

**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ОРЕНБУРГСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ АГРАРНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ
ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ
АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ
Б1.В.02 ТОВАРОВЕДЕНИЕ, БИОЛОГИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И
ЭКСПЕРТИЗА ТОВАРОВ**

**Направление подготовки (специальность) 36.04.01 Ветеринарно-санитарная
экспертиза**

Профиль подготовки (специализация) Ветеринарно-санитарная экспертиза

Квалификация выпускника магистр

1. Перечень компетенций и их формирование в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 1 - Показатели и критерии оценивания компетенций

Код и наименование компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции	Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю)	Процедура оценивания
УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.1 Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	Знать: основные принципы критического анализа Уметь: давать оценку современным научным достижениям Владеть: методами критического анализа	Устный и письменный опрос
	УК-1.2 Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	Знать: актуальные научные проблемы, относящиеся к профессиональной области Уметь: осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта Владеть: новыми знаниями на основе анализа, синтеза и др.; навыками собирания и обобщения новых данных	Устный и письменный опрос

УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий	УК-1.3 Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций	Знать: проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности Уметь: выявлять проблемы и использовать адекватные методы для их решения; Владеть: навыками демонстрации оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций	Устный и письменный опрос
---	---	---	---------------------------

ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-2.1 Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	Знать: биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество. Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу и контроль качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; Владеть: современными средствами и способами дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий;	Устный и письменный опрос
---	--	--	----------------------------------

ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-2.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Знать: послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; Уметь: проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; Владеть: методами теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	Устный и письменный опрос
---	---	--	----------------------------------

ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-2.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; Уметь: проводить биохимические и бактериологические исследования животноводческой продукции; Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов.	Знать: технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; Уметь: проводить биохимические и бактериологические исследования животноводческой продукции; Владеть: методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов.	Устный и письменный опрос
---	---	--	----------------------------------

ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-4.1 Знать современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного	Знать: правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; Уметь: проводить ветеринарно-санитарную экспертизу безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и	Устный и письменный опрос
--	--	--	---------------------------

	происхождения; правила проведения ветеринарно- санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающи х предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению;	контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; Владеть: современной методикой ветеринарно- санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методами самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей;	
--	---	--	--

	основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество		
--	--	--	--

ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-4.2 Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной	Знать: послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; Уметь: работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, Владеть: навыками определения видовой принадлежности мяса животных;	Устный и письменный опрос
---	--	--	----------------------------------

	продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	бактериологического анализа мяса и мясных продуктов; использования методов теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
--	---	--	--

ПК-4 Способен использовать информационные технологии и нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения	ПК-4.3 Владеть методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического,	Знать: технику отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способы и методику транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; Уметь: организовать просветительскую работу среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку. Владеть: методами составления отчетной документации, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения	Устный и письменный опрос
---	---	--	----------------------------------

	токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
--	--	--	--

2. Шкала оценивания.

Шкалы оценивания и система оценок представлены в локальном нормативном акте ВУЗа Положении «Текущий контроль успеваемости и промежуточная аттестация» утвержденным решением Ученого совета университета 20 июля 2016г., протокол № 11

3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, в процессе освоения образовательной программы.

Таблица 2.1 - УК-1 Способен осуществлять критический анализ проблемных ситуаций на основе системного подхода, вырабатывать стратегию действий

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
---	--

УК-1.1 Знать методы критического анализа и оценки современных научных достижений; основные принципы критического анализа	1. Способность товара сохранять потребительские качества при соблюдении определенных условий в течение определенного промежутка времени, установленного нормативным документом: усвояемость +сохраняемость качество 2. Яйцо с маркировкой "Д" относится к: детскому +диетическому докторскому 3. К семейству осетровых рыб относятся: сайда, треска, навага вобла, лещ, сазан +белуга, калуга, осетр 4. Замороженная смесь яичных белков и желтков (без скорлупы) в естественном соотношении называется: [меланж] 5. Средство или комплекс средств, обеспечивающих защиту товара от повреждений и потерь, а окружающую среду — от загрязнения: [упаковка] 6. Дайте определение молочным консервам, классификацию и какое сырьё используется для них. 7. Как определяется качество сухих молочных продуктов? 8. Дайте определение и классификацию мороженому. 9. В чем состоит пищевая и вкусовая ценность рыбы? 10. Назовите показатели качества охлажденной рыбы. 11. Дайте характеристику яичным порошкам. 12. Дайте товароведную характеристику мёду. 13. Дайте товароведную характеристику и пищевой ценности растительным маслам. 14. Назовите и опишите биохимические методы консервирования пищевых продуктов. 15. Охарактеризуйте метод консервирования солью. 16. Назовите дефекты молочных сгущенных продуктов и причины их появления. 17. Назовите пороки вкуса мороженого и причины их появления. 18. Какие виды посола рыбы существуют. 19. Опишите маркировку, упаковку и хранение яиц. 20. Какие требования предъявляются к качеству мороженых яичных продуктов?
---	---

УК-1.2 Уметь получать новые знания на основе анализа, синтеза и др.; собирать и обобщать данные по актуальным научным проблемам, относящимся к профессиональной области; осуществлять поиск информации и решений на основе действий, эксперимента и опыта	21. Наука или учебная дисциплина, изучающая основополагающие характеристики товара и их изменение в процессе товаропродвижения – это: товарообеспечение товаропроизводство +товароведение 22. Назовите практический метод товароведения, который основан на проведении опросов с помощью специально разработанных анкет. органолептический измерительный +социологический 23. Назовите виды икры, получаемые из осетровых рыб: +зернистая, паюсная, ястычная, пробойная зернистая, ястычная, пастеризованная зернистая, ястычная, пробойная 24. Этап технологического цикла товародвижения от выпуска готовой продукции до потребления или утилизации, цель которого — обеспечение стабильности исходных свойств или их изменение с минимальными потерями: [хранение] 25. Температура, при которой начинается образование кристаллов льда в продукте, называется: [криоскопическая] 26. Дайте характеристику сгущенным молочным консервам. 27. Что является сырьем для производства мороженого? 28. Какие показатели качества живой рыбы вы знаете? 29. Какая рыба называется мороженой, перечислите способы замораживания? 30. Охарактеризуйте икру как рыбный продукт, назовите её виды. 31. Определите классификацию и ассортимент мёда по ботаническому происхождению. 32. Дайте классификацию растительным маслам по сырью, консистенции и химическому составу. 33. Назовите основы производства растительных масел. 34. Охарактеризуйте химические методы консервирования пищевых продуктов. 35. Охарактеризуйте метод консервирования сахаром. 36. Назовите дефекты сухих молочных продуктов и причины их появления. 37. Назовите пороки структуры и консистенции мороженого и причины их появления. 38. Какие яйца относятся к техническому браку? 39. Какие требования предъявляются к качеству яичных порошков. 40. Какие виды фальсификации мёда существуют?
--	--

УК-1.3 Владеть исследованием проблемы профессиональной деятельности с применением анализа, синтеза и других методов интеллектуальной деятельности; выявлением проблем и использованием адекватных методов для их решения; демонстрацией оценочных суждений в решении проблемных профессиональных ситуаций	41. Назовите теоретический метод товароведения, основанный на объединении составных элементов объекта в единое целое. +синтез сравнение мониторинг 42. Прибор для определения качества яиц: +овоскоп весы микроскоп 43. Из скольких частей состоит 13-разрядный код EAN: 6 +4 7 44. Нагревание продукта до температуры ниже 100 °С: [пастеризация] 45. Создание на всей поверхности рыбы тонкой ледяной оболочки, которая выполняет защитную функцию: [глазирование] 46. Дайте характеристику молочным стерилизованным консервам. 47. Назовите основы производства мороженого. 48. Какие дефекты живой товарной рыбы существуют? 49. Что такое глазирование мороженой рыбы? 50. Охарактеризуйте икру осетровых рыб. 51. Дайте характеристику мороженым яичным продуктам. 52. Какая существует классификация мёда по способу получения? 53. Какая существует классификация растительных масел по способу извлечения из сырья? 54. Перечислите и охарактеризуйте виды консервирования с помощью низких температур. 55. Назовите дефекты пищевых неполноценных яиц. 56. Опишите появление на поверхности более рыхлого белого слоя, темной жидкости как дефектов мёда и назовите способы их устранения. 57. Назовите органолептические показатели растительного масла. 58. Какие общие требования предъявляются к плодам и овощам? 59. Что понимают под биологической безопасностью товаров? 60. Какие существуют методы товароведения?
--	--

Таблица 2.2 - ПК-2 Способен организовывать и планировать эксперименты, проводить исследования, анализ и разработку методов контроля и повышения качества сырья и продуктов животного и растительного происхождения

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
---	--

ПК-2.1 Знать правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы и контроля качества продуктов питания животного и растительного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	1. Биологическая опасность товаров обусловлена: +негативным действием микроорганизмов и насекомых, накапливающихся и развивающихся в продуктах питания в процессе хранения и использования; отсутствием у товара биологических источников, наносящих вред здоровью и жизни человека; несоответствием качества товара договорной цене. 2. Цель экспертизы: +установить причину появления дефекта в товаре; установить стоимость товара; списание испорченных товаров. 3. Порядок проведения экспертизы качества товаров определен: индивидуально; +законодательно; произвольно. 4. Выраженные в документальной или изобразительной форме сведения о товаре, месте, времени его происхождения, правилах обращения и ухода, способе употребления, питательной ценности, сроке хранения и прочее: [товарная информация] 5. Первичными источниками товарной информации и одновременно исполнителями услуг по информированию продавцов или потребителей о продаваемых товарах являются: [производители] 6. Что понимают под экспертизой продовольственных товаров? 7. Что понимают под химической безопасностью продовольственных товаров? 8. Дайте классификацию продовольственным товарам. 9. Дайте понятие о пищевой ценности. 10. Охарактеризуйте сохраняемость как потребительское свойство товаров. 11. Перечислите и опишите требования к упаковке. 12. Опишите температуру хранения продовольственных товаров как один из факторов климатического режима. 13. Дайте товароведную характеристику семейству осетровых. 14. Что понимают под паразитологической безопасностью продовольственных товаров? 15. Охарактеризуйте бактериальное поражение пищевых продуктов – ботулизм. 16. Чем определяется экономическая эффективность упаковки? 17. Дайте товароведную характеристику семейству лососевых. 18. Что относят к живой товарной рыбе, способы ее транспортирования? 19. Опишите преимущества и недостатки процесса
--	--

	замораживания рыбы естественным холодом. 20. Какие виды посола рыбы различают по степени охлаждения?
ПК-2.2 Уметь проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и безопасность сельскохозяйственной продукции; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы теххимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	21. В зависимости от назначения товарную информацию подразделяют на: +основополагающую, коммерческую, потребительскую; основную, второстепенную, компетентную; важную, коммерческую, потребительскую. 22. К основополагающей информации относятся: данные о предприятиях-посредниках; +вид и наименование товара; данные о пищевой ценности товара. 23. Какая форма относится к товарной информации: безопасная; +цифровая; стоимостная. 24. Набор товаров, объединенный по какому-либо одному или совокупности признаков: [ассортимент] 25. Масса продукции в единице упаковки: [масса нетто] 26. Радиационная безопасность продовольственных товаров. 27. Упаковка товаров (функция, элементы, классификация). 28. Классификация товаров по срокам хранения. 29. Опишите относительную влажность воздуха как один из факторов климатического режима хранения продовольственных товаров. 30. Дайте товароведную характеристику семейству карповых. 31. Опишите снулость как дефект живой товарной рыбы. 32. Опишите преимущества и недостатки процесса охлаждения рыбы льдом. 33. Расскажите о сухом и мокром посоле рыбы. 34. Охарактеризуйте бактериальное поражение пищевых продуктов – стафилококковый токсикоз. 35. Дайте товароведную характеристику сушеным плодам и овощам. 36. Дайте товароведную характеристику семейству окуневых. 37. Опишите пряный посол рыбы. 38. Дайте характеристику белковой икре зернистой. 39. Назовите отличительные признаки рыбных консервов от пресервов. 40. Кратко изложите историю и направления развития товароведения как науки и учебной дисциплины.

ПК-2.3 Владеть методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения	41. Коммерческая товарная информация содержит: +данные о предприятиях-посредниках; о пищевой ценности товара; наименование предприятия-изготовителя. 42. Цифровая информация – это: +количественная характеристика сведений о товаре; качественная характеристика сведений о товаре; графическое изображение сведений о товаре. 43. Сведения, предназначенные для автоматизированной идентификации и учета информации о товаре, закодированной в виде цифр и штрихов – это: символическая информация; изобразительная информация; +штриховая информация. 44. В колбасных изделиях и мясокопченостях регламентируются допустимые уровни химической безопасности какого вещества? [нитрита натрия] 45. В плодоовощных товарах регламентируются допустимые уровни химической безопасности каких веществ? [нитратов] 46. Микробиологическая безопасность продовольственных товаров. 47. Классификация продовольственных товаров по их сохранности. 48. Классификация упаковки по назначению. 49. Опишите воздухообмен как один из факторов климатического режима хранения продовольственных товаров. 50. Дайте товароведную характеристику семейству сельдевых. 51. Опишите способ посола рыбы – маринование. 52. Что понимают под товароведной экспертизой, охарактеризуйте её правовые аспекты. 53. Дайте товароведную характеристику семейству тресковых. 54. Дайте характеристику биоконсервантам. 55. Опишите газовый состав как один из факторов климатического режима хранения продовольственных товаров. 56. Опишите этапы оформления экспертизы. 57. Определите преимущества и недостатки словесной и изобразительной информации. 58. Опишите освещенность как один из факторов климатического режима хранения продовольственных товаров. 59. Дайте товароведную характеристику семейству анчоусовых. 60. Какие виды безопасности продовольственных товаров различают? Кратко охарактеризуйте их.
--	--

**Таблица 2.3 - ПК-4 Способен использовать информационные технологии и
нормативно-правовую документацию в области повышения качества сырья и
продуктов животного и растительного происхождения**

Планируемые результаты обучения по дисциплине (модулю) (индикатор достижения компетенции)	Формулировка контрольного задания (контрольные вопросы/тестовые задания), необходимого для оценки освоения компетенции
--	---

ПК-4.1 Знать современные методики ветеринарно-санитарной экспертизы сырья и продуктов животного и растительного происхождения, методы самообразования, самореализации, направленные на повышение работоспособности в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; правовые и социальные вопросы природопользования, профессиональных программ экологической и продовольственной безопасности; правила содержания и кормления животных, перечень зоонозных болезней, их профилактику и меры борьбы, требования ТР ТС, СНИП, ВТ по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных и их экспертизе, государственные стандарты в области ветеринарно-санитарной оценки и контроля производства безопасной продукции животноводства, пчеловодства, водного промысла и кормов, а также продуктов растительного происхождения; правила проведения ветеринарно-санитарной экспертизы безопасности сырья и продуктов животного и растительного происхождения сельскохозяйственные, дикие и промысловые	1. Растительные масла лишаются природных ароматических веществ, в процессе: +дезодорации гидратации экстрагирования 2. Охлажденная рыба в толще мышц должна иметь температуру: +от-10С до +50С от -100С до -150С от 00С до 30С 3. Диетическое пищевое яйцо хранят: не более 3дней +не более 7 дней не более 14 дней 4. Нагревание продукта при температуре свыше 100 °С: [стерилизация] 5. Раствор поваренной соли для засола рыбы, икры, козевенного сыра и др.: [тузлук] 6. Как определяется качество сгущенных молочных консервов? 7. Как определяется качество мороженого? 8. Назовите и охарактеризуйте посмертные изменения, происходящие в рыбе. 9. Назовите дефекты замороженной рыбы. 10. Опишите икру лососевых рыб. 11. Дайте характеристику яйцам (определение, состав, виды). 12. В чем состоит пищевая ценность меда? 13. Дайте классификацию растительным маслам по способу очистки. 14. Перечислите и охарактеризуйте комбинированные способы консервирования пищевых продуктов. 15. Какие требования предъявляются к качеству столовых яиц? 16. Опишите повышенную влажность меда как дефект и назовите способы его устранения. 17. Назовите и опишите виды фальсификации растительных масел. 18. Какие требования предъявляются к упаковке плодовоовощного сыра? 19. Перечислите и охарактеризуйте принципы товароведения. 20. Дайте определение товарной информации, назовите ее виды.
--	---

животные, птицы, пчелы, рыба, гидробионты и другие объекты морского и речного промысла и контроля качества продуктов питания животного происхождения; профилактические мероприятия по предотвращению зоонозов; современные средства и способы дезинфекции, дезинсекции и дератизации боенских и мясоперерабатывающих предприятий; нормы и правила по организации и контролю транспортировки животных, сырья, продукции животного происхождения, продукции пчеловодства и водного промысла; биологию и жизненные циклы возбудителей инфекционных и инвазионных болезней животных и птиц, в том числе опасные для человека, а также факторы, благоприятствующие их распространению; основные понятия и термины в области оценки качества продуктов убоя животных, их химический состав, пищевую ценность, факторы, формирующие качество	
--	--

ПК-4.2 Уметь работать на современном лабораторном оборудовании, использовать потенциал, технологии самообразования в процессе подготовки и переподготовки специалистов ветеринарного и биологического профилей; излагать информацию относительно профилактики инфекционных и инвазионных болезней животных, анализировать соответствие проектов нормативно-технических документов по безопасности и качеству сырья и продуктов животного и растительного происхождения, кормовых средств для животных требованиям действующих нормативно-технических документов, проводить ветеринарно-санитарный предубойный осмотр животных и птицы, послеубойную ветеринарно-санитарную экспертизу туш и органов; правильно оценивать качество и контроль выпуска сельскохозяйственной продукции; давать оценку пригодности подконтрольной продукции по органолептическим свойствам и результатам лабораторных исследований, контролировать режимы рабочих параметров всех звеньев переработки животноводческого сырья; организовывать и контролировать погрузку и транспортировку убойных животных, сырья, продукции животного и	21. Сложное свойство, характеризующее всю полноту полезных свойств пищевого продукта и его вкусовых достоинств: +пищевая ценность органолептическая ценность биологическая ценность 22. По составу посолочной смеси посол рыбы может быть: +простым, сладким, пряным пряным, маринованным, кислым сладким, горьким, кислым 23. При каких условиях определяется аромат меда? +при 40-45 0С нагреванием на водяной бане 10 минут при кипячении меда при охлаждении меда 24. Общая оболочка, в которую заключены все икринки у самок рыб: [ястык] 25. Объект товароведной деятельности, имеющий четыре основополагающие характеристики: ассортиментную, качественную, количественную и стоимостную. [товар] 26. Что такое консервирование пищевых продуктов? Перечислите виды. 27. Как определяется качество молочных стерилизованных консервов? 28. Какие способы охлаждения рыбы существуют? 29. Назовите показатели качества мороженой рыбы. 30. Что такое нерыбное водное сырье животного происхождения? 31. В чем состоит пищевая ценность яиц? 32. Дайте классификацию плодам. 33. В чем состоит пищевая ценность плодов и овощей? 34. Перечислите и охарактеризуйте виды консервирования с помощью высоких температур. 35. Дайте характеристику рыбным пресервам. 36. Какие требования предъявляются к качеству диетических яиц? 37. Опишите дефект мёда – брожение, и укажите способы его устранения. 38. Какие факторы влияют на сохранность свежих плодов и овощей? 39. Дайте характеристику объектам и субъектам товароведной деятельности. 40. Перечислите и охарактеризуйте формы товарной информации.
---	--

растительного происхождения; определять видовую принадлежность мяса животных; проводить бактериологический анализ мяса и мясных продуктов; использовать методы технoхимического контроля консервированных продуктов животного и растительного происхождения	
---	--

ПК-4.3 Владеть методами составления отчетной документации, способностью к самоорганизации и самообразованию в процессе подготовки и переподготовки специалистов; навыками организации проведения просветительской работы среди населения по предупреждению и ликвидации острых и хронических инфекционных болезней животных, передающихся человеку, навыками экспертизы документарного контроля на соответствие требованиям нормативно-технических документов, методами ветеринарно-санитарного предубойного осмотра животных и птицы, оценки качества сельскохозяйственной продукции и кормов, проведения биохимических и бактериологических исследований животноводческой продукции; техникой отбора проб, консервирования материала и транспортировки в ветеринарную лабораторию для бактериологического, вирусологического, физико-химического, микологического, токсикологического и радиометрического исследования; способами и методикой транспортировки убойных животных, сырья и продукции животного происхождения; навыками проведения ветеринарно-санитарной экспертизы продуктов животноводства и выдачи обоснованного	41. Свойство пищевых продуктов, показывающее какая часть продукта в целом, используется организмом: +усвояемость качество сохраняемость 42. Запах «травки» типичен только для икры: морских рыб речных рыб +осетровых рыб 43. Диагностическое число натурального меда составляет (в единицах Готе): 100 +5-50 63 44. Сохранение первоначальных свойств продукта без признаков порчи: [доброкачественность] 45. Способность поддерживать исходные количественные и качественные характеристики без потерь в течение определенного срока: [сохраняемость] 46. Опишите маркировку молочных сгущенных продуктов. 47. Дайте характеристику сухим молочным консервам. 48. Назовите дефекты охлажденной рыбы. 49. Что такое дефростация рыбы? 50. Что такое нерыбное водное сырье растительного происхождения? 51. Как оценивают качество мёда? 52. Дайте классификацию овощам. 53. Что такое количественные и качественные товарные потери? 54. Охарактеризуйте метод консервирования сушкой. 55. Назовите дефекты соленой рыбы. 56. Дайте характеристику рыбным консервам. 57. Опишите маркировку и дефекты рыбных консервов. 58. Дайте классификацию яиц. 59. Опишите вспенивание меда как дефект, и назовите способы его устранения. 60. Опишите хранение товаров как технологический цикл товародвижения.
---	---

заключения об их биологической безопасности, а также проведения ветеринарно-санитарного контроля продуктов растительного происхождения	
--	--

4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания уровня достижения компетенций

Многообразие изучаемых тем, видов занятий, индивидуальных способностей студентов, обуславливает необходимость оценивания знаний, умений, навыков с помощью системы процедур, контрольных мероприятий, различных технологий и оценочных средств.

Таблица 3 Процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности

Виды занятий и контрольных мероприятий	Оцениваемые результаты обучения	Описание процедуры оценивания
Лекционное занятие (посещение лекций)	Знание теоретического материала по пройденным темам	Проверка конспектов лекций, тестирование
Выполнение практических (лабораторных) работ	Основные умения и навыки, соответствующие теме работы	Проверка отчета, устная (письменная) защита выполненной работы, тестирование
Самостоятельная работа (выполнение индивидуальных, дополнительных и творческих заданий)	Знания, умения и навыки, сформированные во время самоподготовки	Проверка полученных результатов, рефератов, контрольных работ, курсовых работ (проектов), индивидуальных домашних заданий, эссе, расчетно-графических работ, тестирование
Промежуточная аттестация	Знания, умения и навыки соответствующие изученной дисциплине	Экзамен или зачет, с учетом результатов текущего контроля, в традиционной форме или компьютерное тестирование

В процессе изучения дисциплины предусмотрены следующие формы контроля: текущий, промежуточный контроль, контроль самостоятельной работы студентов.

Текущий контроль успеваемости обучающихся осуществляется по всем видам контактной и самостоятельной работы, предусмотренным рабочей программой дисциплины. Текущий контроль успеваемости осуществляется преподавателем, ведущим аудиторские занятия.

Текущий контроль успеваемости может проводиться в следующих формах:

- устная (устный опрос, собеседование, публичная защита, защита письменной работы, доклад по результатам самостоятельной работы и т.д.);
- письменная (письменный опрос, выполнение, расчетно-проектировочной и расчетно-графической работ и т.д.);
- тестовая (устное, письменное, компьютерное тестирование).

Результаты текущего контроля успеваемости фиксируются в журнале занятий с соблюдением требований по его ведению.

Устная форма позволяет оценить знания и кругозор студента, умение логически построить ответ, владение монологической речью и иные коммуникативные навыки. Проводятся преподавателем с обучающимся на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, рассчитана на выяснение объема знаний обучающегося по определенному разделу, теме, проблеме и т.п.

Уровень знаний, умений и навыков обучающегося при устном ответе во время промежуточной аттестации определяется оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» по следующим критериям:

Оценка «5» (отлично) ставится, если:

- полно раскрыто содержание материала;
- материал изложен грамотно, в определенной логической последовательности;
- продемонстрировано системное и глубокое знание программного материала;
- точно используется терминология;
- показано умение иллюстрировать теоретические положения конкретными примерами, применять их в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение ранее изученных сопутствующих вопросов, сформированность и устойчивость компетенций, умений и навыков;
- ответ прозвучал самостоятельно, без наводящих вопросов;
- продемонстрирована способность творчески применять знание теории к решению профессиональных задач;
- продемонстрировано знание современной учебной и научной литературы;
- допущены одна – две неточности при освещении второстепенных вопросов, которые исправляются по замечанию.

Оценка «4» (хорошо) ставится, если:

- вопросы излагаются систематизированно и последовательно;
- продемонстрировано умение анализировать материал, однако не все выводы носят аргументированный и доказательный характер;
- продемонстрировано усвоение основной литературы.
- ответ удовлетворяет в основном требованиям на оценку «5», но при этом имеет один из недостатков:

в изложении допущены небольшие пробелы, не исказившие содержание ответа; допущены один – два недочета при освещении основного содержания ответа, исправленные по замечанию преподавателя; допущены ошибка или более двух недочетов при освещении второстепенных вопросов, которые легко исправляются по замечанию преподавателя.

Оценка «3» (удовлетворительно) ставится, если:

- неполно или непоследовательно раскрыто содержание материала, но показано общее понимание вопроса и продемонстрированы умения, достаточные для дальнейшего усвоения материала;
- усвоены основные категории по рассматриваемому и дополнительным вопросам;
- имелись затруднения или допущены ошибки в определении понятий, использовании терминологии, исправленные после нескольких наводящих вопросов;
- при неполном знании теоретического материала выявлена недостаточная сформированность компетенций, умений и навыков, студент не может применить теорию в новой ситуации;
- продемонстрировано усвоение основной литературы

Оценка «2» (неудовлетворительно) ставится, если:

- не раскрыто основное содержание учебного материала;
- обнаружено незнание или непонимание большей или наиболее важной части учебного материала;
- допущены ошибки в определении понятий, при использовании терминологии,

которые не исправлены после нескольких наводящих вопросов.

–не сформированы компетенции, умения и навыки.

Письменная форма приучает к точности, лаконичности, связности изложения мысли. Письменная проверка используется во всех видах контроля и осуществляется как в аудиторной, так и во внеаудиторной работе. Письменные работы могут включать: диктанты, контрольные работы, эссе, рефераты, курсовые работы, отчеты по практикам, отчеты по научно-исследовательской работе студентов.

Контрольная работа - средство проверки умений применять полученные знания для решения задач определенного типа по теме, разделу или всей дисциплины. Контрольная работа – письменное задание, выполняемое в течение заданного времени (в условиях аудиторной работы – от 30 минут до 2 часов, от одного дня до нескольких недель в случае внеаудиторного задания). Как правило, контрольная работа предполагает наличие определенных ответов и решение задач.

Критерии оценки выполнения контрольной работы:

- ☐ соответствие предполагаемым ответам;
- ☐ правильное использование алгоритма выполнения действий (методики, технологии и т.д.);
- ☐ логика рассуждений;
- ☐ неординарность подхода к решению;
- правильность оформления работы.

Расчетно-графическая работа - средство проверки умений применять полученные знания по заранее определенной методике для решения задач или заданий по модулю.

Критерии оценки:

- ☐ понимание методики и умение ее правильно применить;
- ☐ качество оформления (аккуратность, логичность, для чертежно-графических работ соответствие требованиям единой системы конструкторской документации);
- ☐ достаточность пояснений.

Курсовой проект/работа является важным средством обучения и оценивания образовательных результатов. Выполнение курсового проекта/работы требует не только знаний, но и многих умений, являющихся компонентами как профессиональных, так и общекультурных компетенций (самоорганизации, умений работать с информацией (в том числе, когнитивных умений анализировать, обобщать, синтезировать новую информацию), работать сообща, оценивать, рефлексировать).

Критерии оценки содержания и результатов курсовой работы могут различаться в зависимости от ее характера:

–реферативно-теоретические работы – на основе сравнительного анализа изученной литературы рассматриваются теоретические аспекты по теме, история вопроса, уровень разработанности проблемы в теории и практике, анализ подходов к решению проблемы с позиции различных теорий и т.д.;

–практические работы – кроме обоснований решения проблемы в теоретической части необходимо привести данные, иллюстрацию практической реализации теоретических положений на практике (проектные, методические, дидактические и иные разработки);

–опытно-экспериментальные работы – предполагается проведение эксперимента и обязательный анализ результатов, их интерпретации, рекомендации по практическому применению.

Примерные критерии оценивания курсовых работ/проектов складываются из трех составных частей:

1) оценка процесса выполнения проекта, осуществляемая по контрольным точкам, распределенным по времени выполнения проекта (четыре контрольные точки или еженедельно), проводится по критериям:

- ☐ умение самоорганизации, в том числе, систематичность работы в соответствии с планом,

- ☐ самостоятельность,
 - ☐ активность интеллектуальной деятельности,
 - ☐ творческий подход к выполнению поставленных задач,
 - ☐ умение работать с информацией,
 - ☐ умение работать в команде (в групповых проектах);
- 2) оценка полученного результата (представленного в пояснительной записке):
- ☐ конкретность и ясность формулировки цели и задач проекта, их соответствие

теме;

☐ обоснованность выбора источников (полнота для раскрытия темы, наличие новейших работ

–журнальных публикаций, материалов сборников научных трудов и т.п.);

☐ глубина/полнота/обоснованность раскрытия проблемы и ее решений;

☐ соответствие содержания выводов заявленным в проекте целям и задачам;

☐ наличие элементов новизны теоретического или практического характера;

☐ практическая значимость; оформление работы (стиль изложения, логичность, грамотность, наглядность представления информации

–графики, диаграммы, схемы, рисунки, соответствие стандартам по оформлению текстовых и графических документов);

3) оценки выступления на защите проекта, процедура которой имитирует процесс профессиональной экспертизы:

☐ соответствие выступления заявленной теме, структурированность, логичность, доступность, минимальная достаточность;

☐ уровень владения исследуемой темой (владение терминологией, ориентация в материале, понимание закономерностей, взаимосвязей и т.д.);

☐ аргументированность, четкость, полнота ответов на вопросы;

☐ культура выступления (свободное выступление, чтение с листа, стиль подачи материала и т.д.).

Тестовая форма - позволяет охватить большое количество критериев оценки и допускает компьютерную обработку данных. Как правило, предлагаемые тесты оценки компетенций делятся на психологические, квалификационные (в учебном процессе эту роль частично выполняет педагогический тест) и физиологические.

Современный тест, разработанный в соответствии со всеми требованиями, может включать задания различных типов а также задания, оценивающие различные виды деятельности учащихся (например, коммуникативные умения, практические умения).

В обычной практике применения тестов для упрощения процедуры оценивания как правило используется простая схема:

– отметка «3», если правильно выполнено 50 –70% тестовых заданий;

–«4», если правильно выполнено 70 –85 % тестовых заданий;

–«5», если правильно выполнено 85 –100 % тестовых заданий

Шкала оценивания

Предел длительности контроля	45 мин.
Предлагаемое количество заданий из одного контролируемого подэлемента	30, согласно плана
Последовательность выборки вопросов из каждого раздела	Определенная по разделам, случайная внутри раздела
Критерии оценки:	Выполнено верно заданий
«5», если	(85-100)% правильных ответов
«4», если	(70-85)% правильных ответов
«3», если	(50-70)% правильных ответов

Промежуточная аттестация – это элемент образовательного процесса, призванный определить соответствие уровня и качества знаний, умений и навыков обучающихся, установленным требованиям согласно рабочей программе дисциплины. Промежуточная аттестация осуществляется по результатам текущего контроля.

Конкретный вид промежуточной аттестации по дисциплине определяется рабочим учебным планом и рабочей программой дисциплины.

Зачет, как правило, предполагает проверку усвоения учебного материала практических и семинарских занятий, выполнения лабораторных, расчетно-проектировочных и расчетно-графических работ, курсовых проектов (работ), а также проверку результатов учебной, производственной или преддипломной практик. Зачет, как правило, выставляется без опроса студентов по результатам контрольных работ, других работ выполненных студентами в течение семестра, а также по результатам текущей успеваемости на семинарских занятиях, при условии, что итоговая оценка студента за работу в течение семестра (по результатам контроля знаний) больше или равна 60%. Оценка, выставляемая за зачет, может быть как качественной типа (по шкале наименований «зачтено»/ «не зачтено»), так и количественной (т.е. дифференцированный зачет с выставлением отметки по шкале порядка - «отлично, «хорошо» и т.д.).

Экзамен, как правило, предполагает проверку учебных достижений обучаемых по всей программе дисциплины и преследует цель оценить полученные теоретические знания, навыки самостоятельной работы, развитие творческого мышления, умения синтезировать полученные знания и их практического применения.

Экзамен в устной форме предполагает выдачу списка вопросов, выносимых на экзамен, заранее (в самом начале обучения или в конце обучения перед сессией). Экзамен включает, как правило, две части: теоретическую (вопросы) и практическую (задачи, практические задания, кейсы и т.д.). Для подготовки к ответу на вопросы и задания билета, который студент вытаскивает случайным образом, отводится время в пределах 30 минут. После ответа на теоретические вопросы билета, как правило, ему преподаватель задает дополнительные вопросы. Компетентностный подход ориентирует на то, чтобы экзамен обязательно включал деятельностный компонент в виде задачи/ситуации/кейса для решения.

В традиционной системе оценивания именно экзамен является наиболее значимым оценочным средством и решающим в итоговой отметке учебных достижений студента. В условиях балльно-рейтинговой системы балльный вес экзамена составляет 25 баллов.

Оценочные материалы разработаны в соответствии с ФГОС ВО по направлению подготовки 36.04.01 Ветеринарно-санитарная экспертиза

Разработала:

Доцент, к.в.н.



Сингариева Н.Ш.

Оценочные материалы рассмотрены и одобрены на заседании кафедры ветсанэкспертизы и фармакологии, протокол № 12 от 11.02.2019 г.

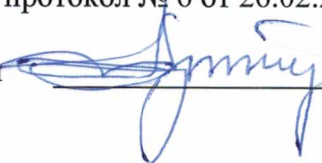
Зав. кафедрой



Тайгузин Р. Ш.

Оценочные материалы рассмотрены и утверждены на заседании учебно-методической комиссии ветеринарной медицины, протокол № 6 от 26.02.2019 г.

Декан факультета ветеринарной медицины



Жуков А.П.