

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
СТАВРОПОЛЬСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ**

УТВЕРЖДАЮ

Директор/Декан
института ветеринарии и
биотехнологий
Скрипкин Валентин Сергеевич

« ____ » _____ 20__ г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ (ОЦЕНОЧНЫХ МАТЕРИАЛОВ)

Б1.О.12.02 Товароведение и экспертиза товаров

36.03.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Ветеринарно-санитарная экспертиза продуктов животноводства

бакалавр

очная

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

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОП ВО и овладение следующими результатами обучения по дисциплине:

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения	Перечень планируемых результатов обучения по дисциплине
<p>ОПК-1 Способен определять биологический статус, нормативные общеклинические показатели органов и систем организма животных, а также качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения</p>	<p>ОПК-1.2 Способен определять соответствие качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения, требования нормативно-технической документации</p>	<p>знает основные показатели качества сырья и готовых продуктов</p> <p>умеет проводить оценку качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность</p> <p>владеет навыками навыками оценки факторов, формирующих качество продуктов животного происхождения</p>
<p>УК-2 Способен определять круг задач в рамках поставленной цели и выбирать оптимальные способы их решения, исходя из действующих правовых норм, имеющихся ресурсов и ограничений</p>	<p>УК-2.1 Определяет цель проекта и формулирует совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта и определяет связи между поставленным и задачами и ожидаемыми результатами их решения</p>	<p>знает цель и задачи проекта</p> <p>умеет формулировать совокупность задач, решение которых напрямую связано с достижением цели проекта</p> <p>владеет навыками определяет связи между поставленными задачами и ожидаемыми результатами их решения</p>

2. Перечень оценочных средств по дисциплине

№	Наименование раздела/темы	Семестр	Код индикаторов достижения компетенций	Оценочное средство проверки результатов достижения индикаторов компетенций
1.	1 раздел. Раздел 1. Теоретические основы товароведения продовольственных товаров			
1.1.	Товароведение: цели, задачи, предмет, основные понятия. Качество продовольственных товаров	3	УК-2.1, ОПК-1.2	Устный опрос
1.2.	Продовольственные товары. Потребительские свойства, классификация.	3		Устный опрос
1.3.	Контрольная точка	3		Собеседование
2.	2 раздел. Раздел 2. Товароведение продовольственных товаров животного происхождения			
2.1.	Молоко. Кисломолочные напитки и продукты	3		
2.2.	Сыры и сливочное масло	3		Устный опрос
2.3.	Мясо сельскохозяйственных животных и птиц	3		Устный опрос
2.4.	Мясопродукты (лекция-беседа)	3		Устный опрос
2.5.	Контрольная точка	3		Собеседование
3.	3 раздел. Раздел 3. Товароведение продовольственных товаров растительного происхождения			
3.1.	Зернопродукты и хлеб	3		Устный опрос
3.2.	Овощи и плоды. Плодоовощная продукция	3		Устный опрос
3.3.	Пищевые жиры	3		Устный опрос
3.4.	Контрольная точка 3	3		Коллоквиум
	Промежуточная аттестация			За

3. Оценочные средства (оценочные материалы)

Примерный перечень оценочных средств для текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации

№ п/п	Наименование оценочного средства	Краткая характеристика оценочного средства	Представление оценочного средства в фонде (Оценочные материалы)
Текущий контроль			
Для оценки знаний			

1	Собеседование	Средство контроля, организованное как специальная беседа преподавателя с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, и рассчитанное на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
2	Устный опрос	Средство контроля знаний студентов, способствующее установлению непосредственного контакта между преподавателем и студентом, в процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных особенностей усвоения студентами учебного материала.	Перечень вопросов для устного опроса
3	Коллоквиум	Средство контроля усвоения учебного материала темы, раздела или разделов дисциплины, организованное как учебное занятие в виде собеседования преподавателя с обучающимися.	Вопросы по темам/разделам дисциплины
Для оценки умений			
Для оценки навыков			
Промежуточная аттестация			
4	Зачет	Средство контроля усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, успешного прохождения практик и выполнения в процессе этих практик всех учебных поручений в соответствии с утвержденной программой с выставлением оценки в виде «зачтено», «незачтено».	Перечень вопросов к зачету

4. Примерный фонд оценочных средств для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине (модулю) "Товароведение и экспертиза товаров"

Примерные оценочные материалы для текущего контроля успеваемости

Типовые вопросы (оценка знаний):

1. Классификация молочных товаров.
 2. Требования к молоку-сырью.
 3. Технический регламент на молоко и молочную продукцию. Термины, сущность, основные требования.
 4. Ассортимент, показатели качества и безопасности молока питьевого.
 5. Кисломолочные продукты, ассортимент, требования к качеству
 6. Творог и творожные изделия, товароведная характеристика, показатели качества и безопасности
 7. Контроль фальсификации молока и молочных продуктов
 8. Принцип формирования ассортимента твердых сычужных сыров. Показатели качества.
- Дефекты.
9. Ассортимент и показатели качества сливочного масла. Дефекты.
 10. Классификация мясных товаров.
 11. Ассортимент и показатели качества и безопасности вареных колбас. Дефекты.
 12. Показатели качества мясных копченостей. Дефекты.

Типовые тестовые задания (оценка знаний):

1. Под термином «молоко» в товароведении подразумевается:
 - а. секреторная жидкость самок млекопитающих
 - б. молоко коровье
 - в. молоко любых видов животных
 - г. смесь белков, жиров и углеводов
2. Какой фактор обуславливает розовую окраску фарша у вареных колбасных изделий?
 - а. недостаточная тепловая обработка
 - б. использование нитрита натрия
 - в. использование красителей
 - г. использование замороженного сырья
3. Какие из перечисленных молочных продуктов не относятся к цельномолочным
 - а. творог
 - б. молоко питьевое
 - в. сыры
 - г. мороженое
4. Термин «кисломолочный» означает:
 - а. наличие кислого вкуса в продукте
 - б. наличие молочной кислоты в продукте
 - в. изготовление продукта с использованием молочнокислых бактерий
 - г. использование в продукте биотехнологических препаратов
5. Сколько процентов белка содержится в натуральном молоке?
 - а. 3,2 %
 - б. 0,05-1,5 %
 - в. 5,0 %
 - г. 10-15 %
6. Сколько процентов влаги содержится в вареной колбасе?
 - а. до 30%
 - б. менее 50%
 - в. 65%
 - г. не более 60%
7. Какой побочный продукт получается при выработке масла?
 - а. пахта
 - б. сыворотка
 - в. пермеат
 - г. обезжиренное молоко
8. Какова жирность масла любительского?
 - а. 78 %
 - б. 47 %

в. 72,5 %

г. 80 %

9. К какой группе по товароведной классификации относится адыгейский сыр

а. твердые

б. мягкие

в. рассольные

г. плавленые

10. Какой формы штамм для сыра 45 %-ной жирности

а. круглой

б. треугольной

в. квадратной

г. восьмиугольной

Практико-ориентированные задачи (оценка умений и навыков):

Задание 1. Дать характеристику наиболее распространенным наименованиям колбас, пользуясь стандартом. Данные отразить по форме таблицы.

Таблица – Характеристика вареных колбас по ГОСТ Р 52196-2003

Наименование	Состав фарша, %	Прочее сырье, %	Форма вязки
Говядина, сорт, %	свинина	шпик	
нежир.	полужир.	жирная	тверд. полутв. размер

Задание 2. Провести органолептическую оценку 2-3 наименований вареных колбас. Результаты органолептических исследований образцов колбас отразить по форме таблицы.

Таблица – Органолептическая оценка вареных колбас

Наимен. образца	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус и сочность
-----------------	-------------	------	--------------	-------	-----------------

Заключение

Факт

По ГОСТ

**Примерные оценочные материалы
для проведения промежуточной аттестации (зачет, экзамен)
по итогам освоения дисциплины (модуля)**

1. Молоко коровье. Пищевая ценность. Химический состав молока. Особенности химического состава. Особенности химического состава молока других сельскохозяйственных животных.

2. Физические и химические свойства молока. Полидисперсные свойства, плотность, кислотность молока. Ассортимент молока.

3. Оценка качества молока. Требования к качеству по органолептическим, физико-химическим показателям и показателям безопасности.

4. Кисломолочные продукты. Пищевая ценность, сущность молочно-кислого брожения. Термостатный и резервуарный способы производства жидких кисломолочных продуктов. Продукты молочнокислого и смешанного брожения.

5. Ассортимент кисломолочных продуктов (жидкие, творог, сметана). Характеристика. Отличительные особенности био-йогурта и био-кефира.

6. Сыры. Пищевая ценность. Схема производства сычужных сыров. Классификация, ассортимент твердых, полутвердых, мягких, рассольных, плавленых сыров.

7. Оценка качества сычужных сыров. Балльная оценка и определение товарного сорта. Дефекты вкуса, консистенции, рисунка, внешнего вида. Физико-химические показатели. Хранение сыров.

8. Сливочное и топленое масло. Пищевая ценность, схема производства сливочного масла традиционным способом и преобразованием высокожирных сливок. Физико-химические основы, получение сливочного масла.

9. Ассортимент сливочного масла и его характеристика. Оценка качества сливочного масла, дефекты. Упаковка, маркировка и хранение сливочного масла.

10. Растительные масла. Масличные культуры. Схема производства растительных масел методом прессования и экстракции. Рафинация растительных масел.
11. Характеристика ассортимента жидких и твёрдых растительных масел. Особенности жирнокислотного состава. Использование.
12. Оценка качества растительных масел. Упаковка, маркировка, хранение растительных масел.
13. Животные топленые жиры. Общая характеристика. Схема производства. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
14. Маргарин. Особенности состава и пищевая ценность. Сырьё, схема производства. Характеристика ассортимента, требования к качеству. Упаковка, маркировка и хранение.
15. Майонез. Особенности состава и пищевая ценность. Схема производства майонеза. Классификация, ассортимент. Оценка качества, хранение майонеза.
16. Экономические аспекты развития животноводства и мясной промышленности в стране. Убой и переработка скота. Технологические дефекты. Ветеринарно-санитарный контроль в производстве мяса и мясопродуктов.
17. Классификация мяса убойных животных по виду, возрасту, полу, упитанности, термическому состоянию. Разделка туш на отрубы. Товароведная маркировка.
18. Химический состав и пищевая ценность мяса. Соотношение тканей в мясе. Автолитические послеубойные изменения в мясе. Виды порчи мяса при хранении
19. Мясо птицы. Пищевая ценность. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
20. Продукты из мяса и колбасные изделия. Отличительные признаки. Формирование качества в процессе производства. Роль посола, копчения, тепловой обработки, сушки в формировании потребительских свойств.
21. Классификация и характеристика ассортимента продуктов из свинины.
22. Сырьё и материалы колбасного производства. Классификация колбасных изделий и характеристика ассортимента колбас, вырабатываемых в соответствии с ГОСТ и ГОСТ Р.
23. Требования к качеству продуктов из мяса и колбасных изделий. Дефекты. Упаковка, маркировка, хранение.
24. Мясные полуфабрикаты. Классификация в соответствии с национальными стандартами и Техническим регламентом. Мясные консервы. Сырьё и основы технологии мясных консервов. Классификация и ассортимент. Требования к качеству. Упаковка, маркировка, хранение.
25. Пищевые яйца и яичные товары. Классификация и требования к качеству яиц и яичных товаров. Упаковка, маркировка, хранение яиц и яичных товаров.
26. Классификация промысловых рыб на семейства, роды, виды, по месту обитания, размеру, жирности. Строение рыбы, пищевая ценность рыбы.
27. Характеристика основных семейств промысловых рыб.
28. Нерыбные морепродукты. Ракообразные, моллюски (головоногие, двустворчатые), иглокожие, морские водоросли. Пищевая ценность, использование.
29. Рыба живая, охлаждённая, мороженая. Ассортимент. Болезни рыб. Особенности автолитических процессов. Способы разделки охлаждённой и мороженой рыбы. Товарные сорта мороженой рыбы. Хранение.
30. Рыба солёная. Способы посола. Ассортимент солёной рыбы. Товарные сорта, требования к качеству. Хранение.
31. Рыба вяленая, горячего и холодного копчения. Ассортимент. Товарные сорта. Хранение. Балычные изделия. Характеристика.
32. Рыбные консервы. Классификация. Тара для консервов. Схема производства. Процессы при стерилизации. Требования к качеству. Маркировка. Изменение консервов при хранении. Характеристика пресервов.
33. Икра. Пищевая ценность. Ассортимент. Характеристика икры осетровых рыб, икры лососевых рыб. Требования к качеству. Хранение.
34. Классификация и характеристика зерновых культур.
35. Классификация и характеристика основных видов и товарных сортов пшеничной и ржаной муки.
36. Товароведная характеристика круп, оценка качества.
37. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Показатели качества.

38. Ассортимент и классификация хлебобулочных изделий. Показатели качества.
39. Классификация и ассортимент карамели.
40. Классификация, ассортимент, показатели качества и дефекты шоколада.
41. Классификация и ассортимент конфет.
42. Товароведная характеристика и ассортимент мучных кондитерских изделий
43. Классификация свежих плодов и овощей
44. Потери плодов и овощей на этапах товародвижения
45. Особенности плодов и овощей как объектов товародвижения.
46. Оценка качества свежих плодов и овощей
47. Физиологические особенности тропических и субтропических плодов и овощей
48. Классификация тропических и субтропических плодов и овощей
49. Классификация и характеристика основных способов консервирования плодов и овощей
50. Товароведная характеристика и ассортимент плодоовощных консервов
51. Товароведная характеристика и ассортимент плодово-ягодных консервов
52. Товароведная характеристика замороженных плодов и овощей
53. Товароведная характеристика и ассортимент этилового спирта
54. Товароведная характеристика и ассортимент водок
55. Товароведная характеристика и ассортимент бренди и коньяка
56. Классификация, товароведная характеристика и ассортимент вин
57. Классификация и ассортимент национальных крепких алкогольных напитков
58. Классификация, ассортимент и товарная характеристика кофе.
59. Ассортимент и классификация минеральных вод.
60. Классификация и ассортимент чая

Темы письменных работ (эссе, рефераты, курсовые работы и др.)

- 1.Современные направления формирования ассортимента продовольственных товаров.
- 2.Основные направления повышения биологической ценности продовольственных товаров.
- 3.Исследование факторов и путей сокращения потерь продукции на этапах товародвижения.
- 4.Основные направления разработки новых наименований хлебобулочных изделий с улучшенными потребительскими свойствами.
- 5.Товароведная характеристика новых наименований хлебобулочных изделий.
- 6.Сравнительная характеристика потребительских свойств тропических и субтропических плодов.
- 7.Сокращение потерь плодоовощной продукции от сбора до потребителя.
- 8.Признаки идентификации качества меда.
- 9.Структура ассортимента и потребительские свойства мучных кондитерских изделий, вырабатываемых и реализуемых в предприятиях общественного питания.
- 10.Формирование ассортимента и оценка качества пряностей и приправ на российском рынке.
- 11.Потребительские свойства плодово-ягодных соков и анализ потребительских предпочтений.
- 12.Новые экспресс-методы определения качества пищевых продуктов.
- 13.Современные методы и подходы обеспечения стабильности качества и безопасности пищевых продуктов.
- 14.Современные способы хранения и переработки продовольственных товаров и продовольственного сырья.
- 15.Анализ состояния внедрения Технического Регламента на масложировую продукцию.
- 16.Сравнительная характеристика ассортимента и качества растительных масел.
- 17.Анализ состояния внедрения Технического Регламента на молоко и молочную продукцию.
- 18.Сравнительная характеристика ассортимента и качества сыров отечественного и зарубежного производства
- 19.Основные направления совершенствования ассортимента и качества мясных продуктов.
- 20.Анализ состояния рынка мясных продуктов на российском рынке.