-6: Способен определять и анализировать свойства сырья и полуфабрикатов, влияющие на оптимизацию технологического процесса, безопасность и качество готовой продукции, ресурсосбережение, эффективность и надёжность процессов производства	ПК-6.4: Осуществляет экспертизу продукции животного происхождения по её основным характеристиками, в том числе с точки зрения микробиологии	Идентификация продуктов из ВБР	<p>Знать: современные проблемы микробиологии и технологии продукции животного происхождения.</p> <p>Уметь: проводить экспертизу и идентификацию пищевых продуктов из ВБР.</p> <p>Владеть: навыками решения задач в области экспертизы и идентификации пищевых продуктов из ВБР.</p>

2 ПЕРЕЧЕНЬ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПОЭТАПНОГО ФОРМИРОВАНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ (ТЕКУЩИЙ КОНТРОЛЬ) И ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

2.1 Для оценки результатов освоения дисциплины используются:

- оценочные средства для текущего контроля успеваемости;
- оценочные средства для промежуточной аттестации по дисциплине.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания по отдельным темам;
- задания по контрольной работе (заочная форма обучения);
- задания и контрольные вопросы по практическим работам.

2.3 К оценочным средствам для промежуточной аттестации по дисциплине, проводимой в форме экзамена, соответственно относятся:

- экзаменационные вопросы.

3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

3.1 Тестовые задания используются для оценки освоения некоторых тем дисциплины студентами очной формы обучения (Приложение № 1). Тестирование обучающихся проводится на практических занятиях после изучения соответствующих тем.

Задание предусматривает выбор правильного ответа на поставленный вопрос из предлагаемых вариантов ответа. Положительная оценка («зачтено») выставляется, если получены правильные ответы (80-100 %).

3.2 Задание по контрольной работе, выполняемой студентами заочной формы обучения, предусматривает решение студентами ситуационных задач по идентификации продукции из водных биологических ресурсов (Приложение № 2). Результаты контрольной работы позволяют оценить успешность освоения студентами тем дисциплины.

Положительная оценка («зачтено») контрольной работы выставляется, если получены правильные ответы. При неправильных ответах контрольная работа возвращается студенту на доработку.

3.3 В приложении № 3 приведены типовые задания по практическим работам, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Целью практических работ является формирование способностей проводить экспертизу продукции из ВБР по ее основным характеристикам, в том числе с точки зрения микробиологии, навыков решения задач в области экспертизы и идентификации пищевых продуктов из ВБР.

Оценка результатов выполнения каждой практической работы производится при представлении студентом отчета по практической работе и на основании ответов студента на вопросы по тематике практической работы. Студент, выполнивший практическую работу и продемонстрировавший знание материала, получает по практической работе оценку «зачтено».

Неудовлетворительная оценка («незачтено») выставляется, если студент не выполнил и не «защитил» предусмотренные рабочей программой дисциплины практические работы.

4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена. К экзамену допускаются студенты:

- получившие положительную оценку («зачтено») по результатам практических занятий;

- получившие положительную оценку («зачтено») по тестированию (по очной форме обучения);

- получившие положительную оценку («зачтено») по контрольной работе (по заочной форме обучения).

4.2 В приложении № 4 приведены экзаменационные вопросы по дисциплине.

Экзаменационный билет содержит два экзаменационных вопроса.

4.3 Экзаменационная оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно») зависит от уровня освоения студентом тем дисциплины (наличия и сущности ошибок, допущенных студентом при ответе на экзаменационный вопрос).

Таблица 2 – Система оценок и критерии выставления оценки

Система оценок Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно- корректно связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на изучаемый объект	Обладает полной знаний и системным взглядом на изучаемый объект
2 Работа с информацией	Не в состоянии находить необходимую информацию, либо в состоянии находить отдельные фрагменты информации в рамках поставленной задачи	Может найти необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, интерпретировать и систематизировать необходимую информацию в рамках поставленной задачи	Может найти, систематизировать необходимую информацию, а также выявить новые, дополнительные источники информации в рамках поставленной задачи
3.Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта	Не может делать научно корректных выводов из имеющихся у него сведений, в состоянии проанализировать только некоторые из имеющихся у него сведений	В состоянии осуществлять научно корректный анализ предоставленной информации	В состоянии осуществлять систематический и научно корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование но-	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
			вые релевантные задаче данные	релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
4. Освоение стандартных алгоритмов решения профессиональных задач	В состоянии решать только фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	В состоянии решать поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	Не только владеет алгоритмом и понимает его основы, но и предлагает новые решения в рамках поставленной задачи

5 СВЕДЕНИЯ О ФОНДЕ ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ И ЕГО СОГЛАСОВАНИИ

Фонд оценочных средств для аттестации по дисциплине «Идентификация продуктов из ВБР» представляет собой компонент основной профессиональной образовательной программы магистратуры по направлению подготовки 19.04.03 Продукты питания животного происхождения.

Фонд оценочных средств рассмотрен и одобрен на заседании кафедры технологии продуктов питания 13.04.2022 г. (протокол № 10).

Заведующая кафедрой



И.М. Титова

Приложение № 1

к п. 3.1

ТИПОВЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ДИСЦИПЛИНЕ «ИДЕНТИФИКАЦИЯ
ПРОДУКТОВ ИЗ ВБР»

Первый вариант

Тест 1

Идентификация пищевой продукции – это...

- а) процедура, позволяющая оценить уровень безопасности пищевой продукции;
- б) установление соответствия характеристик пищевой продукции, указанных на маркировке, в сопроводительных документах или иных средствах информации, представленным к ней требованиям;
- в) процедура, позволяющая дифференцировать пищевую продукцию на стандартную, условно пригодную и непригодную для потребления.

Тест 2

Фальсификацией пищевой продукции – это...

- а) изготовление поддельных пищевых продуктов;
- б) реализация поддельных пищевых продуктов;
- в) изготовление и реализация поддельных пищевых продуктов, ингредиентный состав которых не соответствует своему назначению и рецептуре.

Тест 3

Санитарно-гигиенические нормативы – это...

- а) нормативы, устанавливаемые в законодательном порядке;
- б) допустимые уровни содержания химических соединений в объектах окружающей среды;
- в) допустимые уровни содержания химических соединений в объектах окружающей среды, продуктах питания и продовольственном сырье, устанавливаемые в законодательном порядке.

Тест 4

Элементами маркировки пищевой продукции являются

- а) текст;
- б) текст, рисунок и условные обозначения или информационные знаки (ИЗ);
- в) текст и рисунок.

Тест 5

Требования, предъявляемые к упаковочным материалам

- а) должны быть гигиеническими;
- б) не должны изменять органолептические свойства продуктов;
- в) должны соответствовать гигиеническим требованиям, обладать необходимыми эксплуатационными свойствами и не должны изменять органолептические свойства продуктов и не выделять веществ, вредных для организма человека.

Тест 6

Функция, не относящаяся к идентификации:

- а) указующая;
- б) информационная;
- в) подтверждающая соответствие;
- г) управляющая;
- д) контролирующая

Тест 7

Идентификация, являющаяся одним из наиболее сложных видов деятельности, в ходе которой устанавливается принадлежность представленной части конкретной товарной партии:

- а) товарно-партионная идентификация;
- б) качественная;
- в) специальная;
- г) сортовая

Тест 8

Подделка товаров с помощью пищевых или непищевых добавок, либо замена товара высшей градации качества низшей относится к:

- а) ассортиментной фальсификации;
- б) квалиметрической фальсификации;
- в) информационной фальсификации;
- г) количественной фальсификации

Тест 9

Полная или частичная замена товара заменителем другого вида или наименования с сохранением сходства одного или нескольких признаков относится к:

- а) ассортиментной фальсификации;
- б) квалиметрической фальсификации;
- в) информационной фальсификации

Тест 10

Товары, на этикетках, упаковках которых незаконно используется товарный знак или наименование места происхождения:

- а) заменители;
- б) добавки;
- в) имитаторы;
- г) контрафактные товары.

Тест 11

Средством идентификации не является:

- а) стандарты;
- б) товарно-сопроводительные документы;
- в) накладные;
- г) маркировка;
- д) результаты экспертизы.

Тест 12

К структурным компонентам идентификационной деятельности не относятся:

- а) объекты;
- б) субъекты;
- в) средства;
- г) методы;
- д) критерии

Тест 13

Один из признаков не относится к идентификационным признакам представителей семейства карповых

- а) тело плоское, продолговато-удлиненное, покрытое гладкой чешуей;
- б) спиной плавник один, расположен посередине тела, короткий или длинный;
- в) грудные плавники расположены у основания головы, а боковые — напротив начала спинного или даже ближе;
- г) голова маленькая.

Тест 14

Один из признаков не относится к идентификационным признакам представителей семейства лососевых

- а) голова маленькая
- б) по телу проходит боковая линия, светлая или окрашенная;

в) тело продолговатое, сельдеобразное, покрытое плотно сидящей чешуей, на голове чешуи нет;

г) рот конечный, большой, состоит из твердых костей с острыми зубами;

д) хвостовой плавник разделен неравномерно — верхняя часть значительно больше и является продолжением тела.

Тест 15

Идентификация, проводимая с целью установления отношения данного изделия к перечню запрещенных к реализации товаров, либо к товарам, имеющим те или иные ограничения

а) специальная

б) качественная

в) сортовая

г) ассортиментная

д) потребительская

Второй вариант

Тест 1

В зависимости от поставленных целей различают следующие виды идентификации: 1. потребительская, 2. товарно-партионная, 3. количественная, 4. ассортиментная, 5. экспортная, 6. качественная, 7. информационная, 8. сортовая, 9. специальная.

а) 1,2,4,6,8,9

б) 1,2,3,5,6,8

в) 3,4,5,6,7,8

г) 1,4,5,6,7,8

д) 1,5,6,7,8,9

Тест 2

Идентификация, которая проводится с целью установления возможности использования того или иного пищевого продукта для питания человека – это...

а) потребительская

б) качественная

в) специальная

г) сортовая

д) товарно-партионная

Тест 3

Для этого метода не используются органы чувств человека

- а) визуальный
- б) вкусовой
- в) обонятельный
- г) осязательный
- д) гравиметрический

Тест 4

Для большинства групп продовольственных товаров к основным идентификационным показателям не относятся:

- а) органолептические
- б) анатомо-морфологические
- в) физико-химические
- г) микробиологические

Тест 5

Показатели идентификации, характерные для определенного наименования товаров, называются:

- а) основные показатели
- б) специфические показатели
- в) индивидуальные показатели

Тест 6

Оценка экспертами всех характеристик товара на основе проведения испытаний и анализе документов называется:

- а) ассортиментной идентификацией
- б) квалиметрической идентификацией
- в) информационной идентификацией
- г) комплексной идентификацией.

Тест 7

Подделка товаров в процессе технологического цикла производства относится к способам:

- а) ассортиментной фальсификации
- б) квалиметрической фальсификации
- в) технологической фальсификации
- г) предреализационной фальсификации

Тест 8

В процессе ассортиментной идентификации устанавливается:

- а) соответствие показателей качества требованиям НД
- б) соответствие наименования товара его ассортиментной принадлежности
- в) соответствие представленной части товара конкретной товарной партии

Тест 9

Средством идентификация производителя продукции служит:

- а) нормативные документы
- б) упаковка
- в) товарный знак

Тест 10

Субъектом идентификации не может быть:

- а) изготовитель
- б) продавец
- в) потребитель
- г) товарная партия.

Тест 11

Эти методы не используются с целью проведения идентификации

- а) органолептические
- б) измерительные
- в) микробиологические
- г) социологические.

Тест 12

Один из признаков не относится к идентификационным признакам представителей семейства карповых

- а) тело плоское, продолговато-удлиненное, покрытое гладкой чешуей;
- б) спиной плавник один, расположен посередине тела, короткий или длинный;
- в) грудные плавники расположены у основания головы, а боковые — напротив начала спинного или даже ближе;
- г) голова маленькая.

Тест 13

Один из признаков не относится к идентификационным признакам представителей семейства сельдевых

- а) тело веретенообразное, удлиненное, сжатое с боков, покрытое легко спадающей чешуей;
- б) голова большая;

- в) спинной плавник один, расположен по центру тела;
- г) хвостовой плавник разделен на две половинки, сильно выемчатый.

Тест 14

При ассортиментной фальсификации макрель поставляется вместо:

- а) ставрида
- б) лосось
- в) ставрида
- г) осетрина

Тест 15

Идентификация, проводимая с целью установления соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара, после проведения ассортиментной идентификации

- а) сортовая
- б) качественная
- в) специальная
- г) ассортиментная
- д) потребительская

Третий вариант

Тест 1

Идентификация, проводимая с целью установления соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования

- а) ассортиментная
- б) качественная
- в) специальная
- г) сортовая
- д) потребительская

Тест 2

Пересортица относится к какому виду фальсификации:

- а) марочная
- б) количественная
- в) стоимостная
- г) информационная
- д) квалиметрическая

Тест 3

Не относятся к методам идентификации пищевых продуктов:

- а) идентификация по документации (наименованию);
- б) органолептические;
- в) инструментальные (аналитические);
- г) микробиологические

Тест 4

Марочная разновидность ассортиментной фальсификации - это...

- а) контрафактные товары
- б) контрабандные товары
- в) конфликтные товары
- г) экспортные товары

Тест 5

Фальсификация, проводимая с целью обмана покупателей с помощью обмеров, обвесов и обсчетов

- а) количественная
- б) квалиметрическая
- в) марочная
- г) стоимостная
- д) информационная

Тест 6

Фальсификация товаров как одна из причин постоянного роста цен, так как многие розничные торговые предприятия в погоне за сверхвысокими прибылями необоснованно завышают цены

- а) стоимостная
- б) квалиметрическая
- в) количественная
- г) марочная

Тест 7

Идентификация, являющаяся одним из наиболее сложных видов деятельности, в ходе которой устанавливается принадлежность представленной части конкретной товарной партии:

- а) товарно-партионная идентификация
- б) качественная

в) специальная

г) сортовая

Тест 8

К этим показателям относятся микробиологические показатели идентификации

а) показателям безопасности

б) показателям физико-химические

в) показателям органолептическим

г) показателям лабораторным

д) никаким показателям не относятся

Тест 9

Укажите вид идентификации в зависимости от назначения:

а) партионная

б) количественная

в) комплексная

г) указующая

д) документальная

Тест 10

Примером квалиметрической фальсификации не является:

а) замена живой рыбы снулой, больной

б) увеличение массы за счет впрыскивания воды в мышцы и намораживания ледяной глазури

в) замена рыбы семейства лососевых рыбой семейства лососевых с нерестовыми изменениями

г) обработка консервантами и антибиотиками (без указания на маркировке) охлажденной и мороженой рыбы.

Тест 11

Один из признаков не относится к идентификационным признакам представителей осетрового семейства

а) тело удлинено-веретенообразное

б) по телу плавник разделен неравномерно — верхняя часть значительно больше и является продолжением тела;

в) спиной плавник один и сдвинут к хвостовой части;

г) голова маленькая.

Тест 12

Один из признаков не относится к идентификационным признакам представителей семейства тресковых:

- а) голова средняя
- б) тело у тресковых удлинненное, покрыто мелкой циклоидной чешуей;
- в) боковая линия имеется, но в районе желудочно-кишечного тракта изогнута кверху;
- г) рот конечный, на нижней губе у многих представителей имеется усик на подбородке;
- г) три спинных плавника или сросшиеся между собой в один большой плавник.

Тест 13

Охлажденная рыба изготавливается из всех съедобных промысловых рыбных семейств, имеет температуру тела:

- а) от -1 до +5°C
- б) от -0 до +5°C
- в) от -1 до +3°C
- г) от -1 до +4°C
- д) от -0 до +7°C

Тест 14

При ассортиментной фальсификации вместо филе хека поставляется филе:

- а) южной путассу
- б) лосося
- в) севрюги
- г) осетрины
- д) осьминога

Тест 15

Идентификация, в ходе которой устанавливается принадлежность представленной части конкретной товарной партии

- а) товарно-партионная;
- б) качественная;
- в) специальная;
- г) сортовая;
- д) потребительская.

Приложение № 2

к п. 3.2

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЕ

(для студентов заочной формы обучения)

В процессе самостоятельной работы в соответствии с учебным планом по изучению дисциплины студенты заочного отделения, используя методические рекомендации, выполняют контрольную работу.

Контрольная работа, выполняемая при заочной форме обучения в четвертом семестре, предусматривает решение студентами ситуационных задач по идентификации продуктов из ВБР.

1 Дайте заключение о качестве тушек атлантической мороженой скумбрии 1-го сорта, если при оценке качества рыбы в выборке (один ящик – 40 тушек) обнаружен средний размер тушек 15 – 20 см, четыре тушки имеют длину 10 – 12 см, две рыбы имеют по два пореза длиной 0,5 и 0,7 см соответственно. Кроме того, установлено наличие рыбы с незначительным подкожным пожелтением. Консистенция рыбы плотная, окраска естественная. Возможна ли реализация данной рыбы? Ваши действия?

2 В магазин поступила партия мороженой потрошеной обезглавленной трески в количестве 50 коробок по 20 кг в каждой. При приемке от партии отобрали максимально установленное для органолептических исследований количество рыбы. При оценке качества установлено, что средняя масса тушек рыб – 0,5 – 0,6 кг; поверхность чистая; у пяти экземпляров рыб имеется по одному порезу длиной 0,9 – 1 см каждый; консистенция мяса после оттаивания ослабевшая; запах окислившегося жира на поверхности. Определите количество рыбы, которое необходимо отобрать для органолептической оценки качества, и возможность реализации данной партии рыбы.

3 В магазин поступила партия мороженого филе (с кожей без чешуи) ставриды атлантической в/с в количестве 300 кг в ящиках из гофрированного картона массой по 30 кг в каждом. Для оценки качества от партии отобрали максимально установленное для органолептического исследования количество филе. В нем обнаружено, что филе имеет нарушения кожи в местах удаления жучек, подкожное пожелтение без признаков окисления жира, слабовыраженный привкус йода, 2 кг филе имеют остатки костей оснований плавников. Какое количество рыбы необходимо отобрать для органолептической оценки качества? Дайте заключение о качестве. Можно ли реализовать данное филе? Ваши действия?

Приложение № 3

к п. 3.3

ТИПОВЫЕ ЗАДАНИЯ ПО ПРАКТИЧЕСКИМ РАБОТАМ

Практическая работа № 1: Правила оформления результатов идентификации

Задание:

Изучить правила оформления результатов идентификационной экспертизы продуктов из водных биологических ресурсов.

Вопросы для самоконтроля

1. Перечислите основные методы идентификации рыбной продукции.
2. Фальсификация каких видов рыб наблюдается наиболее часто?
3. Перечислите наиболее распространенные способы фальсификации рыбы и рыбных товаров.
4. Перечислите основные методы обнаружения фальсификации живой рыбы.
5. Перечислите основные методы обнаружения фальсификации мороженой рыбы.
6. Перечислите основные методы обнаружения фальсификации соленой рыбы.
7. Перечислите основные методы обнаружения фальсификации копченой рыбы.
8. Перечислите основные методы обнаружения фальсификации рыбных консервов.

Практическая работа № 2: Идентификация охлажденной и мороженой продукции из ВБР.

Задание:

1. Изучить идентификационные признаки охлажденной и мороженой продукции из ВБР. Провести идентификационную экспертизу охлажденной и мороженой продукции из ВБР.
2. Перечислить примеры рисков, связанных с неправильной идентификацией по микробиологической обсемененности.
3. Привести примеры современных проблем микробиологии и технологии охлажденной и мороженой продукции из ВБР, и идентификации исследуемой продукции.
4. Перечислить примеры рисков, связанных с разработкой новых видов идентификации рассматриваемой продукции и предложить меры по обеспечению их безопасности.
5. Оформить результаты практической работы

Вопросы для самоконтроля

1. Какие общие и специфичные признаки применяются при квалитетической идентификации охлажденной и мороженой продукции из ВБР?

2. Разберите средства и способы ассортиментной фальсификации охлажденной и мороженой продукции из ВБР.

3. Разберите средства и способы квалиметрической фальсификации охлажденной и мороженой продукции из ВБР.

4. Какими способами осуществляется количественная и информационная фальсификация охлажденной и мороженой продукции из ВБР?

Практическая работа № 3: Идентификация полуфабрикатов и кулинарной продукции из ВБР.

Задание:

1. Изучить идентификационные признаки полуфабрикатов и кулинарной продукции из ВБР. Провести идентификационную экспертизу полуфабрикатов и кулинарной продукции из ВБР.

2. Перечислить примеры рисков, связанных с неправильной идентификацией по микробиологической обсемененности.

3. Привести примеры современных проблем микробиологии и технологии полуфабрикатов и кулинарной продукции из ВБР, и идентификации исследуемой продукции.

4. Перечислить примеры рисков, связанных с разработкой новых видов идентификации рассматриваемой продукции и предложить меры по обеспечению их безопасности.

5. Оформить результаты практической работы

Вопросы для самоконтроля

1. Какие общие и специфичные признаки применяются при квалиметрической идентификации полуфабрикатов и кулинарной продукции из ВБР?

2. Разберите средства и способы ассортиментной фальсификации полуфабрикатов и кулинарной продукции из ВБР.

3. Разберите средства и способы квалиметрической фальсификации полуфабрикатов и кулинарной продукции из ВБР.

4. Какими способами осуществляется количественная и информационная фальсификация полуфабрикатов и кулинарной продукции из ВБР?

Практическая работа № 4: Идентификация соленой продукции из ВБР.

Задание:

1. Изучить идентификационные признаки соленой продукции из ВБР. Провести идентификационную экспертизу соленой продукции из ВБР

2. Перечислить примеры рисков, связанных с неправильной идентификацией по микробиологической обсемененности.

3. Привести примеры современных проблем микробиологии и технологии соленой продукции из ВБР, и идентификации исследуемой продукции.

4. Перечислить примеры рисков, связанных с разработкой новых видов идентификации соленой продукции из ВБР и предложить меры по обеспечению их безопасности.

5. Оформить результаты практической работы

Вопросы для самоконтроля

1. Какие общие и специфичные признаки применяются при квалитетической идентификации соленой продукции из ВБР?

2. Разберите средства и способы ассортиментной фальсификации соленой продукции из ВБР.

3. Разберите средства и способы квалитетической фальсификации соленой продукции из ВБР.

4. Какими способами осуществляется количественная и информационная фальсификация соленой продукции из ВБР?

Практическая работа № 5: Идентификация пресервов из ВБР.

Задание:

1. Изучить идентификационные признаки пресервов из ВБР. Провести идентификационную экспертизу пресервов из ВБР.

2. Перечислить примеры рисков, связанных с неправильной идентификацией по микробиологической обсемененности.

3. Привести примеры современных проблем микробиологии и технологии пресервов из ВБР, и идентификации исследуемой продукции.

4. Перечислить примеры рисков, связанных с разработкой новых видов идентификации пресервов из ВБР и предложить меры по обеспечению их безопасности.

5. Оформить результаты практической работы

Вопросы для самоконтроля

1. Какие общие и специфичные признаки применяются при квалитетической идентификации пресервов из ВБР?

2. Разберите средства и способы ассортиментной фальсификации пресервов из ВБР.

3. Разберите средства и способы квалитетической фальсификации пресервов из ВБР.

4. Какими способами осуществляется количественная и информационная фальсификация пресервов из ВБР?

Практическая работа № 6: Идентификация сушеной и вяленой продукции из ВБР.

Задание:

1. Изучить идентификационные признаки сушеной и вяленой продукции из ВБР. Провести идентификационную экспертизу сушеной и вяленой продукции из ВБР
2. Перечислить примеры рисков, связанных с неправильной идентификацией по микробиологической обсемененности.
3. Привести примеры современных проблем микробиологии и технологии сушеной и вяленой продукции из ВБР, и идентификации исследуемой продукции.
4. Перечислить примеры рисков, связанных с разработкой новых видов идентификации сушеной и вяленой продукции из ВБР и предложить меры по обеспечению их безопасности.
5. Оформить результаты практической работы

Вопросы для самоконтроля

1. Какие общие и специфичные признаки применяются при квалитетической идентификации сушеной и вяленой продукции из ВБР?
2. Разберите средства и способы ассортиментной фальсификации сушеной и вяленой продукции из ВБР.
3. Разберите средства и способы квалитетической фальсификации сушеной и вяленой продукции из ВБР.
4. Какими способами осуществляется количественная и информационная фальсификация сушеной и вяленой продукции из ВБР?

Практическая работа № 7: Идентификация копченой рыбопродукции.

Задание:

1. Изучить идентификационные признаки копченой рыбопродукции. Провести идентификационную экспертизу копченой рыбопродукции.
2. Перечислить примеры рисков, связанных с неправильной идентификацией по микробиологической обсемененности.
3. Привести примеры современных проблем микробиологии и технологии копченой рыбопродукции, и идентификации исследуемой продукции.

4. Перечислить примеры рисков, связанных с разработкой новых видов идентификации рассматриваемой продукции и предложить меры по обеспечению их безопасности.

5. Оформить результаты практической работы

Вопросы для самоконтроля

1. Какие общие и специфичные признаки применяются при квалитетической идентификации копченой рыбопродукции?

2. Разберите средства и способы ассортиментной фальсификации копченой рыбопродукции.

3. Разберите средства и способы квалитетической фальсификации копченой рыбопродукции.

4. Какими способами осуществляется количественная и информационная фальсификация копченой рыбопродукции?

Практическая работа № 8: Идентификация натуральных консервов из рыбы.

Задание:

1. Изучить идентификационные признаки натуральных консервов из рыбы. Провести идентификационную экспертизу натуральных консервов из рыбы

2. Перечислить примеры рисков, связанных с неправильной идентификацией по микробиологической обсемененности.

3. Привести примеры современных проблем микробиологии и технологии натуральных консервов из рыбы, и идентификации исследуемой продукции.

4. Перечислить примеры рисков, связанных с разработкой новых видов идентификации натуральных консервов из рыбы и предложить меры по обеспечению их безопасности.

5. Оформить результаты практической работы

Вопросы для самоконтроля

1. Какие общие и специфичные признаки применяются при квалитетической идентификации натуральных консервов из рыбы?

2. Разберите средства и способы ассортиментной фальсификации натуральных консервов из рыбы.

3. Разберите средства и способы квалитетической фальсификации натуральных консервов из рыбы.

4. Какими способами осуществляется количественная и информационная фальсификация натуральных консервов из рыбы?

Практическая работа № 9: Идентификация закусочных консервов из рыбы.

Задание:

1. Изучить идентификационные признаки закусочных консервов из рыбы. Провести идентификационную экспертизу закусочных консервов из рыбы.
2. Перечислить примеры рисков, связанных с неправильной идентификацией по микробиологической обсемененности.
3. Привести примеры современных проблем микробиологии и технологии закусочных консервов из рыбы, и идентификации закусочных консервов из рыбы.
4. Перечислить примеры рисков, связанных с разработкой новых видов идентификации закусочных консервов из рыбы и предложить меры по обеспечению их безопасности.
5. Оформить результаты практической работы

Вопросы для самоконтроля

1. Какие общие и специфичные признаки применяются при квалитетической идентификации закусочных консервов из рыбы?
2. Разберите средства и способы ассортиментной фальсификации закусочных консервов из рыбы.
3. Разберите средства и способы квалитетической фальсификации закусочных консервов из рыбы.
4. Какими способами осуществляется количественная и информационная фальсификация закусочных консервов из рыбы?

Практическая работа № 10: Идентификация консервов из нерыбных объектов.

Задание:

1. Изучить идентификационные признаки консервов из нерыбных объектов. Провести идентификационную экспертизу консервов из нерыбных объектов.
2. Перечислить примеры рисков, связанных с неправильной идентификацией по микробиологической обсемененности.
3. Привести примеры современных проблем микробиологии и технологии консервов из нерыбных объектов, и идентификации консервов из нерыбных объектов.
4. Перечислить примеры рисков, связанных с разработкой новых видов идентификации консервов из нерыбных объектов и предложить меры по обеспечению их безопасности.
5. Оформить результаты практической работы

Вопросы для самоконтроля

1. Укажите специфичные признаки ассортиментной идентификации консервов из нерыбных объектов.
2. Какие общие и специфичные признаки применяются при идентификации консервов из нерыбных объектов?
3. Разберите средства и способы ассортиментной фальсификации консервов из нерыбных объектов.
4. Разберите средства и способы квалиметрической фальсификации консервов из нерыбных объектов.
5. Какими способами осуществляется количественная и информационная фальсификация консервов из нерыбных объектов?

ЭКЗАМЕНАЦИОННЫЕ ВОПРОСЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

1. Значение и понятие идентификации.
2. Социально-правовые аспекты идентификации рыбо- и морепродукции.
3. Место идентификации в оценке соответствия рыбо- и морепродукции.
4. Цели, задачи и принципы идентификации.
5. Функции идентификации. Документация, используемая при соответствующих функциях.
6. Структура идентификации товаров как вида деятельности.
7. Виды идентификации рыбо- и морепродукции.
8. Ассортиментная (видовая) идентификация, её характеристика, значение.
9. Качественная идентификация: характеристика, значение, документация.
10. Средства идентификации пищевой продукции.
11. Критерии идентификации, их группы, виды, требования, предъявляемые к ним. Значение критериев для установления соответствия.
12. Общий порядок проведения идентификации продуктов из ВБР.
13. Товаросопроводительная документация как средство идентификации товаров из ВБР.
14. Товарная марка как средство идентификации товара. Функции торговой марки при распознавании товара. Особенности идентификации продуктов из ВБР по торговой марке.
15. Маркировка как средство идентификации товара из ВБР. Основные функции маркировки, виды маркировки данных. Значение маркировки для установления соответствия товара.
16. Показатели и методы идентификации, их значение; применимость для установления подлинности рыбо- и морепродукции.
17. Органолептические методы идентификации продуктов из ВБР; их достоинства и недостатки, применение.
18. Прослеживаемость как условие осуществления идентификации продукции в сфере производства рыбо- и морепродукции .
19. Значение идентификации при выполнении контрольно-надзорных функций.
20. Фальсификация товаров из ВБР: основные понятия, проблемы; факторы, способствующие распространению фальсификации.
21. Виды фальсификации товаров из ВБР. Способы и место осуществления фальсификации.

22. Основные формы защиты потребительского рынка от фальсификации товаров из ВБР.
23. Органолептические методы идентификации рыбо- и морепродукции.
24. Идентификация и фальсификация рыбы и морепродуктов.
25. Способы и методы идентификации мороженой рыбо- и морепродукции.
26. Способы и методы идентификации охлажденной рыбо- и морепродукции.
27. Способы и методы обнаружения фальсификации мороженой рыбо- и морепродукции
28. Способы и методы идентификации полуфабрикатов и кулинарных изделий рыбо- и морепродукции
29. Способы и методы обнаружения фальсификации полуфабрикатов и кулинарных изделий рыбо- и морепродукции
30. Способы и методы идентификации пресервов из рыбо- и морепродукции
31. Способы и методы обнаружения фальсификации пресервов из рыбо- и морепродукции
32. Способы и методы обнаружения фальсификации соленой и маринованной продукции из ВБР
33. Способы и методы идентификации соленой и маринованной продукции из ВБР
34. Способы и методы идентификации вяленой и сушеной продукции из ВБР
35. Способы и методы обнаружения фальсификации вяленой и сушеной продукции из ВБР
36. Способы и методы идентификации копченой рыбо- и морепродукции
37. Способы и методы обнаружения фальсификации копченой рыбо- и морепродукции
38. Способы и методы идентификации икорных товаров
39. Способы и методы обнаружения фальсификации икорных товаров
40. Способы и методы обнаружения фальсификации консервов из рыбопродукции.
41. Способы и методы обнаружения фальсификации консервов из морепродукции.
42. Общий порядок проведения идентификации продовольственных товаров.
43. Критерии идентификации рыбо- и морепродукции.
44. Документация, оформляемая по результатам работ по идентификации.