



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

УТВЕРЖДАЮ  
Начальник УРОПС

Фонд оценочных средств  
(приложение к рабочей программе модуля)  
**«ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА И МОЛОКА»**

основной профессиональной образовательной программы магистратуры  
по направлению подготовки

**19.04.03 ПРОДУКТЫ ПИТАНИЯ ЖИВОТНОГО ПРОИСХОЖДЕНИЯ**

ИНСТИТУТ  
РАЗРАБОТЧИК

Агроинженерии и пищевых систем  
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 мяса и молока	<b>Знать:</b> современные проблемы микробиологии и технологии продукции животного происхождения. <b>Уметь:</b> проводить экспертизу и идентификацию пищевых продуктов из мяса и молока. <b>Владеть:</b> навыками решения задач в области экспертизы и идентификации пищевых продуктов из мяса и молока

## 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.

2.2 К оценочным средствам текущего контроля успеваемости относятся:

- тестовые задания;
- вопросы для самоконтроля знаний по темам лекций;
- задания по темам практических занятий;
- тематика контрольных работ для заочной формы обучения.

2.3 К оценочным средствам промежуточной аттестации относятся:

- вопросы для подготовки к промежуточной аттестации.

## 3 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ

### **3.1 Тестовые задания**

Типовые тестовые задания для текущего контроля изучения дисциплины приведены в приложении 1.

Процедура оценивания знаний и навыков средством «тест» может быть, как автоматизированной, так и не автоматизированной по вариантам. Каждый вариант содержит двадцать вопросов с тремя вариантами ответов. Оценка «зачтено» выставляется обучающемуся, если дано не менее половины правильных ответов «не зачтено» – менее половины правильных ответов.

### **3.2 Вопросы для самоконтроля знаний по темам лекций**

#### **Тема 1. «Общие положения об идентификационной деятельности»**

Вопросы:

1. Дайте определения таким понятиям: идентификация товара, экспертиза товара, степень соответствия
2. Каковы предмет и задачи идентификации?
3. Что является объектом идентификация?
4. По каким показателям производитель товарной продукции может устанавливать степень ее соответствия?
5. По каким показателям продукции может устанавливать степень ее соответствия?

#### **Тема 2. «Виды, способы и методы идентификации»**

Вопросы:

1. Какие виды идентификации товара известны в зависимости от поставленных целей?
2. С какой целью проводится потребительская идентификация?
3. Что устанавливают при проведении ассортиментной (видовой) идентификация?
4. Какую товарную продукцию идентифицируют по принадлежности к конкретной партии?
5. Что позволяет выявить сортовая идентификация?
6. Что устанавливается специальной идентификацией?

#### **Тема 3. «Подлинность и фальсификация товарной продукции»**

Вопросы:

1. Какие действия называются фальсификацией?
2. Объясните, какая существует взаимосвязь между идентификацией и фальсификацией товаров?
3. Раскройте сущность основных видов фальсификации:

- ассортиментной;
- качественной;
- количественной;
- стоимостной;
- информационной;
- комплексной

4. Каковы признаки партионной фальсификации товарной продукции?

5. Какие виды юридической ответственности наступают для фальсификаторов товарной продукции?

**Тема 4.** «Оценка соответствия качества и экспертиза подлинности мяса убойных животных и птицы»

Вопросы:

1. Качественная, ассортиментная фальсификация мяса убойных животных: говядина, свинина, баранина, козлятина, мясо молодняка

2. Качественная, ассортиментная фальсификация мяса птицы: кур, гусей, индеек, уток, мясо молодняка

2. Что и как определяют при органолептической идентификации мяса животных и птицы?

3. Какие методы фальсификации мяса животных используют?

4. Какие средства определения фальсификации мяса птицы используют?

**Тема 5.** «Оценка соответствия качества и экспертиза мясных полуфабрикатов»

Вопросы:

1. Как принимаются и отбираются пробы при приемке мясные полуфабрикатов для оценки их качества?

2. Какие нормируемые показатели определяют при проведении качественной идентификации полуфабрикатов из мяса убойных животных и птицы:

- натуральных,
- рубленых,
- в тестовой оболочке?

3. В каком порядке проводится информационная идентификация упакованных полуфабрикатов?

**Тема 6.** «Оценка соответствия качества и экспертиза подлинности мясных колбасных изделий»

Вопросы:

1. Качественная, ассортиментная фальсификация мясных колбасных изделий.
2. Какие данные чаще всего искажают при информационной фальсификация мясных колбасных изделий?
3. К какому виду фальсификации приводит сокрытие нарушений технологии производства и хранения мясных колбасных изделий?

**Тема 7.** «Оценка соответствия качества и экспертиза подлинности мясных консервов»

Вопросы:

1. Качественная фальсификация мясных консервов
2. Какие данные чаще всего искажают при ассортиментной фальсификация мясных консервов?
3. К какому виду фальсификации приводит сокрытие нарушений технологии производства и хранения мясных консервов?

**Тема 8.** «Оценка соответствия качества и экспертиза подлинности молока и молочных продуктов»

Вопросы:

1. Органолептические методы идентификации молока и молочных продуктов.
2. Виды фальсификация кисломолочных продуктов
3. Способы фальсификации коровьего масла
4. Информационная фальсификация молока, кисломолочных продуктов, коровьего масла, сыра
5. Методы обнаружения фальсификации молока, кисломолочных продуктов, коровьего масла, сыра

**Тема 9.** «Оценка соответствия качества и экспертиза подлинности животных жиров»

Вопросы:

1. Качественная и ассортиментная фальсификация твердых животных жиров
2. Средства и способы фальсификации твердых животных жиров
3. Ассортиментная и качественная фальсификация животных жиров.
5. Органолептические и измерительные методы обнаружения фальсификации животных жировых
6. Критерии идентификации твердых животных жиров

### **3.3 Задания по темам практических занятий**

**Практическое занятие 1.** «Правила оформления результатов идентификации»

Задание:

1. Изучить правила оформления результатов идентификационной экспертизы пищевых продуктов из мяса и молока

**Практическое занятие 2. «Идентификация охлажденного и мороженого мяса»**

Задание:

1. Изучить идентификационные признаки охлажденной и мороженой из мяса. Провести идентификационную экспертизу охлажденной и мороженой продукции из мяса

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

3. Привести примеры современных проблем микробиологии и технологии охлажденной и мороженой продукции из мяса, и идентификации исследуемой продукции

4. Оформить результаты практической работы

**Практическое занятие 3. «Идентификация полуфабрикатов и кулинарной продукции из мяса»**

Задание:

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

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

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

4. Оформить результаты практической работы

**Практическое занятие 4. «Идентификация вареных и копченых колбас»**

Задание:

1. Изучить идентификационные признаки вареных и копченых колбас. Провести идентификационную экспертизу вареных и копченых колбас

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

3. Привести примеры современных проблем микробиологии и технологии вареных и копченых колбас, и идентификации исследуемой продукции.

4. Оформить результаты практической работы

**Практическое занятие 5. «Идентификация мясных консервов»**

Задание:

1. Изучить идентификационные признаки мясных консервов. Провести идентификационную экспертизу мясных консервов
2. Перечислить примеры рисков, связанных с неправильной идентификацией по микробиологической обсемененности
3. Привести примеры современных проблем микробиологии и технологии мясных консервов, и идентификации исследуемой продукции
4. Перечислить примеры рисков, связанных с разработкой новых видов идентификации мясных консервов и предложить меры по обеспечению их безопасности
5. Оформить результаты практической работы
6. Подготовить доклад «Виды, способы и средства фальсификации яичных товаров»

#### **Практическое занятие 6. «Идентификация молока»**

Задание:

1. Изучить идентификационные признаки молока. Провести идентификационную экспертизу молока
2. Перечислить примеры рисков, связанных с неправильной идентификацией по микробиологической обсемененности
3. Привести примеры современных проблем микробиологии и технологии мясных консервов, и идентификации исследуемой продукции
4. Оформить результаты практической работы.

#### **Практическое занятие 7. «Идентификация кисломолочных продуктов»**

Задание:

1. Изучить идентификационные признаки кисломолочных продуктов. Провести идентификационную экспертизу кисломолочных продуктов
2. Перечислить примеры рисков, связанных с неправильной идентификацией по микробиологической обсемененности
3. Привести примеры современных проблем микробиологии и технологии кисломолочных продуктов, и идентификации исследуемой продукции
4. Оформить результаты практической работы

#### **Практическое занятие 8. «Идентификация сыров»**

Задание:

1. Изучить идентификационные признаки сыров. Провести идентификационную экспертизу сыров

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

3. Привести примеры современных проблем микробиологии и технологии сыров, и идентификации исследуемой продукции

4. Оформить результаты практической работы

**Практическое занятие 9.** Идентификация мороженого (сухого молока, масла сливочного и др.)

Задание:

1. Изучить идентификационные признаки мороженого (сухого молока, масла сливочного и др.). Провести идентификационную экспертизу мороженого (сухого молока, масла сливочного и др.)

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

3. Привести примеры современных проблем микробиологии и технологии кисломолочных продуктов, и идентификации исследуемой продукции

4. Оформить результаты практической работы

Процедура оценивания знаний средством «контрольные вопросы» предусматривает двухбалльную шкалу – «зачтено» и «не зачтено». Это средство контроля организовано как устный экспресс-опрос каждого обучающегося преподавателем по одному или нескольким вопросам из перечня вопросов. Недостатки не полных или не точных ответов могут восполняться другими обучающимися, присутствующими на занятии. Обучающийся не ответивший или не давший правильный ответ ни по одному из предложенных преподавателем вопросов не аттестуется.

### **3.4 Темы контрольных работ для заочной формы обучения**

Обучающиеся по заочной форме выполняют и защищают контрольную работу по учебному графику. Контрольная работа включает в себя изложение теоретического материала по одной из тем, приведенных в приложении 2.

Тема выбирается обучающимся по желанию и согласовывается с преподавателем.

Оформление теоретической части контрольной работы должно соответствовать требованиям, предъявляемым к данному виду работ, в том числе к титульному листу (приложение 4) и содержательной части, включающей введение, заключение, пункты плана, раскрывающие тему контрольной работы, но не более трех, а также библиографию. Контрольная работа представляется на стандартных пронумерованных листах форма А4, текст которой набран в текстовом редакторе Microsoft Word шрифтом 13(12) Times New

Roman через 1,5 интервала с выравниванием по ширине, и распечатан на одной стороне листа. Поля сверху, снизу, справа – 2 см, слева – 3 см. Рекомендуется подзаголовками обозначать все разделы контрольной работы от введения до библиографии, выделяя их жирным шрифтом и отделяя от последующего текста пустой строкой.

Объем контрольной работы не должен превышать 12 листов формата А4.

В библиографическом списке приводятся использованные в контрольной работе источники – литературные и иные. К таковым могут быть отнесены учебники и учебные пособия, научные издания, периодические издания, нормативные акты, защищенные результаты интеллектуальной деятельности, фото-, видеоматериалы и т. д. и т.п. Список источников можно формировать по мере использования в тексте контрольной работы либо в алфавитном порядке. Оформление библиографического списка должно соответствовать ГОСТу Р 7.0.100-2018 «Библиографическая запись. Библиографическое описание. Общие требования и правила составления».

Обучающиеся по заочной форме, не выполнившие и не защитившие контрольную работу, к промежуточной аттестации не допускаются.

#### 4 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

4.1 Промежуточная аттестация по дисциплине проводится в форме экзамена.

К экзамену допускаются студенты, положительно аттестованные по результатам текущего контроля. Обучающийся отвечает устно на два теоретических вопроса из перечня вопросов для промежуточной аттестации, которые приведены в приложении 3.

4.2 Оценка («отлично», «хорошо», «удовлетворительно» или «неудовлетворительно») выставляется в соответствии с критериями, указанными в табл. 2.

Таблица 2 – Система и критерии оценивания на экзамене

Система оценок	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
Критерий	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>1 Системность и полнота знаний в отношении изучаемых объектов</b>	Обладает частичными и разрозненными знаниями, которые не может научно- корректно	Обладает минимальным набором знаний, необходимым для системного взгляда на	Обладает набором знаний, достаточным для системного взгляда на	Обладает полнотой знаний и системным взглядом на изучаемый объект

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
	связывать между собой (только некоторые из которых может связывать между собой)	изучаемый объект	изучаемый объект	
<b>2 Работа с информацией</b>	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
<b>3. Научное осмысление изучаемого явления, процесса, объекта</b>	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 новые релевантные данные задачи	В состоянии осуществлять систематический и научно-корректный анализ предоставленной информации, вовлекает в исследование новые релевантные поставленной задаче данные, предлагает новые ракурсы поставленной задачи
<b>4. Освоение стандартных</b>	В состоянии решать только	В состоянии решать	В состоянии решать	Не только владеет

Система оценок  Критерий	2	3	4	5
	0-40%	41-60%	61-80 %	81-100 %
	«неудовлетворительно»	«удовлетворительно»	«хорошо»	«отлично»
	«не зачтено»	«зачтено»		
<b>алгоритмов решения профессиональных задач</b>	фрагменты поставленной задачи в соответствии с заданным алгоритмом, не освоил предложенный алгоритм, допускает ошибки	поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом	поставленные задачи в соответствии с заданным алгоритмом, понимает основы предложенного алгоритма	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 мяса и молока» представляет собой компонент основной 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

## Типовые тестовые задания

### Вариант 1

#### 1. Методы идентификации:

- А) органолептические, измерительные, тестовые
- Б) визуальные, расчетные, тестовые
- В) визуальные, измерительные, расчетные

#### 2. Экспертиза подлинности товара проводится с целью установления его:

- А) характерных показателей, отличающих натуральный продукт от подделки
- Б) характерных показателей качества
- В) характерных качественных и количественных показателей

#### 3. Субъектами идентификации являются:

- А) производитель, продавец, потребитель
- Б) производитель, эксперт, продавец
- В) потребитель, эксперт, продавец, потребитель

4. Идентификация, в процессе которой устанавливается соответствие требований к качеству товарной продукции, предусмотренным нормативной документацией, называется:

- А) ассортиментная
- Б) качественная
- А) товарно-партионная:

5. Идентификация является основным элементом в следующих видах оценочной деятельности товарной продукции:

- А) прослеживаемости
- Б) контроле качества
- В) сертификации

#### 6. Контрафактной товарной продукцией называется:

- А) изготовленная (использованная) с нарушением интеллектуальных прав
- Б) поддельная
- В) дефектная

7. Критерий «проверяемость» при идентификации товарной продукции характеризует результаты повторных испытаний, которые должны быть:

- А) одними и теми же
- Б) близкими
- В) одними и теми же или близкими

#### 8. Квалиметрическая идентификация это:

А) определение тождественности потребительских свойств и показателей качества товара установленным требованиям нормативных документов, и/или описаниям, и/или образцам.

Б) установление достоверности товарной информации, указанной товаросопроводительных документах, и/или маркировке, и/или иных носителях информации

В) обобщенные существенные признаки, предназначенные для установления тождественности и/или подлинности товара

#### 9. Виды фальсификации:

А) ассортиментная (видовая), квалиметрическая, количественная, технологическая

Б) ассортиментная (видовая), квалиметрическая, количественная, стоимостная, информационная

- В) стоимостная, информационная, квалиметрическая, ассортиментная (видовая)

**10. Способы ассортиментной (видовой) фальсификации:**

- А) частичная замена натурального продукта водой или его имитатором
- Б) добавление в продукт низко ценного заменителя, имитирующего натуральный продукт, замена натурального продукта имитатором
- В) частичная замена продукта водой, добавление в продукт низко ценного заменителя, имитирующего натуральный продукт, замена натурального продукта имитатором

**11. Пересортицей мяса считается:**

- А) повышенное по сравнению с нормой содержание воды
- Б) нарушение схемы разделки туш, установленное для розничной торговли, путем частичного включения в отруба 1-го сорта частей туши, относящихся ко 2-му сорту
- В) повышенное содержание жира и соединительной ткани

**12. В качестве специфического идентифицирующего показателя мясных товаров используют маркировку:**

- А) производственную
- Б) товароведную
- В) ветеринарную

**13. В рубленых полуфабрикатах фальсификация проводится путем замены:**

- А) части мясной мякоти менее ценным сырьем, измельченными субпродуктами
- Б) части мясной мякоти менее ценным сырьем, измельченными субпродуктами, чужеродными добавками
- В) части мясной мякоти измельченными субпродуктами, чужеродными добавками

**14. Ассортиментную фальсификацию говяжьих субпродуктов замену языков, печени, почек, на аналогичные свиные определяют по:**

- А) консистенции
- Б) внешнему виду (форме, строению, размеру)
- В) по цвету

**15. Отличается темным цветом, клейкостью, быстрой порчей и способностью (в размельченном виде) впитывать в себя значительное количество воды мясо:**

- А) загнанных, стрессовых животных
- Б) мясо отравленных животных
- В) животных, вынужденно убиваемых

**16. При проведении экспертизы подлинности с целью идентификации вида молока и молочных продуктов эксперт должен знать, что восстановленным называют:**

- А) коровье молоко, в котором содержание жира доведено до 3,2, 2,5, 3,6% и т.п.
- Б) молоко, получаемое путем полного или частичного восстановления водой сухого коровьего молока и нормализации его по жиру.
- В) коровье молоко, в котором количество и соотношение основных компонентов искусственно изменяется (сухого и цельного, жира и т.п.)

**17. Экспертиза подлинности молока и молочных продуктов может проводиться и с целью установления:**

- А) факта и способа фальсификации
- Б) наличия фактов вреда здоровью потребителя
- В) нарушения интеллектуальных прав производителя

**18. К способу выявления разбавления молока водой не относится:**

- А) надо процедить часть молока через бумажный фильтр и прибавить несколько капель какой-нибудь кислоты. Поддельное молоко, в отличие от не фальсифицированного, начнет пузыриться

Б) у стенок посуды молоко с примесью воды дает на границе широкое синее кольцо, на ногте не образует выпуклой капли, она расплывается

В) с помощью ареометра: чем выше всплывает ареометр в молоке, тем больше в нем воды

**19. Идентификационные признак сладко-сливочного масла:**

А) вырабатывается из сквашенных молочных сливок

Б) вырабатывается из несквашенных молочных сливок

В) вырабатывается из сквашенных и несквашенных молочных сливок

**20. Идентификационные признаки твердого сыра:**

А) вырабатывается из свежего или пастеризованного молока путем осаждения белков с помощью сычужного фермента, последующего отделения сыворотки и формирования головок под давлением при высокой (58-68°C) или средней (41-43°C) температуре второго нагревания и созревания с выделением углекислого газа и формирования глазков

Б) вырабатывается из пастеризованного молока путем осаждения белков с помощью сычужного фермента, последующего отделения сыворотки и формирования головок самопрессованием при низкой (58-68°C) температуре с выделением аммиака без формирования глазков

В) вырабатывается из сырого или пастеризованного молока путем осаждения белков с помощью сычужного фермента, последующего отделения сыворотки и формирования небольших головок самопрессованием без второго нагревания и созревания сыров с помощью слизи и/или плесени

**Вариант 2**

**1. Идентификации присущи следующие функции:**

А) указующая, контролирующая, подтверждающая

Б) информационная, подтверждающая, указующая, управляющая

В) подтверждающая, контролирующая, информационная

**2. Показатели качества подделки, по сравнению с натуральным продуктом, могут быть:**

А) лучше и хуже

Б) лучше

В) хуже

**3. Главным средством идентификации производителя продукции является:**

А) нормативные документы

Б) упаковка

В) товарный знак

**4. Для целей идентификации могут применяться методы:**

А) вкусовой, обонятельный, осязательный, слуховой, визуальный

Б) вкусовой, визуальный, слуховой

В) обонятельный, осязательный

**5. Устанавливаются характеристики качества товарной продукции при идентификации:**

А) качественной

Б) ассортиментной

В) товарно-партионной

**6. Контрафактной товарной продукцией называется:**

А) поддельная

Б) изготовленная (использованная) с нарушением интеллектуальных прав

В) дефектная

**7. Результаты по критерию идентификации «объективность и сопоставимость» не должны зависеть:**

- А) ни от испытателя
- Б) ни от испытателя, ни от условий проведения испытаний
- В) ни от условий проведения испытаний

**8. Информационная идентификация это:**

А) обобщенные существенные признаки, предназначенные для установления тождественности и/или подлинности товара.

Б) установление соответствия наименования товара по ассортиментной принадлежности, обуславливающей предъявляемые к нему требования

В) это установление достоверности товарной информации, указанной в товаросопроводительных документах, и/или маркировке, и/или иных носителях информации

**9. Способы ассортиментной (видовой) фальсификации:**

А) частичная замена натурального продукта водой или его имитатором

Б) добавление в продукт низко ценного заменителя, имитирующего натуральный продукт, замена натурального продукта имитатором

В) частичная замена продукта водой, добавление в продукт низко ценного заменителя, имитирующего натуральный продукт, замена натурального продукта имитатором

**10. Виды фальсификации по характеристикам товара:**

А) ассортиментная (видовая), квалимитрическая, количественная, стоимостная, информационная

Б) ассортиментная (видовая), квалимитрическая, количественная, технологическая

В) стоимостная, информационная, квалимитрическая, ассортиментная (видовая)

**11. Анатомо-морфологические признаки целой туши животного и отдельных костей, тканей, органов, скелета, содержание нитритов (для колбасных и солено-копченых изделий), отсутствие крахмала (для вареных колбас), массовая доля мясных компонентов (для консервов), вязка батонов (для вареных колбас) это признаки:**

А) количественной идентификации

Б) специфические признаки ассортиментной идентификации

В) информационной идентификации

**12. Пересортицей мяса считается:**

А) повышенное по сравнению с нормой содержание воды

Б) повышенное содержание жира и соединительной ткани

В) нарушение схемы разделки туш, установленное для розничной торговли, путем частичного включения в отруба 1-го сорта частей туши, относящихся ко 2-му сорту

**13. Колбасные изделия фальсифицируют путем замены:**

А) мяса 1-го сорта на мясо 2-го сорта, 3-го сорта

Б) мяса 1-го сорта на мясо 2-го или 3-го сорта, а также продуктами иного происхождения – сухим молоком, крахмалом, пшеничной мукой, соевым или белковым гидролизатом, манной крупой

В) продуктами иного происхождения – сухим молоком, крахмалом, пшеничной мукой, соевым или белковым гидролизатом, манной крупой

**14. Предреализационная фальсификация колбас производится путем замены :**

А) колбасы высшего сорта определенного наименования на колбасу низшего сорта другого наименования;

Б) мяса 1-го сорта на мясо 2-го или 3-го сорта, а также

продуктами иного происхождения - сухим молоком, крахмалом, пшеничной мукой, соевым или белковым гидролизатом, манной крупой.

В) замены мяса 1-го сорта на мясо 2-го сорта, 3-го сорта

**15. Качественная фальсификация мяса может осуществляться следующими способами:**

А) замена свежего мяса несвежим, замена натурального мяса ненормальным; замена части мяса водой, кровью

Б) увеличение объема мяса воздухом, подкрашивание мяса морковью и другими желтыми красителями обесцвечивание мяса содой; введение чужеродных добавок.

В) замена свежего мяса несвежим; замена натурального мяса ненормальным; замена части мяса водой, кровью; увеличение объема мяса воздухом; подкрашивание мяса морковью и другими желтыми красителями; обесцвечивание мяса содой; введение чужеродных добавок

**16. При проведении экспертизы подлинности с целью идентификации вида молока и молочных продуктов эксперт должен знать, что нормализованным называют:**

А) молоко, в котором содержание жира доведено до 3,2, 2,5, 3,6% и т.п.

Б) коровье молоко, в котором количество и соотношение основных компонентов искусственно изменяется

В) сырое или пастеризованное молоко, а так же получаемое путем восстановления водой сухого коровьего молока частично или полностью

**17. Отличить нормализованное молоко можно по:**

А) содержанию жира

Б) содержанию жира и более грубо по цвету

В) желтому оттенку

**18. К способу выявления разбавления молока водой не относится:**

А) надо процедить часть молока через бумажный фильтр и прибавить несколько капель какой-нибудь кислоты. Поддельное молоко, в отличие от не фальсифицированного, начнет пузыриться

Б) с помощью ареометра: чем выше всплывает ареометр в молоке, тем больше в нем воды

В) у стенок посуды молоко с примесью воды дает на границе широкое синее кольцо, на ногте не образует выпуклой капли, она расплывается

**19. При ассортиментной фальсификации подмена кефира простоквашей определяется по:**

А) содержанию жира

Б) количеству воды

В) присутствию углекислого газа

**20. Идентификационные признаки полутвердого сыра:**

А) вырабатывается из свежего или пастеризованного молока путем осаждения белков с помощью сычужного фермента, последующего отделения сыворотки и формирования головок под давлением при высокой (58-68°C) или средней (4-43°C) температуре второго нагревания и созревания с выделением углекислого газа и формирования глазков

Б) вырабатывается из пастеризованного молока путем осаждения белков с помощью сычужного фермента, последующего отделения сыворотки и формирования головок самопрессованием при низкой (58-68°C) температуре с выделением аммиака без формирования глазков

В) вырабатывается из сырого или пастеризованного молока путем осаждения белков с помощью сычужного фермента, последующего отделения сыворотки и

формирования небольших головок самопрессованием без второго нагревания и созревания сыров с помощью слизи и/или плесени

### Вариант 3

**1. Идентификация продукции представляет собой деятельность по:**

- А) экспертной оценке
- Б) выявлению дефектов и подделок
- В) установлению соответствия требованиям, предъявляемым к данному виду (типу) продукции в нормативной и (или) технической документации, в информации о продукции

**2. К средствам идентификации относятся:**

- А) маркировка, нормативно-техническая документация
- Б) маркировка, упаковка
- В) нормативные документы, визуальный осмотр

**3. Субъектами идентификации являются:**

- А) потребитель, эксперт, продавец, потребитель
- Б) производитель, эксперт, продавец
- В) производитель, продавец, потребитель

**4. Установление соответствия наименования товара, указанному в маркировке и товаросопроводительной документации называют идентификационной экспертизой:**

- А) ассортиментной
- Б) информационной
- В) товарно-партионной

**5. Количественная идентификация товарной продукции это:**

- А) установление фактического количества товара (для продовольственных товаров – масса нетто и объем) без потребительской или транспортной тары(упаковке).
- Б) установление фактического количества товара (для продовольственных товаров – масса нетто и объем), подлинности на основе маркировки
- В) установление фактического количества товара (для продовольственных товаров – масса нетто и объем) в потребительской или транспортной таре (упаковке)

**6. К критериям идентификации можно отнести:**

- А) типичность и достоверность, проверяемость и трудность фальсификации
- Б) объективность и сопоставимость, объективность и сопоставимость
- В) проверяемость и трудность фальсификации, типичность и достоверность, объективность и сопоставимость

**7. Контрафактной товарной продукцией называется:**

- А) поддельная
- Б) дефектная
- В) изготовленная (использованная) с нарушением интеллектуальных

**8. Методы, не используемые для проведения идентификации:**

- А) социологические
- Б) органолептические
- В) измерительные

**9. Виды фальсификации:**

- А) ассортиментная (видовая), квалиметрическая, количественная
- Б) стоимостная, информационная, квалиметрическая, ассортиментная (видовая)
- В) ассортиментная (видовая), квалиметрическая, количественная, стоимостная, информационная

**10. Способы ассортиментной (видовой) фальсификации:**

А) добавление в продукт низко ценного заменителя, имитирующего натуральный продукт, замена натурального продукта имитатором

Б) частичная замена продукта водой, добавление в продукт низко ценного заменителя, имитирующего натуральный продукт, замена натурального продукта имитатором

В) частичная замена натурального продукта водой или его имитатором

**11. В качестве специфического идентифицирующего показателя мясных товаров используют маркировку:**

А) производственную

Б) ветеринарную

В) товароведную

**12. Анатомо-морфологические признаки целой туши животного и отдельных костей, тканей, органов, скелета, содержание нитритов (для колбасных и соленокоченых изделий), отсутствие крахмала (для вареных колбас), массовая доля мясных компонентов (для консервов), вязка батонов (для вареных колбас) это признаки:**

А) количественной идентификации

Б) информационной идентификации

В) специфические признаки ассортиментной идентификации

**13. Один из показателей безопасности колбас это:**

А) массовая доля нитритов в изделии

Б) массовая доля крахмала в изделии

В) повышенное содержание воды и жира

**14. Колбасные изделия фальсифицируют путем замены:**

А) мяса 1-го сорта на мясо 2-го сорта, 3-го сорта

Б) мяса 1-го сорта на мясо 2-го или 3-го сорта, а также продуктами иного происхождения – сухим молоком, крахмалом, пшеничной мукой, соевым или белковым гидролизатом, манной крупой

В) продуктами иного происхождения – сухим молоком, крахмалом, пшеничной мукой, соевым или белковым гидролизатом, манной крупой

**15. Неприятный запах мяса наблюдается в мясе:**

А) самцов способных жить половой жизнью и животных, скормленных незадолго перед убоем кормами, обладающими неприятными запахами.

Б) самцов способных жить половой жизнью; в мясе самок;

В) крупнорогатого скота.

**16. При проведении экспертизы подлинности с целью идентификации вида молока и молочных продуктов эксперт должен знать, что цельное молоко это:**

А) молоко, в котором количество и соотношение основных компонентов искусственно не изменились

Б) коровье молоко, в котором содержание жира доведено до 3,2, 2,5, 3,6% и т.п.

В) сырое или пастеризованное молоко, а также получаемое путем восстановления водой сухого коровьего молока частично или полностью

**17. Фальсификаты сливочного мороженого:**

А) молочное

Б) молочное и пломбир

В) молочное, пломбир, мягкое

**18. К способу выявления разбавления молока водой не относится:**

А) с помощью ареометра: чем выше всплывает ареометр в молоке, тем больше в нем воды

Б) надо процедить часть молока через бумажный фильтр и прибавить несколько капель какой-нибудь кислоты. Поддельное молоко, в отличие от не фальсифицированного, начнет пузыриться

В) у стенок посуды молоко с примесью воды дает на границе широкое синее кольцо, на ногте не образует выпуклой капли, она расплывается

**19. Идентификационные признаки вологодского масла:**

А) вырабатывается из сквашенных молочных сливок

Б) вырабатывается из несквашенных пастеризованных молочных сливок

В) вырабатывается из сквашенных и несквашенных пастеризованных молочных сливок

**20. Идентификационные признаки мягкого сыра:**

А) вырабатывается из свежего или пастеризованного молока путем осаждения белков с помощью сычужного фермента, последующего отделения сыворотки и формирования головок под давлением при высокой (58-68°C) или средней (41-43°C) температуре второго нагревания и созревания с выделением углекислого газа и формирования глазков

Б) вырабатывается из пастеризованного молока путем осаждения белков с помощью сычужного фермента, последующего отделения сыворотки и формирования головок самопрессованием при низкой (58-68°C) температуре с выделением аммиака без формирования глазков

В) вырабатывается из сырого или пастеризованного молока путем осаждения белков с помощью сычужного фермента, последующего отделения сыворотки и формирования небольших головок самопрессованием без второго нагревания и

Приложение 2

**Темы контрольных работ для обучающихся по заочной форме**

1. Идентификация мяса свиней
2. Идентификация мяса КРС
3. Идентификация мяса МРС
4. Идентификация мяса молодняка КРС
5. Идентификация мяса птицы (куры, утки, индейки и т. д.<sup>1</sup>.)
6. Идентификация мяса кролика
7. Идентификация кусковых полуфабрикатов из свинины
8. Идентификация говяжьих кусковых полуфабрикатов
9. Идентификация кусковых полуфабрикатов из баранины
10. Идентификация полуфабрикатов из мяса птицы (куры, утки, индейки и т. д.)
11. Идентификация рубленых мясных полуфабрикатов
12. Идентификация расфасованных упакованных мясных полуфабрикатов
13. Идентификация варенных колбасных изделий
14. Идентификация варено-копченых колбасных изделий
15. Идентификация полукопченых колбасных изделий
16. Идентификация копченых колбасных изделий
17. Идентификация консервов из мяса
18. Идентификация консервов из субпродуктов
19. Идентификация консервов из мясопродуктов
20. Идентификация молока
21. Идентификация кисломолочных продуктов
22. Идентификация коровьего масла
23. Идентификация сыров
24. Идентификация пищевых яиц и яичной продукции

---

<sup>1</sup> Для темы контрольной работы можно выбрать любую сельскохозяйственную птицу и пернатую дичь.

### Приложение 3

#### Вопросы для подготовки к промежуточной аттестации

1. Основные понятия: идентификация, фальсификация. Взаимосвязь идентификации и фальсификации.
2. Меры по защите российского рынка от фальсифицированных товаров отечественного и импортного производства
3. Цели, задачи и функции идентификации товаров
4. Структура идентификационной деятельности
5. Виды идентификации в зависимости от определяемых характеристик товаров: ассортиментная, качественная, партионная, комплексная
6. Органолептические показатели (критерии) идентификации, их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации
7. Физико-химические показатели (критерии) идентификации, их применимость, достоверность, доступность в разных условиях проведения идентификации
8. Органолептические методы идентификации, условия их применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации
9. Измерительные методы идентификации, условия их применения, преимущества и недостатки использования при проведении идентификации
10. Современные физико-химические методы идентификации: хроматография, спектрофотометрия, атомно-абсорбционная спектрометрия, масс-спектрометрия, электрофорез и др.
11. Товары фальсифицированные, дефектные и товары-заменители, их отличия
12. Виды фальсификации в зависимости от изменяемых характеристик товара и места фальсификации
13. Средства для разных видов фальсификации, особенности, позволяющие использовать их в качестве заменителей подделываемых товаров
14. Способы обнаружения разных видов фальсификации
15. Градации фальсифицированного товара
16. Нормативные документы для целей идентификации. Оценка пригодности стандартов и ТУ для целей идентификации
17. Место и роль упаковки и маркировки в идентификации товаров
18. Технологический контроль соответствия качества производимой продукции и услуг установленным нормам
20. Фальсификация молочных консервов. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения
21. Фальсификация пищевых жиров. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения
23. Фальсификация молока. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения
24. Фальсификация кисломолочных напитков. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения
25. Фальсификация сливок, сметаны, творога. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения
26. Фальсификация сливочного масла. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения
27. Фальсификация сыров. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения
29. Виды, способы и средства фальсификации яичных товаров

30. Фальсификация колбасных изделий. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения
31. Фальсификация мяса. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения
32. Фальсификация мясных консервов. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения
33. Фальсификация мясных полуфабрикатов. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения
34. Фальсификация мясных фаршей. Виды, средства, способы фальсификации и методы ее обнаружения
35. Виды, способы и средства фальсификации яичных товаров

**Форма титульного листа контрольной работы**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО РЫБОЛОВСТВУ**

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
«КАЛИНИНГРАДСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ  
УНИВЕРСИТЕТ»**

Институт агроинженерии и пищевых систем  
Кафедра технологии продуктов питания

Контрольная работа  
допущена к защите:

должность (звание), ученая степень

\_\_\_\_\_ Фамилия И.О.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Контрольная работа  
защищена:

должность (звание), ученая степень

\_\_\_\_\_ Фамилия И.О.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Контрольная работа № \_\_\_\_\_

по дисциплине

«ИДЕНТИФИКАЦИЯ ПРОДУКТОВ ИЗ МЯСА И МОЛОКА»

НА ТЕМУ «\_\_\_\_\_»

Шифр студента \_\_\_\_\_

Вариант № \_\_\_\_\_

Работу выполнил:

студент гр. \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ Фамилия И.О.

«\_\_» \_\_\_\_\_ 202\_\_ г.

Калининград - 20\_\_